

LAPORAN KERJA PRAKTIK
PENGAWASAAN MUTU UBI JALAR PUTIH (*Ipomoea batatas* Linneaus)
SEBAGAI BAHAN BAKU PRODUK SAUS SAMBAL PD. SURABRAJA
PUTRA CIREBON



Diajukan Oleh:

Jihan Cahya Rembulani

NIM 1800033036

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA
Agustus 2021

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGAWASAN MUTU UBI JALAR PUTIH (*Ipomoea batatas* Linneaus) SEBAGAI
BAHAN BAKU PRODUK SAUS SAMBAL PD. SURABRAJA PUTRA CIREBON**

2021

Disusun Oleh:

Jihan Cahya Rembulani

(1800033036)

Yogyakarta, 15 September 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



(Safinta Nurindra Rahmadhia, M.Sc)

NIY. 60181175

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D)

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Jihan Cahya Rembulani

Nim : 1800033036

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknik Industri

Judul : Pengawasan Mutu Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas l.inneaus*)
Sebagai Bahan Baku Produk Saus Sambal PD. Surabreja Putra
Cirebon

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penulisan Laporan Kerja Praktik yang telah disusun merupakan hasil karya pribadi dan benar akan keasliannya. Apabila di kemudian hari ditemukan bukti bahwa hasil penulisan Laporan Kerja Praktik ini merupakan hasil plagiat terhadap karya orang lain, maka Saya bersedia bertanggung jawab dan menerima sanksi sesuai dengan tata tertib Universitas Ahmad Dahlan.

Demikian pernyataan ini Saya buat dalam keadaan sadar dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Penulis,

(Jihan Cahya Rembulani)

1800033036

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta hidayah-Nya kepada kita semua, sehingga dapat menyelesaikan kerja praktik dan penyusunan laporan sesuai dengan waktu yang telah direncanakan. Shalawat serta salam semoga senantiasa tercurahkan kepada Nabi Besar kita Muhammad SAW yang telah memberikan kita pedoman hidup yakni Al-qur'an dan sunnah untuk keselamatan umat di dunia.

Laporan yang berjudul “Pengawasan Mutu Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas linneaus*) Sebagai Bahan Baku Produk Saus Sambal PD. Surabraja Putra Cirebon” Laporan ini disusun dari hasil Kerja Praktik yang dilakukan di PD. Surabraja Putra pada tanggal 8 Maret 2021 – 8 April 2021. Penulisan laporan ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan Mata Kuliah Kerja Praktik Program Strata (S-1) Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.

Dalam pelaksanaan praktik kerja lapangan dan penyusunan laporan penulis tidak lepas dari bimbingan dan bantuan dari banyak pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih sebesar-besarnya kepada :

1. Allah SWT karena atas rahmat, ridha dan karunia-Nya laporan Kerja Praktek ini bisa diselesaikan tepat waktu.
2. Kedua orang tua dan adik yang selalu memberikan semangat dan do'a dalam kelancaran kegiatan kerja praktik dan penyusunan laporan ini.
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D., selaku kaprodi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Industri , Universitas Ahmad Dahlan yang telah membimbing dan membantu selama kegiatan Kerja Praktik.
4. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, M.Sc., selaku dosen pembimbing Kerja Praktik yang telah membimbing dan memberi bantuan selama kegiatan KP dan penyusunan laporan kerja praktik ini.
5. Bapak Hari Haryadi, S.P., M.Sc., selaku dosen pembimbing akademik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan yang telah membimbing kami selama melaksanakan Kerja Praktik.
6. Bapak Hj. Basuni selaku pemilik dan pimpinan PD. Surabraja Putra yang telah

mengizinkan kami untuk melaksanakan kegiatan kerja Praktik di perusahaan yang bapak pimpin.

7. Ibu Era Permeisari selaku HRD PD. Surabaja Putra dan selaku pembimbing lapangan Kerja Praktik, yang telah membimbing dan membantu selama kegiatan Kerja Praktik.
8. Bunayya Nurul Shafira dan Rizky Priandy Nur Hidayat selaku teman seperjuangan selama melaksanakan Kerja Praktik di PD. Surabaja Putra yang telah membantu dan memberikan masukan dalam penyusunan laporan ini.
9. Kepada seluruh pihak yang telah memberi bantuan dan dorongan, sehingga laporan Kerja Praktik ini dapat diselesaikan dengan lancar.

