

**PENGAWASAN PROSES PENGOLAHAN PADA PEMBUATAN  
SARI SALAK DI SARISA MERAPI YOGYAKARTA**

10/08/2021



Ibdal, Ph.D



**Disusun Oleh:**

**Nama: Indah Lestanti**

**NIM : 1800033014**

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

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**PENGAWASAN PROSES PENGOLAHAN PADA PEMBUATAN SARI**  
**SALAK DI SARISA MERAPI YOGYAKARTA**  
**2021**

**Disusun oleh:**  
**Indah Lestanti**  
**( NIM: 1800033014 )**

**Yogyakarta, 10 Agustus 2021**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh:**  
**Dosen Pembimbing**



**(Ibdal, S.Si., M.Sc., Ph.D)**

**NIY: 60201250**

**Mengetahui,**  
**Ketua Program Studi Teknologi Pangan**



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

**NIY. 60160914**

## **PERNYATAAN KEASLIAN**

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa laporan kerja praktik ini merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan pengambil alihan laporan kerja praktik orang lain yang pernah dibuat sebagai laporan akhir kegiatan kerja praktik pada suatu instansi perusahaan, dan sebagai tulisan atau pikiran saya sendiri serta sepanjang pengetahuan saya laporan ini tidak sedang diusulkan oleh orang lain sebagai laporan akhir kerja praktik sejenis.

Yogyakarta, 10 Agustus 2021

(Indah Lestanti)

NIM: 1800033014

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat serta berkat-Nya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan kerja praktik di Sarisa Merapi dengan baik.

Dalam menyelesaikan laporan kerja praktik ini, penulis banyak menerima masukan dari berbagai pihak baik moral maupun materil. Oleh karena itu penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan berkat-Nya dalam penyelesaian laporan kerja praktek.
2. Orang tua dan seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan material dan spiritual.
3. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D. selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.
4. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D. selaku Kaprodi Teknologi Pangan
5. Bapak Ibdal, S.Si., M.Sc., Ph.D selaku dosen pembimbing laporan kerja praktik.
6. Rekan-rekan mahasiswa Teknologi pangan angkatan 2018 yang telah membantu dan memberikan saran dalam penulisan laporan kerja praktik ini.

Penulis menyadari bahwa keseluruhan laporan ini masih jauh dari sempurna, oleh sebab itu penulis sangat mengharapkan kritikan dan saran yang sifatnya membangun. Semoga laporan ini berguna untuk pembaca pada umumnya dan bagi penulis pada khususnya.

Yogyakarta, 20 Juli 2021

Penyusun

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	i
PERNYATAAN KEASLIAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
RINGKASAN.....	x
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....	1
1.1 Profil Perusahaan.....	1
1.1.1 Sejarah Perusahaan .....	1
1.1.2 Visi dan Misi UKM .....	2
1.2 Struktur Organisasi, Tugas dan Tanggungjawab.....	3
1.2.1 Struktur Organisasi .....	3
1.2.2 Tugas dan Tanggung jawab .....	3
1.3 Proses Produksi.....	5
1.3.1 Penerimaan Bahan Baku dan Kondisi Air.....	5
1.3.2 Neraca Massa Produk Sari Salak .....	8

1.3.3	Proses Produksi Sari Salak .....	9
1.4	Sarana dan Prasarana Penunjang .....	16
1.5	Layout Sarisa Merapi.....	18
<b>BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK .....</b>		<b>20</b>
2.1	Latar Belakang.....	20
2.2	Rumusan Masalah.....	22
2.3	Tujuan.....	22
2.4	Metodologi Pemecahan Masalah.....	22
2.4.1	Waktu Dan Tempat Pelaksanaan Kegiatan .....	22
2.4.2	Metode Pengumpulan Data .....	23
2.5	Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	24
2.5.1	Penerimaan Bahan Baku Dan Proses Sortasi .....	24
2.5.2	Pengupasan Bahan Baku .....	25
2.5.3	Proses Perebusan .....	25
2.5.4	Proses Penirisan.....	26
2.5.5	Proses Pengawasan dan Sterilisasi.....	26
2.6	Kesimpulan.....	32
DAFTAR PUSTAKA.....		34
LAMPIRAN .....		35

