

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**  
**EVALUASI PENANGANAN BAHAN BAKU SUSU KAMBING BUBUK**  
**DI UMKM ETAWA AGRO PRIMA, KABUPATEN SLEMAN,**  
**PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**



Acc  
Wahidah  
*[Signature]*

23 Agustus 2021

**Disusun Oleh :**  
**An Nisa Mufidah**  
**(1800033062)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**  
**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**  
**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**  
**Juni, 2021**

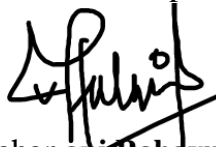
HALAMAN PENGESAHAN

EVALUASI PENANGANAN BAHAN BAKU SUSU KAMBING BUBUK  
DI ETAWA AGRO PRIMA, KABUPATEN SLEMAN,  
PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
2021

Disusun oleh:  
An Nisa Mufidah  
(1800033062)

Yogyakarta, 28 September 2021  
Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing,



(Wahidah Mahanani Rahayu S.T.P., M.Sc)

NIY. 60160965

Mengetahui,  
Kaprodi Teknologi Pangan,



(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.)

NIY. 60160914

## PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini menyatakan bahwa saya :

Nama : An Nisa Mufidah  
NIM 1800033062  
Program Studi : Teknologi Pangan

Telah melakukan kerja praktik yang tertulis dari laporan kerja praktik ini adalah hasil informasi dan pengetahuan yang saya dapatkan selama kerja praktik di Etawa Agro Prima Kabupaten Sleman, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.

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

Yogyakarta, 28 September 2021



An Nisa Mufidah  
NIM 1800033062

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN .....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR .....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
RINGKASAN.....	vii
BAB I.....	1
1.1. Profil Usaha.....	1
1.1.1. Sejarah Usaha.....	2
1.1.2. Tujuan Usaha .....	2
1.1.3. Struktur Organisasi Etawa Agro Prima.....	2
1.1.4. Pemasaran produk.....	4
1.2. Proses Produksi .....	4
1.2.1. Bahan baku, Bahan Penolong, Produk Antara, BTP, dan Produk Akhir.....	4
1.2.1.1. Bahan Baku .....	4
1.2.1.2. Bahan Penolong.....	6
1.2.1.3. Produk Antara.....	7
1.2.1.4. Bahan Tambahan Pangan (BTP) .....	7
1.2.1.5. Produk Akhir .....	8
1.2.2. Tahapan Produksi.....	13
1.2.3. Sarana dan Prasarana Penunjang .....	20
1.2.4. Mesin dan Peralatan .....	20
1.2.5. Utilitas.....	26
1.2.5.1. Pengadaan air.....	26
1.2.5.2. Pengadaan Listrik .....	26
1.2.6. Penanganan Limbah.....	26
DAFTAR PUSTAKA .....	27

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Struktur Organisasi Etawa Agro Prima.....	2
Gambar 1.2. Kambing Jenis Etawa.....	4
Gambar 1.3. Kondisi Kandang Kambing.....	5
Gambar 1.4. Gula Kristal Rafinasi Pt. Duta Sugar Internasional .....	6
Gambar 1.5. Gula Kristal Rafinasi Pt. Jmr .....	6
Gambar 1.6. <i>Cocoa Powder</i> .....	8
Gambar 1.7. Perisa Vanilla Susu .....	8
Gambar 1.8. Perisa Vanilli.....	8
Gambar 1.9. Perisa Strawberry .....	8
Gambar 1.10. Susu Kambing Bubuk Rasa Jahe .....	9
Gambar 1.11. Susu Kambing Bubuk Rasa Cokelat .....	10
Gambar 1.12. Susu Kambing Bubuk Rasa Vanilla.....	10
Gambar 1.13. Susu Kambing Bubuk Rasa Original .....	11
Gambar 1.14. Susu Kambing Bubuk Rasa Strawberry.....	11
Gambar 1.15. Permen Karamel Susu Kambing .....	12
Gambar 1.16. Kerupuk Susu Kambing .....	12
Gambar 1.17. Proses Pembuatan Susu Kambing Bubuk .....	13
Gambar 1.18. Susu Kambing Disimpan Dalam <i>Freezer Box</i> .....	16
Gambar 1.19. Suhu <i>Freezer Box</i> Penyimpan Susu.....	16
Gambar 1.20. Proses Penerimaan Bahan Baku Pagi Hari .....	16
Gambar 1.21. Penyaringan Susu Kambing Menggunakan Kain Saring.....	16
Gambar 1.22. Susu Kambing Segar 1 Liter .....	17
Gambar 1.23. Proses Pemanasan Susu .....	17
Gambar 1.24. Susu Kambing Cair Telah Berubah Menjadi Pasta.....	17
Gambar 1.25. Penambahan Bahan Tambahan .....	18
Gambar 1.26. Pengadukan .....	18
Gambar 1.27. Pemanasan Kembali.....	18
Gambar 1.28. Penghalusan Tekstur Susu .....	18
Gambar 1.29. Bahan Tambahan.....	18

Gambar 1.30. Sutil Kayu .....	18
Gambar 1.31. Proses Penggilingan Susu Kambing Bubuk.....	19
Gambar 1.32. Mesin Giling Tepung .....	19
Gambar 1.33. Mesin Giling Tepung .....	21
Gambar 1.34. Timbangan Digital .....	22
Gambar 1.35. Timbangan Duduk Digital .....	23
Gambar 1.36. <i>Impulse Sealer</i> .....	24
Gambar 1.37. <i>Continuous Band Sealer</i> .....	25

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Data Pembelian Bahan Penolong.....	7
Tabel 1.2. Daftar Produk Akhir Etawa Agro Prima.....	9
Tabel 1.3. Komposisi Susu Segar Yang Diperoleh Dari Peternak Kud Dau .....	15

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah Swt. yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya sehingga pelaksanaan dan laporan kerja praktik di Etawa Agro Prima yang berlokasi di Kecamatan Turi Kabupaten Sleman dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu.

