

LAPORAN KERJA PRAKTIK
PENGENDALIAN MUTU PRODUK SUSU PASTEURISASI
KEMASAN ALUMINIUM FOIL DI SWEET SUNDAE ICE CREAM,
LEMPONGSARI, SLEMAN, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA



Disusun oleh :

Bayu Dwi Permana

1800033094

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA
AGUSTUS, 2021

HALAMAN PENGESAHAN
PENGENDALIAN MUTU PRODUK SUSU PASTEURISASI KEMASAN
ALUMINIUM FOIL DI SWEET SUNDAE ICE CREAM, LEMPONGSARI,
SLEMAN, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
AGUSTUS, 2021

Disusun oleh :

Bayu Dwi Permana

(1800033094)

Yogyakarta, 28 Agustus 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

Dosen Pembimbing



(Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.)

NIY. 60160962

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



(Ika Dyah Kumalasari Ph.D)

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini menyatakan bahawa Saya :

Nama : Bayu Dwi Permana

Nim : 1800033094

Prodi : Teknologi Pangan

Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

Judul Laporan : Pengendalian Mutu Produk Susu Pasteurisasi Kemasan Alumunium Foil Di Sweet Sundae Ice Cream, Lempongsari, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta

Telah melakukan kerja praktik dan yang tertulis dari laporan kerja praktik ini adalah hasil informasi dan pengetahuan yang Saya dapatkan selama kerja praktik di Sweet Sundae Ice Cream. Laporan yang Saya buat merupakan laporan asli dan bukan merupakan plagiarisme dari orang lain.

Yogyakarta, 28 Agustus 2021



Bayu Dwi Permana

1800033094

KATA PENGANTAR

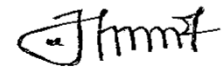
Puji syukur atas ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan nikmat, rahmat serta hidayah-Nya, sehingga dalam pelaksanaan Kerja Praktik dengan topik “Pengendalian Mutu Produk Susu Pasteurisasi Kemasan Alumunium Foil Di Sweet Sundae Ice Cream, Lemponsari, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta” ini dapat selesai tepat waktu. Selama melaksanakan kerja praktik, banyak sekali ilmu dan pegalaman yang didapatkan dari kerja praktik ini. Penulis dapat memahami dan mengetahui lebih jauh tentang dunia kerja. Selain itu, penulis dapat belajar berinteraksi dalam dunia kerja serta menambah wawasan yang nantinya dapat menjadi bekal dimasa yang akan datang. Laporan kerja praktik ini diajukan dengan tujuan untuk memenuhi syarat salah satu mata kuliah Kerja Praktik pada Program S1 Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.

Selama kurang lebih satu bulan melaksanakan kerja praktik di Sweet Sundae Ice Cream, Penulis menyadari untuk menyelesaikan kerja praktik ini hingga tersusunnya laporan kerja praktik ini penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak berupa saran, bimbingan serta petunjuk dalam pengambilan data. Oleh karena itu, penulis mengucapkan rasa terima kasih kepada pihak yang telah bersangkutan dengan hasil laporan kerja praktik ini kepada :

1. Ibu Titisari juwitaningtyas, S.T.P, M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
3. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan beserta jajarannya.
4. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.TP., M.Sc. selaku Koordinator Kerja praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
5. Mas Aditya Bagus K dan Joko Susanto selaku pembimbing lapangan selama pelaksanaan kerja praktik di Sweet Sundae Ice Cream.

6. Mas Andromeda Sindoro selaku Founder / Owner / CEO . Sweet Sundae Ice Cream yang telah memberikan kesempatan untuk bisa melaksanakan Kerja Praktik di perusahaan Beliau.
7. Karyawan dibagian administrasi, marketing dan juga operasional yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dalam pengumpulan informasi dan data-data di lapangan.
8. Keluarga, kedua orang tua dan kerabat terdekat yang telah memberikan semangat, motivasi serta doa sehingga dapat menyelesaikan kerja praktik dan laporan dengan baik.
9. Teman-teman angkatan 2018 Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
Penulis menyadari bahwa laporan kerja praktik ini tidak luput dari berbagai kekurangan dan juga jauh dari kata sempurna. Penulis mengharapkan kritik dan saran demi kesempurnaan dan perbaikannya, sehingga laporan kerja praktik ini dapat memberikan manfaat bagi semuanya yang membutuhkan.

