

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**EVALUASI PROSES PRODUKSI PRODUK MINUMAN SARI
BUAH SALAK DAN MANISAN BUAH SALAK DI UMKM
SALAK MAS SLEMAN, YOGYAKARTA**



Disusun Oleh :

**Tesya Anggun Ermawati
(1800033084)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA
April, 2022**

HALAMAN PENGESAHAN

**EVALUASI PROSES PRODUKSI PRODUK MINUMAN SARI
BUAH SALAK DAN MANISAN BUAH SALAK DI UMKM
SALAK MAS SLEMAN, YOGYAKARTA**

Disusun Oleh :

**Tesya Anggun Ermawati
(1800033084)**

Yogyakarta, 03 Mei 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

Dosen Pembimbing


(Ibdal, M.Sc., Ph.D)

NIY. 60201250

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan


(Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D)

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Melalui pernyataan keaslian ini, saya :

Nama : Tesya Anggun Ermawati
NIM : 1800033084
Program Studi : Teknologi Pangan
Judul Laporan : Evaluasi Proses Produksi Dari Produk Sari Buah Salak
Dan Manisan Buah Salak di UMKM Salak Mas Sleman,
Yogyakarta

Dengan ini saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa laporan kerja praktik ini merupakan hasil kerja saya berdasarkan informasi, data serta pengetahuan yang didapatkan selama melakukan kerja praktik di UMKM Salak Mas dan bukan merupakan pengambil alihan laporan pihak lain yang pernah diajukan untuk memenuhi kegiatan kerja praktik.

Demikian surat pernyataan ini saya buat sebagai pertanggungjawaban, dan tanpa ada paksaan dari pihak manapun, kurang dan lebihnya saya mohon maaf.

Yogyakarta, 03 Mei 2022
Yang Membuat Pernyataan

Tesya Anggun Ermawati
NIM. 1800033084

KATA PENGANTAR

Puji syukur senantiasa penulis haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan rahmat-Nya yang masih bisa penulis rasakan sampai saat ini, sehingga diberi kemudahan dalam setiap langkah untuk dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini dengan baik.

Kerja praktik ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan S1 Program Studi Teknolgi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta. Dan laporan kerja praktik ini disusun sebagai pelengkap kerja praktik yang telah dilaksanakan di UMKM Salak Mas, Turi, Sleman, Yogyakarta.

Tak lupa pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih dengan segala hormat kepada semua pihak yang telah membantu dan memberikan masukan dalam penyusunan laporan kerja praktik ini :

1. Orang tua dan seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan moril, materil maupun spiritual.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D selaku ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
3. Bapak Ibdal, M.Sc.,Ph.D. selaku dosen pembimbing kerja praktik Saya yang telah memberikan bimbingan serta masukan atas kerja praktik ini.
4. Segenap dosen, staf pengajar Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
5. Pimpinan perusahaan Bapak Subardi di UMKM Salak Mas
6. Pembimbing lapangan Ibu Siti Mubarakah yang telah memberikan bimbingan
7. Rekan sekelompok saya dalam Kerja Praktik ini Septia Ningsih
8. Rekan-rekan mahasiswa seperjuangan angkatan 2018 Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.

Penulis menyadari akan belum sempurnanya laporan Kerja Praktik ini, maka kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Semoga laporan Kerja Praktik ini dapat bermanfaat bagi pihak-pihak yang berkepentingan kedepannya.

Yogyakarta, 03 Mei 2022

Penulis

DAFTAR ISI

COVER	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	xi
RINGKASAN	xii
BAB II TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan.....	1
1.1.1 Sejarah Perusahaan.....	1
1.1.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	3
1.1.3 Struktur Organisasi	4
1.2 Proses Produksi	6
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir.....	6
1.2.2 Proses Produksi	22
1.2.3 Mesin dan Peralatan	36
1.2.4 Sarana dan Prasarana Penunjang.....	43
1.2.5 <i>Layout</i> UMKM Salak Mas	44
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	46
2.1 Latar Belakang	46
2.2 Rumusan Masalah	47