Kerja praktik dilaksanakan agar mahasiswa dapat mengetahui secara langsung proses pelaksanaan pengolahan produk pangan dari mulai bahan baku hingga produk jadi dan mengatasi kendala yang sering terjadi di lapangan. Serta diharapkan memperoleh pengetahuan praktik guna melengkapi pengetahuan teoritis yang selama ini didapatkan di perkuliahan.

Kesempatan kali ini penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah banyak membantu dalam penyusunan laporan kerja praktik ini serta pelaksanaan kerja praktik di lapangan. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Wahidah Mahanani Rahayu S.T.P., M.Sc selaku dosen pembimbing kerja praktik.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari Ph.D selaku ketua PSTP, Universitas Ahmad Dahlan.
3. Bapak Sunardi, S.T.,M..T.,Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Titisari Juwitaningtyas S.T.P.,M.Sc selaku dosen pembimbing akademik.
5. Bapak Poniman selaku pemilik Etawa Agro Prima Kab. Sleman, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.
6. Karyawan bagian produksi dan penanganan bahan baku yang telah banyak membantu dalam pengumpulan informasi dan data di lapangan.
7. Kedua orang tua, keluarga, dan kerabat terdekat yang telah memberikan semangat dan motivasi sehingga dapat menyelesaikan kerja praktik dan laporan dengan baik.
8. Briliyan Febyana Putri dan Theriska Ariella sebagai rekan selama kerja praktik.

Penulis menyadari bahwa laporan kerja praktik ini jauh dari kata sempurna dan masih banyak kekurangan, sehingga penulis perlu adanya kritik dan saran guna memperbaiki kekurangannya.

Semoga laporan kerja praktik ini dapat bermanfaat bagi semua yang membutuhkan.

Yogyakarta, 28 September 2021



Penulis



## **RINGKASAN**

### **EVALUASI PENANGANAN BAHAN BAKU SUSU KAMBING BUBUK DI ETAWA AGRO PRIMA, KABUPATEN SLEMAN, PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

**Oleh :**

**An Nisa Mufidah**

**(1800033062)**

**Universitas Ahmad Dahlan**

Susu merupakan komoditas yang mudah rusak, mempunyai risiko tinggi, oleh karena itu perlu penanganan dan pengolahan yang hati-hati (Usmiati dan Abubakar, 2009). Banyak jenis bahan makanan yang dapat dibuat dari bahan baku susu, salah satunya adalah susu kambing bubuk. Susu kambing etawa sebagai bahan baku sangat penting karena mutu bahan baku akan mempengaruhi kualitas hasil akhir produk susu kambing bubuk. Sehingga proses penanganan bahan baku setelah pemerahan dari kandang sampai ke rumah produksi harus dilakukan dengan baik. Maka dari itu, proses penanganan bahan baku harus sesuai dengan SOP penanganan susu segar yang baik menurut FAO (1978). Selain itu industri rumah tangga atau UMKM harus mengacu pada CCPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik). CPPOB merupakan salah satu faktor penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan keamanan pangan yang ditetapkan untuk pangan.

Evaluasi penanganan bahan baku dilakukan menggunakan metode pengamatan lapangan secara langsung melalui observasi pabrik. Setelah itu dilakukan wawancara dengan pihak – pihak yang berkepentingan untuk memperoleh informasi dengan cara komunikasi dengan pembimbing lapangan atau karyawan. Kemudian mengumpulkan dokumen-dokumen yang diperlukan berupa catatan, foto, atau bukti-bukti yang terkait dengan aktivitas penanganan bahan baku Etawa Agro Prima.

Setelah dilakukan analisis perbandingan dengan SOP penanganan susu segar yang baik menurut FAO (1978), Etawa Agro Prima tidak menggunakan *milk can* sebagai wadah penyimpanan susu kambing setelah diperah, tetapi Etawa Agro Prima menggunakan jirigen sebagai wadah

pemerahan susu kambing. Selain itu, proses penyaringan di Etawa Agro Prima menggunakan kain saring supaya tidak ada kotoran yang tercampur ke dalam proses produksi susu kambing segar. Sedangkan menurut pustaka Rachmawan (2001) menyatakan bahwa susu segar yang ditampung segera disaring dengan kain saring atau dengan menggunakan *fine metal screening*.

Jika dibandingkan dengan CPPOB bahwa Etawa Agro Prima tidak sepenuhnya menerapkan CPPOB seperti ruang penerimaan bahan baku tidak terlalu bersih dan terawat, pisau atau *cutter* yang digunakan saat penerimaan bahan baku telah berkarat. Tahap penerimaan susu kambing dinyatakan sebagai titik kritis karena pada tahapan ini tidak dilakukan pemeriksaan spesifik seperti pengujian fisikawi, pengujian kimiawi dan pengujian mikrobiologis pada susu yang diterima, karena di Etawa Agro Prima tidak terdapat ruangan laboratorium. Hal ini dapat meningkatkan risiko bahaya biologis pada susu kambing. Lantaran susu kambing yang diterima dari seluruh pemasok susu hampir semua pemasok menyimpan susu hasil perahannya pada botol plastik, melainkan bukan disimpan di dalam milk can yang sesuai SOP penanganan susu segar yang baik menurut dengan FAO (1978).

**Keyword:** *Susu kambing*, SOP, CPPOB