Penulis menyadari bahwa laporan Kerja Praktik ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan ilmu dan pengalaman yang dimiliki . Untuk itu penulis memohon maaf dan akan senantiasa menerima masukan serta saran dari pembaca, agar dapat dilakukan perbaikan dan pengembangan. Akhir kata, Penulis berharap semoga laporan Kerja Praktik Ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Cirebon, 06 September 2021

Penulis,

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	xi
RINGKASAN.....	xii
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1 Profil Perusahaan	1
1.1.1 Sejarah.....	1
1.1.2 Visi Misi.....	2
1.1.3 Struktur Organisasi	2
1.2 Proses Produksi	5
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir	5
1.2.2 Proses Produksi: Diagram Alir	8
1.2.3 Mesin dan Peralatan.....	14
1.2.4 Sarana dan Prasarana	22
1.2.5 Desain <i>Layout</i> Pabrik PD. Surabaja Putra	28
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	30
2.1 Latar Belakang	30
2.2 Rumusan Masalah	32
2.3 Tujuan Kerja Praktik.....	32
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah.....	33
2.4.1 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	33
2.4.2 Varietas dan Sumber Data.....	33
2.4.3 Metode Pengumpulan Data	33
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	34
2.6 Kesimpulan	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	60

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Kandungan Gizi Ubi Jalar Putih dalam 100 g.....	7
Tabel 1. 2 Sarana dan Prasarana Penunjang di PD. Surabraja Putra	22
Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Ubi Jalar.....	35
Tabel 2. 2. Parameter Mutu Ubi Jalar di PD. Surabraja Putra	40
Tabel 2. 3. Standar Khusus Mutu Ubi Jalar Menurut SNI 01-4493-1998	41
Tabel 2. 4. Perbandingan Mutu Ubi Jalar Putih dengan Mutu SNI 01-4493-1998	42
Tabel 2. 5 <i>Range</i> Mutu Ubi.....	43
Tabel 2. 6 Hasil Pengawasan Penerimaan Ubi Jalar Putih.....	43
Tabel 2. 7 Persentase Ubi Jalar Putih Mutu B.....	44
Tabel 2. 8 Persentase Ubi Jalar Putih Mutu R.....	45
Tabel 2. 9 Persentase Ubi Jalar Putih Mutu TO	46
Tabel 2. 10 Persentase Ubi Jalar Putih Kupas	47
Tabel 2. 11 Karakteristik Ubi Jalar Putih Lokal.....	48
Tabel 2. 12. Hasil Pengawasan Ubi Cacat di PD. Surabraja Putra.....	51
Tabel 2. 13. Persentase Ubi Cacat Tiap Varietas.....	51
Tabel 2. 14 Saran Perbaikan.....	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1. Logo PD. Surabraja Putra.....	1
Gambar 1. 2. Struktur Organisasi PD. Surabraja Putra.....	3
Gambar 1. 3. Ubi Jalar Putih	5
Gambar 1. 4. Produk Antara Pasta Ubi.....	8
Gambar 1. 5. Produk Akhir Saus Sambal.....	8
Gambar 1. 6. Diagram Alir Proses Pra-Produksi.....	10
Gambar 1. 7. Diagram Alir Proses Produksi Saus Kemasan Botol.....	11
Gambar 1. 8. Diagram Alir Proses Produksi Saus Kemasan Plastik	13
Gambar 1. 9. Timbangan Digital Lantai	14
Gambar 1. 10. Mesin Cuci Ubi Tipe <i>Rotary</i>	14
Gambar 1. 11. Mesin <i>Brush Roller Root</i>	15
Gambar 1. 12. Mesin <i>Autoclave</i> Kapsul.....	15
Gambar 1. 13. Mesin Penggilingan Ubi.....	16
Gambar 1. 14. <i>Mixer Tank</i> Kecil	16
Gambar 1. 15. <i>Mixer Tank</i> Besar.....	17
Gambar 1. 16. <i>Storage Tank</i>	17
Gambar 1. 17. Mesin <i>Press</i> Otomatis	18
Gambar 1. 18. Drum Penampung Saus	18
Gambar 1. 19. Alat <i>Press</i> Tutup Botol.....	19
Gambar 1. 20. <i>Storage Tank</i> Saus Sambal Kemasan Plastik	19
Gambar 1. 21. Mesin Pencuci Botol 1	20
Gambar 1. 22. Mesin Pencuci Botol 2	20
Gambar 1. 23. Mesin Pencuci Botol 3	21
Gambar 1. 24. Mesin <i>Boiler</i>	21
Gambar 1. 25. Parkiran Mobil	22
Gambar 1. 26. Parkiran Motor.....	22
Gambar 1. 27. Pos Satpam Depan	22
Gambar 1. 28. Pos Satpam Belakang.....	22
Gambar 1. 29. Kantor Tampak Luar	23
Gambar 1. 30. Toilet	23
Gambar 1. 31. Tempat Cuci Tangan.....	23

