

**PENGENDALIAN MUTU PROSES PRODUKSI SIRUP JAHE DI  
SUMBER BERKAH INDONESIA  
BANTUL, YOGYAKARTA**



**Disusun oleh :**

**Ahfi Almaliki**

**1800033120**

**PROGAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**

**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

**SEPTEMBER, 2021**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**PENGENDALIAN MUTU PROSES PRODUKSI SIRUP JAHE DI SUMBER**  
**BERKAH INDONESIA BANTUL, YOGYAKARTA**  
**2021**

**Disusun Oleh :**

**Ahfi Almaliki**

**(1800033120)**

**Yogyakarta, 11 September 2021**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh :**

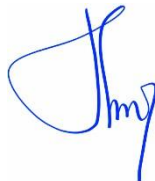
**Dosen Pembimbing**

**Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.**

**NIY. 60160914**

**Mengetahui ,**

**Kaprodi Teknologi Pangan**



**Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.**

**NIY. 60160914**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini menyatakan bahwa saya:

Nama : Ahfi Almaliki

NIM : 1800033120

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah melakukan kerja praktik yang berjudul “**Pengendalian Mutu Proses Produksi Sirup Jahe Di Sumber Berkah Indonesia Bantul, Yogyakarta**” karya saya yang disusun berdasarkan laporan kerja praktik yang diperoleh informasi dan pengetahuan yang saya dapatkan selama kerja praktik di Sumber Berkah Indonesia Kota Yogyakarta.

Demikian pernyataan keaslian yang saya buat, apabila ada kesalahan saya mohon maaf.

Yogyakarta, 30 Agustus 2021



Ahfi Almaliki  
NIM: 1800033120

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan limpahan berkat kesehatan dan kesempatan sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini yang berjudul "**Pengendalian Mutu Proses Produksi Sirup Jahe Di Sumber Berkah Indonesia**" yang dimulai dari tanggal 8 Maret – 8 April 2021 di Sumber Berkah Indonesia Kota Yogyakarta. Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.

Laporan kerja praktik ini disusun untuk memenuhi persyaratan tercapainya gelar sarjana Teknologi Pangan, Fakultas Industri Universitas Ahmad Dahlan. Dalam pelaksanaan dan penyusunan penulis menyadari bahwa laporan ini dapat terwujud berkat bimbingan dan didukung oleh berbagai pihak sehingga penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kedua Orang Tua yang telah memberikan doa dan dukungan.
2. Bu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik .
3. Bu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan yang telah memberikan izin kerja praktik.
4. Bu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku Sekretaris Prodi Teknologi Pangan dan Pengelola Kerja Praktik PSTP yang telah memberikan surat izin kerja praktik lapangan .
5. Bu Elisabeth Suberty pemilik Sumber Berkah Indonesia yang telah memberikan kesempatan dan bimbingan kerja praktik di Sumber Berkah Indonesia.
6. Nur Annisa selaku teman seperjuangan selama kerja praktik di Sumber Berkah Indonesia yang selalu membantu dan setia untuk menyelesaikan segala hal .
7. Karyawan di Sumber Berkah Indonesia yang selalu membantu, menghibur, dan bekerja sama saat berlangsungnya kerja praktik.
8. Teman-teman seperjuangan yang mendukung keberlangsungan pengerjaan laporan.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini masih banyak kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan adanya saran dan masukan demi kesempurnaan laporan ini. Harapan penulis semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Yogyakarta, 30 Agustus 2021



Ahfi Almaliki  
NIM: 1800033120

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	i
<b>PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	ix
<b>RINGKASAN</b> .....	x
<b>BAB I. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN</b> .....	1
1.1 Profil Perusahaan .....	1
1.1.1 Sejarah.....	2
1.1.2 Visi dan Misi .....	3
1.1.3 Struktur Organisasi.....	4
1.2 Proses Produksi.....	5
1.2.1 Bahan Baku, Bahan Tambahan, Produk Antara dan Produk Akhir .....	6
1.2.2 Proses Produksi : Diagram Alir.....	16
1.2.3 Mesin dan Peralatan .....	21
1.2.4 Sarana dan Prasarana Penunjang.....	22
1.2.5 <i>Layout</i> Sumber Berkah Indonesia .....	23
<b>BAB II. TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK</b> .....	25
2.1 Latar Belakang .....	25
2.2 Rumusan Masalah.....	26
2.3 Tujuan .....	26
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah .....	26
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah .....	27