Yogyakarta, 28 Agustus 2021



Bayu Dwi Permana

1800033094

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I.....	1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1. Porfil Perusahaan	1
1.1.1. Sejarah Perusahaan	1
1.1.2. Visi dan Misi	3
1.1.3. Struktur Organisasi	3
1.2. Proses Produksi.....	5
1.2.1. Bahan Baku	5
1.2.2. Produk Antara.....	7
1.2.3. Produk Akhir	7
1.2.4. Proses Produksi Produk (Diagram alir)	11
1.2.5. Neraca Bahan.....	12
1.2.6. Mesin dan Peralatan.....	13
1.2.7. Sarana dan Prasarana Penunjang	19
BAB II	20
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	20
2.1. Latar Belakang.....	20
2.2. Rumusan Masalah.....	22
2.3. Tujuan	22
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah	22
2.4.1. Tempat dan Lokasi Pelaksanaan.....	22
2.4.2. Alat dan Bahan	22

2.4.3. Metode Pengumpulan Data.....	22
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	23
2.5.1. Analisis Jenis Kerusakan	23
2.5.2. Analisis pH dengan p-chart	24
2.5.3. Analisis Mutu Organoleptik	28
2.5.4. Diagram Fishbone	34
2.6. Kesimpulan.....	36
DAFTAR PUSTAKA.....	38
LAMPIRAN	40

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1. Jenis Perisa yang Digunakan Sweet Sundae Ice Cream.....	6
Tabel 1. 2. Neraca Bahan Produk Susu Pasteurisasi	12
Tabel 2. 1. Hasil Pengamatan pH pada <i>Batch</i> 1, <i>Batch</i> 2 dan <i>Batch</i> 3.....	27
Tabel 2. 2. Data Proporsi Cacat Produk Total <i>Batch</i> 1, <i>Batch</i> 2, dan <i>Batch</i> 3	27
Tabel 2. 3. Syarat Mutu Susu Pasteurisasi	29
Tabel 2. 4. Skoring Warna <i>Batch</i> 1, <i>Batch</i> 2 dan <i>Batch</i> 3.....	30
Tabel 2. 5. Skoring Tekstur <i>Batch</i> 1, <i>Batch</i> 2 dan <i>Batch</i> 3	31
Tabel 2. 6. Skoring Aroma <i>Batch</i> 1, <i>Batch</i> 2 dan <i>Batch</i> 3	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1. Logo Sweet Sundae Ice Cream.....	2
Gambar 1. 2. Struktur Organisasi Sweet Sundae Ice Cream	4
Gambar 1. 3. Bahan Baku Susu Segar.....	7
Gambar 1. 4. Produk Susu Pasteurisasi Kemasan Botol PET	8
Gambar 1. 5. Produk Susu Pasteurisasi Kemasan Alumunium Foil	8
Gambar 1. 6. Produk Ice Cream	9
Gambar 1. 7. Produk Gelato	10
Gambar 1. 8. Produk Yoghurt	10
Gambar 1. 9. Diagram Alir Pembuatan Produk.....	11
Gambar 1. 10. <i>Sealer</i>	13
Gambar 1. 11. Mesin Pasteurisasi	14
Gambar 1. 12. Timbangan Digital	15
Gambar 1. 13. <i>Cup Filler</i>	15
Gambar 1. 14. <i>Ice Cream Maker</i>	16
Gambar 1. 15. <i>Freezer</i> Modena.....	17
Gambar 1. 16. <i>Freezer</i> Midea.....	17
Gambar 1. 17. <i>Air Cooler</i>	18
Gambar 2.1. a. Pengamatan pH, warna, tekstur dan aroma <i>Batch</i> 1.....	25
Gambar 2.1. b. Pengamatan pH, warna, tekstur dan aroma <i>Batch</i> 2	25
Gambar 2.1. c. Pengamatan pH, warna, tekstur dan aroma <i>Batch</i> 3	26
Gambar 2. 2. Peta Kendali (P-Chart) Data Proporsi Cacat Produk Total <i>Batch</i> 1, <i>Batch</i> 2, dan <i>Batch</i> 3.....	28
Gambar 2. 3. Diagram Skoring Warna <i>Batch</i> 1, <i>Batch</i> 2 dan <i>Batch</i> 3	30
Gambar 2. 4. Skoring Tekstur <i>Batch</i> 1, <i>Batch</i> 2 dan <i>Batch</i> 3.....	32
Gambar 2. 5. Diagram Skoring Aroma <i>Batch</i> 1, <i>Batch</i> 2 dan <i>Batch</i> 3.....	33
Gambar 2. 6. Diagram <i>Fishbone</i> Penyebab Kerusakan Susu	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pengamatan Susu pasteurisasi <i>Batch</i> 1, 2 dan 3.....	40
Lampiran 2. Tabel Hasil Pengamatan <i>Batch</i> 1, <i>Batch</i> 2 dan <i>Batch</i> 3.....	41
Lampiran 3. Foto Produk Sweet Sundae Ice Cream.....	46
Lampiran 4. Tata Letak Sweet Sundae Ice Cream	47