Gambar 1. 32. Ruang Direktur	23
Gambar 1. 33. Ruang Penyimpanan Tampak Luar.....	23
Gambar 1. 34. Ruang Penyimpanan Tampak Tengah	24
Gambar 1. 35. Genset.....	24
Gambar 1. 36. Tempat Penyimpanan Tetes Tebu.....	24
Gambar 1. 37. Tempat Pembuatan Peti Kayu	24
Gambar 1. 38. Tempat Penyimpanan Produk Retur	24
Gambar 1. 39. Tempat Absen Karyawan	25
Gambar 1. 40. Gedung Penyimpanan Tampak Luar Bagian Samping	25
Gambar 1. 41. Gedung Penyimpanan Tampak Dalam Bagian Samping	25
Gambar 1. 42. Gedung Penyimpanan Tampak Dalam Bagian Belakang	25
Gambar 1. 43. Gedung penyimpanan BTP Tampak Dalam Bagian Belakang	25
Gambar 1. 44. Gedung penyimpanan Kardus Tampak Dalam Bagian Belakang	26
Gambar 1. 45. Tempat Instalasi Listrik.....	26
Gambar 1. 46. <i>Forklift</i>	26
Gambar 1. 47. Troli Barang.....	26
Gambar 1. 48. <i>Truck hand pallet hidrolik</i>	26
Gambar 1. 49. Tempat Pengolahan Limbah.....	27
Gambar 1. 50. Tempat Penyimpanan Botol Kotor Bagian Depan	27
Gambar 1. 51. Tempat Penyimpanan Botol Kotor Bagian Belakang	27
Gambar 1. 52. Tempat Pembuangan Sampah	27
Gambar 1. 53. Gambar <i>Layout</i> PD. Surabaja Putra.....	28
Gambar 2. 1. Diagram Alir Penerimaan Bahan Baku.....	36
Gambar 2. 2. Ubi Jalar Putih Busuk	37
Gambar 2. 3. Ubi Jalar Putih Berjamur.....	37
Gambar 2. 4. Ubi Jalar Putih Boleng	38
Gambar 2. 5. Ubi jalar putih yang ditolak pada penyortiran.....	38
Gambar 2. 6. Ubi jalar putih yang sesuai standar mutu di PD. Surabaja Putra.....	39
Gambar 2. 7. Diagram Alir Penanganan Bahan Baku Ubi Jalar Putih	39
Gambar 2. 8. Ubi Jalar Putih Sesuai Standar Mutu Surabaja	40
Gambar 2. 9. Diagram Pie Standar Mutu Ubi Jalar Putih.....	43
Gambar 2. 10. Diagram Batang Ubi Jalar Putih Mutu B	44