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Standar Penerimaan Bahan Baku.....	27
Tabel 2.2 Uji Komposisi.....	32
Tabel 2.3 Uji <i>Salmonella sp</i> .....	34

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi Sarisa Merapi .....	3
Gambar 1.2 Bahan Baku Sari Salak .....	6
Gambar 1.3 Air yang Digunakan Sarisa Merapi .....	7
Gambar 1.4 Diagram Alir Proses Produksi .....	8
Gambar 1.5 Neraca Massa.....	10
Gambar 1.6 Proses Pemilihan Bahan Baku .....	11
Gambar 1.7 Bahan Tambahan .....	12
Gambar 1.8 Pengupasan Salak .....	13
Gambar 1.9 Salak yang Sudah Disortasi .....	14
Gambar 1.10 Proses Pencucian Salak.....	15
Gambar 1.11 Proses Perebusan .....	16
Gambar 1.12 Proses Penyaringan Sari Salak.....	17
Gambar 1.13 <i>Machine 2 Line</i> .....	17
Gambar 1.14 Proses Pendinginan .....	18
Gambar 1.15 Sari salak yang sudah di sterilisasi .....	19
Gambar 1.16 <i>Layout</i> Sarisa Merapi.....	22
Gambar 2.1 Salak yang Telah Dikupas .....	26
Gambar 2.2 Proses Perebusan Sari Salak .....	29



Gambar 2.3 Proses Penirisan Salak ..... 29

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Struktur Organisasi Sarisa Merapi .....	41
Lampiran 3. SNI Syarat Mutu Minuman Sari Buah .....	45
Lampiran 4. Mutu Sari Buah .....	46
Lampiran 5. Komposisi/Daftar Bahan .....	48
Lampiran 6. Sertifikat Halal Sarisa Merapi .....	49
Lampiran 7. Sertifikat Merek .....	50
Lampiran 8. Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik.....	51
Lampiran 9. Form Penilaian Pembimbing Lapangan .....	52
Lampiran 10. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik .....	53

## **RINGKASAN**

Latar belakang berdirinya Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Sarisa Merapi adalah karena rendahnya harga salak jika musim panen tiba. UMKM Sarisa Merapi kemudian mengolah buah salak menjadi produk minuman sari salak yang bernilai ekonomi dan dapat menambah nilai jual buah salak. Di UMKM Sarisa Merapi mempunyai beberapa produk olahan salak antara lain yaitu minuman sarisalak, manisan salak, dan dodol salak. Proses produksi sari salak meliputi proses penerimaan bahan baku, sortasi I, pengupasan, sortasi II, perendaman menggunakan larutan air kapur dan garam, pencucian, penirisan tahap I, blanching, penirisan tahap II, penambahan biji selasih pada cup, pengisian sari salak ke dalam cup, pendinginan, sterilisasi, penirisan tahap III, pengemasan, dan penyiapan proses distribusi. Tujuan kerja praktik adalah pengawasan pengendalian mutu bahan baku, pengolahan, pengemasan, serta pengendalian mutu dan persiapan proses pemasaran. Dalam setiap tahap persiapan bahan baku maupun proses produksi diperlukan ketelitian pengawasan dalam pengendalian mutu, sehingga didapat produk yang berkualitas serta aman untuk konsumen. Metode yang digunakan dalam pengambilan data antara lain wawancara, pengamatan, studi pustaka, dokumentasi data-data dan aktivitas secara langsung. Hasil yang diperoleh dari kegiatan kerja praktik ini menunjukkan bahwa secara umum produksi sari salak di Sarisa Merapi adalah cukup baik. Buah salak yang digunakan adalah buah salak dengan tingkat kematangan yang baik (70 %), ukuran buah yang sesuai dan tidak busuk. Proses pengolahan juga telah menerapkan program sanitasi dan higiene karyawan. Selain itu, proses pengemasan dan penyimpanan produk sari salak juga dapat menjaga keamanan dan mutu produk.

**Kata Kunci:** sari salak, minuman dalam cup, salak pondoh