2.3 Tujuan.....	47
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah	48
2.4.1 Waktu dan Tempat	48
2.4.2 Metode Pengumpulan Data	48
2.4.3 Data yang Digunakan	49
2.4.4 Masalah yang Terjadi di Perusahaan.....	49
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	51
2.5.1 Standar Proses Produksi Minuman Sari Buah Salak UMKM Salak Mas	
2.5.2 Standar Proses Produksi Manisan Buah Salak UMKM Salak Mas	52
2.5.3 Evaluasi Proses Produksi Minuman Sari Buah Salak	54
2.5.4 Evaluasi Proses Produksi Manisan Buah Salak	58
2.5.5 Evaluasi Penyimpangan Proses Produksi dengan Metode Skoring	61
2.6 Kesimpulan.....	67
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN.....	69

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Kandungan Gizi 100 g Buah Salak Pondoh.....	8
Tabel 1.2 Sarana Pada UMKM Salak Mas	43
Tabel 1.3 Prasarana Pada UMKM Salak Mas.....	44
Tabel 2.1 Standar Proses Produksi Minuman Sari Buah Salak UMKM Salak Mas	51
Tabel 2.2 Standar Proses Produksi Manisan Buah Salak di UMKM Salak Ma ..	53
Tabel 2.3 Evaluasi Proses Produksi Minuman Sari Buah Salak UMKM Salak Mas	55
Tabel 2.4 Evaluasi Proses Produksi Manisan Buah Salak UMKM Salak Mas ...	59
Tabel 2.5 Skoring Penyimpangan Proses Produksi Minuman Sari Salak.....	62
Tabel 2.6 Skoring Penyimpangan Proses Produksi Manisan Buah Salak	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi Perusahaan	4
Gambar 1.2 Buah Salak Pondoh	7
Gambar 1.3 Buah Salak Pondoh Kupas	8
Gambar 1.4 Air.....	9
Gambar 1.5 Gula Pasir	10
Gambar 1.6 Natrium Bisulfit	11
Gambar 1.7 Asam Sitrat.....	12
Gambar 1.8 Pewarna Makanan Kuning	13
Gambar 1.9 Pewarna Makanan Kuning	14
Gambar 1.10 Plastik Sealer	14
Gambar 1. 11 Sedotan	15
Gambar 1.12 Tali Pita Kawat.....	15
Gambar 1.13 Plastik kemasan	16
Gambar 1.14 Kemasan Box	17
Gambar 1.15 Kemasan Karton.....	17
Gambar 1.16 Label.....	18
Gambar 1.17 Tali <i>Hangtag</i> Plastik.....	18
Gambar 1.18 Tali Putih.....	19
Gambar 1.19 Isolasi	19
Gambar 1.20 Buah Salak Potong	20
Gambar 1.21 Buah Salak Rebus.....	20
Gambar 1.22 Gambar Manisan Salak Mas	21
Gambar 1.23 Gambar Minuman Sari Salak Mas	22
Gambar 1.24 Gambar Keripik Salak.....	22
Gambar 1.25 Diagram Alir Proses dan Neraca Bahan Pembuatan Sari Salak.....	23
Gambar 1.26 Buah Salak Pondoh	24
Gambar 1.27 Penimbangan Salak	25
Gambar 1.28 Pengupasan Salak.....	25
Gambar 1.29 Pencucian Salak.....	26

Gambar 1.30 Perebusan Salak.....	26
Gambar 1.31 Penyaringan Sari Salak.....	27
Gambar 1.32 Pengemasan Primer Sari Buah Salak	28
Gambar 1.33 Pelabelan dan Pengemasan Sari Buah Salak.....	28
Gambar 1.34 Penyimpanan Produk.....	29
Gambar 1.35 Diagram Alir Proses dan Neraca Bahan Pembuatan Manisan Salak	30
Gambar 1.36 Buah Salak Pondoh	31
Gambar 1.37 Penimbangan Buah Salak Pondoh.....	31
Gambar 1.38 Pengupasan Kulit dan Kulit Ari Salak	32
Gambar 1.39 Pemotongan dan Pemisahan Biji.....	32
Gambar 1.40 Perendaman dengan Larutan Meta Bisulfit.....	33
Gambar 1.41 <i>Blanching</i>	33
Gambar 1.42 Pendinginan.....	34
Gambar 1.43 Pembuatan Larutan Gula.....	34
Gambar 1.44 Pengemasan Primer Manisan Buah Salak	35
Gambar 1.45 Sterilisasi Produk.....	35
Gambar 1.46 Pelabelan dan Pengemasan Sekunder	36
Gambar 1.47 Kompor Gas	36
Gambar 1.48 Mesin <i>Sealer Cup</i>	37
Gambar 1.49 Timbangan.....	37
Gambar 1.50 Panci	38
Gambar 1.51 Pisau	38
Gambar 1.52 Ember	39
Gambar 1.53 Sarung Tangan.....	39
Gambar 1.54 Plastik Krat.....	40
Gambar 1.55 <i>Cutter</i>	40
Gambar 1.56 <i>Labeller</i>	41
Gambar 1.57 <i>Sealer</i> Plastik.....	41
Gambar 1.58 Pelubang Kertas	42
Gambar 1.59 Gelas Takar	42