Gambar 2. 11. Diagram Batang Ubi Jalar Putih Mutu R	45
Gambar 2. 12. Diagram Batang Ubi Jalar Putih Mutu TO.....	46
Gambar 2. 13. Diagram Batang Ubi Jalar Putih Mutu Kupas	47
Gambar 2. 14. Ubi Jalar Putih Varietas Manohara	49
Gambar 2. 15. Ubi Jalar Putih Varietas Asban.....	49
Gambar 2. 16. Ubi Jalar Putih Varietas Eski.....	49
Gambar 2. 17. Ubi Jalar Putih Varietas Ase Putih	49
Gambar 2. 18. Ubi Jalar Putih Varietas Gaul	49
Gambar 2. 19. Ubi Jalar Putih Varietas BBR.....	49
Gambar 2. 20. Ubi Jalar Putih Varietas Melati.....	49
Gambar 2. 21. Diagram Pareto Kecacatan Ubi Jalar Putih	52
Gambar 2. 22. Diagram <i>Fishbone</i> Penyimpangan Kualitas Mutu Ubi Jalar Putih.....	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Penerimaan Ubi Jalar Putih di PD. Surabraja Putra.....	60
Lampiran 2. Check Sheet Penerimaan Ubi Jalar Putih	62
Lampiran 3. Produk Halal di PD. Surabraja Putra.....	66
Lampiran 4. Data Supplier	66
Lampiran 5. Struktur Organisasi Secara Umum.....	67
Lampiran 6. Logbook Pelaksanaan Kerja Praktik di Perusahaan.....	68
Lampiran 7. Form Penilaian Pembimbing Lapangan	70
Lampiran 8. Lampiran 5 Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	71

RINGKASAN

Pengawasan mutu merupakan salah satu faktor penting dalam menjaga konsistensi mutu suatu produk. Kegiatan pengawasan mutu bahan baku adalah upaya untuk menjamin mutu bahan baku. Pengawasan mutu dimulai sejak penerimaan bahan baku sampai pada saat bahan baku akan digunakan. Mutu adalah standar kualitas suatu produk yang dapat dinilai secara visual (warna, tekstur, ukuran dan bentuk). Mutu digunakan untuk menentukan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk. Mutu suatu produk sangat dipengaruhi oleh mutu bahan baku produk tersebut. Oleh karena itu, diperlukan adanya standar mutu bahan baku yang berfungsi sebagai parameter dan batasan suatu bahan baku dapat diterima yang selanjutnya akan diproses menjadi suatu produk. Kegiatan kerja praktik ini bertujuan untuk mengetahui standar mutu bahan baku ubi jalar putih yang ditetapkan di PD. Surabraja Putra, Cirebon. Pengawasan dilakukan secara visual dengan parameter warna, tekstur, bentuk dan ukuran ubi jalar putih yang dilakukan selama 8 hari. Metode yang digunakan untuk mengumpulkan data dalam penulisan laporan ini adalah observasi, wawancara, dokumentasi dan studi pustaka. Metode analisis yang digunakan adalah metode deskriptif, *check sheet*, diagram pareto dan diagram *Fishbone*. Hasil penelitian ini akan dibandingkan dengan standar mutu ubi jalar menurut SNI 01-4493-1998. Berdasarkan hasil penelitian diketahui standar mutu ubi jalar yang ditetapkan di PD. Surabraja Putra digolongkan berdasarkan berat, yaitu B (>500 gr), R (300-500 gr) dan TO (>250 gr) dengan syarat ubi tidak cacat, busuk, boleng, berjamur, dan tidak terdapat benda asing (tanah, batang, daun, dan sampah). Standar mutu berat ubi jalar yang ditetapkan di PD. Surabraja Puta telah sesuai dengan mutu berat ubi jalar menurut SNI 01-4493-1998. Namun, *range* berat yang digunakan PD. Surabraja Putra lebih besar dibandingkan *range* berat ubi menurut SNI. Varietas ubi lokal yang digunakan sebagai bahan baku saus sambal di PD. Surabraja Putra adalah Eski, Gaul, Asban, Melati, Manohara, dan Ase Putih yang berasal dari Kuningan dan Majalengka. Cacat ubi yang paling banyak ditemukan adalah varietas eski dengan persentase 39% dengan berat 496 kg. Faktor yang dapat mempengaruhi kecacatan pada ubi diantaranya kurangnya ketelitian QC dalam penerimaan bahan baku, kurangnya tenaga ahli di bidang pangan, kurangnya penerapan instruksi kerja.

Kata Kunci: Mutu bahan baku, ubi jalar putih, saus sambal