2.5.1	Pengendalian Mutu Proses .....	27
2.5.2	Analisis Diagram <i>Pareto</i> .....	28
2.5.3	Analisis Diagram <i>Fishbone</i> .....	31
2.5.4	Usulan Tindakan Pengendalian .....	33
2.6	Kesimpulan .....	35
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>36</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>		<b>38</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Syarat Mutu Jahe Menurut SNI 01-7087-2005 .....	7
Tabel 1.2. Senyawa Penyusun Minyak Atsiri Serai .....	9
Tabel 1.3. Komposisi Daun Pandan Dalam 100 g Bahan .....	10
Tabel 1.4. Syarat Mutu Gula Pasir Berdasarkan SNI 3140.3:2010.....	12
Tabel 1.5. Komponen Minyak Daun Jeruk Purut.....	13
Tabel 1.6. Syarat Mutu Sirup Berdasarkan SNI-3544:2013.....	15
Tabel 1.7. Sarana di Sumber Berkah Indonesia.....	23
Tabel 1.8. Prasarana di Sumber Berkah Indonesia.....	23
Tabel 2.1. Data Persentase Kerusakan Sirup Jahe Pada Saat Pengolahan .....	28



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1. Struktur Organisasi Sumber Berkah Indonesia.....	4
Gambar 1. 2. Jahe ( <i>Zingiber officinale</i> ).....	6
Gambar 1. 3. Serai ( <i>Cymbopogon nardus L.</i> ).....	8
Gambar 1. 4. Daun Pandan.....	9
Gambar 1. 5. Gula Merah.....	11
Gambar 1. 6. Gula Pasir.....	12
Gambar 1. 7. Daun jeruk ( <i>Citrus hystrix DC</i> ).....	13
Gambar 1. 8. Sirup Jahe.....	14
Gambar 1.9. Diagram Alir Proses Pembuatan Sirup Jahe.....	16
Gambar 1.10. Jahe Setelah Pencucian.....	17
Gambar 1.11. Hasil Parutan Jahe.....	18
Gambar 1.12. Proses Pemerasan Jahe.....	19
Gambar 1.3. Proses Awal Perebusan.....	19
Gambar 1.14. Proses Akhir Perebusan.....	19
Gambar 1.15. Proses Penyaringan Sirup Jahe I.....	20
Gambar 1.16. Proses Penyaringan Sirup Jahe II.....	21
Gambar 1.17. <i>Layout</i> Sumber Berkah Indonesia.....	24
Gambar 2.1. Diagram Pareto Kerusakan Sirup Jahe Pada Saat Pengolahan.....	30
Gambar 2.2. Diagram Fishbone Kerusakan Poduk Akibat Pengolahan.....	32

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Foto-foto Produk.....	38
Lampiran 2. <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik.....	40
Lampiran 3. Form Penilaian Pembimbing Lapangan.....	42
Lampiran 4. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	43

**RINGKASAN**  
**PENGENDALIAN MUTU PROSES PRODUKSI SIRUP JAHE DI**  
**SUMBER BERKAH INDONESIA**  
**BANTUL, YOGYAKARTA**

Ahfi Almaliki, Ika Dyah Kumalasari

Prodi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan,  
Yogyakarta

Sirup merupakan salah satu produk olahan cair yang merupakan sediaan pekat dalam air dengan gula sekitar 50-65%. Sirup bahan herbal menggunakan bahan dasar rempah yang sangat baik salah satunya jahe yang ditinjau dari kemanfaatannya. Pada proses produksi sirup jahe di Sumber Berkah Indonesia secara keseluruhan tidak menggunakan standar operasional prosedur (SOP) yang banyak menimbulkan kerusakan pada produk. Sehingga guna menghasilkan sirup jahe yang sesuai dengan SNI maka perlu adanya pengendalian mutu proses produksi. Tujuan dilakukannya pengendalian mutu proses produksi sirup jahe untuk mengetahui jenis dan faktor-penyebab kerusakan sirup jahe yang ditimbulkan pada saat proses produksi di Sumber Berkah Indonesia.

Metodologi pemecahan masalah yang dilakukan yaitu pengamatan lapangan, wawancara, pengambilan data, diskusi, uji organoleptik, analisis jumlah kerusakan, dan analisis faktor penyebab kerusakan. Sedangkan metode analisis yang digunakan yaitu diagram *pareto* dan diagram *fishbone*. Dari data yang diperoleh faktor yang dapat mempengaruhi produk sirup jahe akibat proses pengolahan yaitu suhu, waktu dan lingkungan sehingga mengakibatkan terjadinya gumpalan gula, rasa yang kurang pedas, warna, kontaminasi semut, kekentalan, dan aroma.

Berdasarkan hasil data yang sudah diperoleh, maka pada kerusakan produk yang paling dominan yaitu terjadinya gumpalan gula 28%, rasa yang kurang pedas 21%, warna 15%, kontaminasi semut 14%, kekentalan 12% dan aroma 9%.

**Kata kunci:** Diagram *Fishbone*, Diagram *Pareto*, Pengendalian Mutu Proses, Sirup Jahe