

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS PENYIMPANGAN BERAT PRODUK
AKHIR TAHU TUNA DI UD. ZIA BAROKAH,
KAB. PACITAN, JAWA TIMUR



Disusun oleh :

Angestri Dyah Utami
(1800033030)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
MARET, 2021

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS PENYIMPANGAN BERAT PRODUK AKHIR TAHU TUNA DI
UD. ZIA BAROKAH KAB. PACITAN, JAWA TIMUR
2021**

Disusun oleh:

Angestri Dyah Utami

1800033030

Yogyakarta, 29 September 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing,



Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.

NIY. 60160962

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan,



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

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Angestri Dyah Utami

Nim 1800033030

Fakultas : Teknologi Industri

Prodi : Teknologi Pangan

Topik khusus : Analisis Berat Produk Akhir Tahu Tuna di UD. Zia Barokah Kab. Pacitan, Jawa Timur

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan kerja praktik di UD. Zia Barokah Kab. Pacitan ini merupakan karya saya sendiri yang saya susun tanpa melakukan penjiplakan. Berdasarkan pernyataan tersebut, saya siap dikenakan sanksi apabila terdapat kecurangan dalam laporan kerja praktik yang saya susun.

Yogyakarta, 2021

Angestri Dyah Utami
1800033030

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan Kehadirat Allah SWT yang telah memberikan saya nikmat dan rahmatNya sehingga saya dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini tepat pada waktunya. Laporan kerja praktik ini merupakan tugas akhir dalam pelaksanaan kerja praktik dan menjadi salah satu bukti bahwa saya telah melakukan kerja praktik di UD. Zia Barokah.

Dalam penyusunan laporan kerja praktik ini banyak sekali bantuan dari pihak lain yang mendukung, sehingga saya dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini. Oleh karena itu saya mengucapkan terima kasih kepada :

1. Orang tua saya yang selalu menyemangati dan selalu memberikan dukungan kepada saya dalam menyelesaikan laporan kerja praktik ini
2. Ibu Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
4. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Koordinator Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
5. Ibu Siti Sundari selaku Pembimbing Lapangan.
6. Ibu Suprapti selaku pimpinan dan seluruh staf di UD. Zia Barokah Pacitan yang sangat baik dan sangat membantu saya dalam menyelesaikan laporan kerja praktik
7. Teman-teman Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan

Laporan ini diharapkan bisa menjadi referensi kepada Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan dan pihak-pihak yang membutuhkan. Akhir kata, saya ucapkan terima kasih dan mohon maaf apabila terdapat kesalahan.

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
RINGKASAN.....	1
BAB I.....	2
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	2
1.1 Profil Perusahaan.....	2
1.1.1. Sejarah.....	2
1.1.2. Visi dan Misi.....	2
1.1.3. Struktur Perusahaan.....	3
1.2 Proses Produksi.....	4
1.1.1. Bahan baku, produk antara, dan produk akhir.....	4
1.1.2. Proses produksi.....	10
1.1.3. Mesin dan Peralatan.....	23
5.1.1. Sarana dan Prasana Penunjang.....	25
BAB II.....	28
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	28
DAFTAR PUSTAKA.....	40

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Persyaratan mutu dan keamanan ikan segar.....	5
Tabel 1.2 Syarat Mutu Tahu.....	7
Tabel 1.3 Perubahan utama komposisi makanan selama proses penggorengan....	13
Tabel 2.1 Hasil analisis penimbangan produk akhir selama 7 hari (dalam gram)	25

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi UD. Zia Barokah.....	3
Gambar 1.2 Ikan tuna.....	5
Gambar 1.3 Tahu Matang.....	6
Gambar 1.4 Tepung Terigu.....	8
Gambar 1.5 Tepung Tapioka.....	9
Gambar 1.6 Isian Tahu Tuna.....	9
Gambar 1.7 Tahu Tuna.....	10
Gambar 1.8 Diagram Alir Penganganan Tahu Tuna.....	11
Gambar 1.9 Penanganan bahan baku tahu tuna.....	12
Gambar 1.10 Penggilingan isian.....	15
Gambar 1.11 Proses pengisian.....	16
Gambar 1.12 Perebusan tahu tuna.....	17
Gambar 1.13 Pengepressan kemasan.....	18
Gambar 1.14 Diagram alir pembuatan tahu tuna original.....	20
Gambar 1.15 Diagram alir pembuatan tahu tuna special.....	21
Gambar 1.16 Neraca Bahan Proses Produksi Tahu Tuna.....	22
Gambar 1.17 Mesin giling.....	23
Gambar 1.18 <i>Freezer box</i>	23
Gambar 1.19 <i>Hand sealer</i>	24
Gambar 1.20 Kompor gas.....	24
Gambar 1.21 Wajan.....	24
Gambar 1.22 Saringan.....	25
Gambar 1.23 Panci.....	25
Gambar 1.24 Layout Pabrik.....	25
Gambar 2. 1 Diagram alir pemecahan masalah.....	21
Gambar 2. 2 Peta kendali berat produk.....	26