

LAPORAN KERJA PRAKTIK
PENGENDALIAN MUTU BAHAN BAKU DAN BAHAN
PENGEMAS SIRUP JAHE EMPRIT (*Zingiber officinale var.*
***Amarum*) DI CV. SUMBER BERKAH INDONESIA**
KABUPATEN BANTUL, DAERAH ISTIMEWA
YOGYAKARTA



Disusun oleh:

Nur Annisa

1800033101

PROGAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
SEPTEMBER 2021

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGENDALIAN MUTU BAHAN BAKU DAN BAHAN PENGEMAS
SIRUP JAHE EMPRIT (*Zingiber officinale var. Amarum*) DI CV.
SUMBER BERKAH INDONESIA KABUPATEN BANTUL, DAERAH
ISTIMEWA YOGYAKARTA**

2021

Disusun oleh:

Nur Annisa

(18000033101)

Yogyakarta, 10 September 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

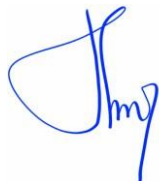
Dosen Pembimbing

Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.

NIY. 60160914

Mengetahui,

Kepala Prodi Teknologi Pangan



Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.

NIY. 60160914

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan limpahan rahmat, hidayah, serta inayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik yang berjudul “Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Bahan Pengemas Sirup Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) di CV. Sumber Berkah Indonesia” yang dilaksanakan dari tanggal 8 Maret-8 April 2021 di CV. Sumber Berkah Indonesia Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta.

Laporan Kerja Praktik ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan mencapai gelar sarjana Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan. Dalam penulisan dan penyusunan laporan ini tentunya tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu dengan segala hormat penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan petunjuk kepada penulis sehingga dalam penyelesaian laporan ini tidak mengalami kesulitan yang cukup berarti.
2. Sunardi, S.T., M.T., Ph.D., selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
3. Ika Dyah Kumalasari, Ph.D., selaku Ketua Progam Studi Teknologi Pangan yang telah memberikan izin kerja praktik.
4. Ika Dyah Kumalasari, Ph.D., selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik yang telah berkenan membimbing penulis dalam menyusun laporan ini.
5. Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc., selaku Sekretaris Progam Studi Teknologi Pangan dan Dosen Koordinator Kerja Praktik yang telah memberikan surat rekomendasi kerja praktik.
6. Kedua Orang Tua yang telah memberikan doa dan kasih sayang serta dukungan selama ini.
7. Ibu Elisabeth Suberti, selaku pimpinan serta pembimbing lapangan yang telah memberikan izin untuk melaksanakan kerja praktik dan membimbing selama pelaksanaan kerja praktik.
8. Ahfi Almaliki selaku rekan kerja praktik saya di Sumber Berkah Indonesia.

9. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam penulisan Laporan Kerja Praktik.

Namun demikian, penulis menyadari bahwa dalam penulisan Laporan Kerja Praktik ini masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu penulis berharap kritik dan saran yang mengarah ke tingkat yang lebih baik.

Akhir kata penulis berharap agar Laporan Kerja Praktik ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis dan pembaca pada umumnya, selain itu juga dapat memberikan sumber informasi bagi perkembangan ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, 10 Agustus 2021



(Nur Annisa)

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
RINGKASAN	xii
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan	1
1.1.1 Sejarah	1
1.1.2 Visi dan Misi	2
1.1.3 Struktur Organisasi	3
1.2 Proses Produksi	5
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara, Produk Akhir	5
1.2.2 Proses Produksi	15
1.2.3 Mesin dan Peralatan	23
1.2.4 Sarana dan Prasarana	25
1.2.5 <i>Layout</i> Perusahaan	26
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	28
2.1 Latar Belakang	28
2.2 Rumusan Masalah	29
2.3 Tujuan	30
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah	30
2.5 Analisis Pemecahan Masalah	31
2.5.1 Pengendalian Mutu Bahan Baku	31

2.5.2	Pengendalian Mutu Bahan Pengemas	36
2.5.3	Analisis Diagram <i>Pareto</i>	37
2.5.4	Analisis Diagram <i>Fishbone</i>	39
2.5.5	Usulan Tindakan Perbaikan	42
2.6	Kesimpulan	44
DAFTAR PUSTAKA		46
LAMPIRAN		47

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Syarat Mutu Jahe Menurut SNI 01-7087-2005.....	6
Tabel 1.2 Syarat Mutu Gula Pasir Menurut SNI 3140.3:2010.....	10
Tabel 1.3 Spesifikasi Mesin dan Peralatan	23
Tabel 1.4 Sarana di CV. Sumber Berkah Indonesia.....	26
Tabel 1.5 Prasarana di CV. Sumber Berkah Indonesia.....	26
Tabel 2.1 Karakteristik Rimpang Jahe	32
Tabel 2.2 Karakteristik Serai.....	33
Tabel 2.3 Karakteristik Air	34
Tabel 2.4 Karakteristik Gula Pasir	34
Tabel 2.5 Karakteristik Gula Merah.....	35
Tabel 2.6 Data Persentase Cacat Sirup Jahe Ukuran 350 ml	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi CV. Sumber Berkah Indonesia.....	3
Gambar 1.2 Jahe Emprit.....	5
Gambar 1.3 Batang Serai	7
Gambar 1.4 Daun Pandan	8
Gambar 1.5 Gula Pasir	10
Gambar 1.6 Gula Merah.....	11
Gambar 1.7 Daun Jeruk.....	11
Gambar 1.8 Sirup Jahe Emprit 700 ml.....	13
Gambar 1.9 Sirup Jahe Emprit 350 ml.....	13
Gambar 1.10 Sirup Jahe Emprit 200 ml.....	14
Gambar 1.11 Sirup Cocopandan 350 ml	14
Gambar 1.12 Sirup Melon 350 ml	14
Gambar 1.13 Sirup Leci 350 ml.....	14
Gambar 1.14 Kunyit Jeruk Nipis	14
Gambar 1.15 Jamu Kencur.....	14
Gambar 1.16 Gula Jahe Merah.....	15
Gambar 1.17 Gula Jeruk Nipis.....	15
Gambar 1.18 Wedang Uwuh.....	15
Gambar 1.19 Wedang Uwuh Celup	15
Gambar 1.20 Rosella Celup	15
Gambar 1.21 Diagram Alir Pembuatan Sirup Jahe Emprit.....	16
Gambar 1.22 Jahe Emprit Setelah Pencucian	17
Gambar 1.23 Hasil Parutan Jahe Emprit.....	18
Gambar 1.24 Proses Pemerasan Jahe Emprit.....	18
Gambar 1.25 Proses Awal Perebusan	19
Gambar 1.26 Proses Akhir Perebusan.....	19
Gambar 1.27 Proses Penyaringan Sirup Jahe Emprit I	20
Gambar 1.28 Proses Penyaringan Sirup Jahe Emprit II.....	20
Gambar 1.29 Proses Sterilisasi Botol.....	21

Gambar 1.30 Proses Pengisian Sirup Jahe Emprit	21
Gambar 1.31 Proses Pemasangan Label	22
Gambar 1.32 <i>Layout</i> Sumber Berkah Indonesia	27
Gambar 2.1 Diagram <i>Pareto</i> Cacat Produk Sirup Jahe Emprit	38
Gambar 2.2 Diagram <i>Fishbone</i> Faktor Penyebab Cacat Sirup Jahe Emprit	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik.....	47
Lampiran 2. Form Penilaian Pembimbing Lapangan	49
Lampiran 3. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	50