Gambar 1.60 Saringan Kawat	42
Gambar 1.61 <i>Layout</i> UMKM Salak Mas	45
Gambar 2.62 Kontaminasi Tumbuhnya Jamur	56
Gambar 2.63 Pemberian Asam Sitrat.....	57
Gambar 2.64 Terbentuk Alkohol Pada Minuman Sari Salak.....	57
Gambar 2.65 Diagram Pie Penyimpangan Proses Pembuatan Minuman Sari Salak	58
Gambar 2.66 Daging Buah Salak Mengalami Pencoklatan	60
Gambar 2.67 Diagram Pie Penyimpangan Proses Produksi Manisan Buah Salak	61
Gambar 2.68 Diagram Persentase Penyimpangan Pada Parameter Proses Produksi Minuman Sari Salak.....	63
Gambar 2.69 Diagram Persentase Penyimpangan Pada Parameter Proses Produksi	65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Alat dan Mesin UMKM Salak Mas.....	69
Lampiran 2. Surat Keterangan Penerimaan Kerja Praktik	70
Lampiran 3. LogBook Kerja Praktik.....	71
Lampiran 4. Form Penilaian Pembimbing Lapangan	74
Lampiran 5. Surat Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	75
Lampiran 6. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga	76
Lampiran 7. Sertifikat Izin Edar Pangan Olahan Oleh BPOM	77
Lampiran 8. Dokumentasi.....	78

RINGKASAN

EVALUASI PROSES PRODUKSI PRODUK MINUMAN SARI BUAH SALAK DAN MANISAN BUAH SALAK DI UMKM SALAK MAS SLEMAN, YOGYAKARTA

**Oleh :
Tesy Anggun Ermawati
(1800033084)
Universitas Ahmad Dahlan**

UMKM Salak Mas merupakan salah satu usaha mikro kecil menengah yang berlokasi di Turi, Sleman, Yogyakarta, UMKM ini mengolah buah salak menjadi produk minuman sari buah salak dan manisan buah salak. Proses produksi sangat menentukan produk akhir yang akan dihasilkan dan dipasarkan kepada konsumen. Pada produksi ke dua produk tersebut sering didapatkan produk *reject* dan retur. Oleh karena itu, perlu adanya evaluasi yang dilakukan terhadap proses produksi untuk mengetahui ada tidaknya penyimpangan yang berpotensi menyebabkan kecacatan dan penurunan kualitas produk yang akan berakibat kerugian bagi UMKM.

Evaluasi dilakukan dengan metode observasi menggunakan *check sheet* Standar Prosedur Kerja (SOP) yang telah ditetapkan UMKM dan dianalisis dengan menggunakan metode skoring dengan skala 1-4. Data kuantitatif yang didapat kemudian dianalisis dengan diagram untuk melihat persentase penyimpangan tiap proses produksi. Semakin besar persentase yang didapat maka semakin besar dan buruk pula penyimpangan yang terjadi.

Evaluasi yang dilakukan menghasilkan persentase penyimpangan pada proses produksi minuman sari buah salak sebesar 67% dan pada produk manisan buah salak penyimpangan sebesar 55%. Kesimpulan yang didapat bahwa pengendalian proses produksi pada produk manisan buah salak dan minuman sari buah salak masih kurang baik, karena persentase penyimpangan lebih besar dibanding kesesuaian dengan prosedur kerja yang ditetapkan. Penyimpangan yang mendominasi diantaranya pada proses penyaringan sari salak, proses pengupasan dan pemotongan daging buah dan juga observasi kontaminasi pada saat penyimpanan. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengawasan yang lebih baik untuk meminimalisir kerugian yang terjadi.

Kata kunci : Evaluasi, Proses Produksi, Manisan Salak, Minuman Sari Salak