

**OBSERVASI PENGENDALIAN MUTU, SANITASI DAN *HYGIENE*
PADA PRODUKSI TEH TELANG LEMON DI UNIT USAHA
SARISA MERAPI YOGYAKARTA**



Disusun oleh:

Afifah

1800033006

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN

**OBSERVASI PENGENDALIAN MUTU, SANITASI DAN *HYGIENE* PADA
PRODUKSI TEH TELANG LEMON DI UNIT USAHA SARISA MERAPI
YOGYAKARTA**

Disusun oleh:

Afifah

1800033006



Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing

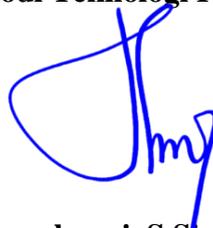


Ibdal, M.Sc., Ph.D.

NIY. 60201250

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



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

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan sebenar-benarnya bahwa laporan ini merupakan hasil karya sendiri dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Afifah

Nim : 1800033006

Program Studi: Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam laporan kerja parktik ini adalah hasil kerja saya berdasarkan pengetahuan dan data serta informasi yang saya dapatkan selama kerja praktik di unit usaha Sarisa Merapi, Dusun Kemiri, Kelurahan Purwobinangun, Kecamatan Pakem, Kabupaten Sleman. Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, apabila terdapat kekurangan saya mohon maaf.

Klaten, 10 Maret 2021

Yang membuat pernyataan,



Afifah

1800033006

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas segala limpahan hidayah-Nya saya dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini dengan judul **“OBSERVASI PENGENDALIAN MUTU, SANITASI DAN *HYGIENE* PADA PRODUKSI TEH TELANG LEMON DI UNIT USAHA SARISA MERAPI YOGYAKARTA”**.

Dalam penelitian dan penyusunan laporan ini penulis banyak mendapat dukungan, bimbingan, arahan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih atas segala bimbingan dan bantuan yang telah diberikan dalam penyusunan laporan magang kepada:

1. Kedua orang tua tercinta, ayahanda Isno Wahno dan Ibunda Nur Hidayati yang telah memberikan doa dan dukungan baik secara material maupun moral.
2. Saudara penulis yang telah memberikan doa, kasih sayang dan dukungan moral.
3. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D. selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si, M.Sc, Ph.D. selaku kepala program studi (Kaprosdi) Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
5. Bapak Ibdal, M.Sc., Ph.D. selaku dosen pembimbing yang telah mengarahkan dan memberikan bimbingan dalam penyelesaian laporan magang ini.
6. Seluruh staf pengajar di Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan yang telah membagi ilmunya kepada penulis.
7. Seluruh teman-teman Angkatan 2018 yang tidak dapat dipersebutkan satu persatu.

Akhir kata, semoga laporan ini bermanfaat bagi semua orang yang membacanya.

Klaten, 10 Maret 2021

Dengan Hormat,



Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
RINGKASAN.....	ix
BAB I TINJAUAN UMUM.....	1
1.1 Profil Sarisa Merapi	1
1.1.1 Sejarah Sarisa Merapi.....	1
1.2 Visi dan Misi.....	3
1.3 Struktur Organisasi	3
1.4 Proses Produksi.....	5
1.4.1 Bahan baku	5
1.4.2 Produk antara bubuk telang dan bubuk lemon	7
1.5 Mesin dan Peralatan.....	14
1.6 Sarana dan Prasarana Penunjang	15
1.7 Layout Sarisa Merapi.....	16
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	18
2.1 Latar Belakang.....	18
2.2 Rumusan Masalah.....	19
2.3 Tujuan Penelitian	19
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah	20
2.4.1 Waktu dan lokasi	20
2.4.2 Alat dan bahan.....	20
2.4.3 Metode penelitian	20
2.4.4 Teknik pengumpulan data	20
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	21

2.5.1 Proses pengadaan bahan baku	21
2.5.2 Proses pembuatan produk antara.....	23
2.5.3 Produk akhir	34
2.5.4 Sanitasi dan <i>hygiene</i>	42
2.5.5 Analisis diagram.....	45
2.6 Kesimpulan.....	47
DAFTAR PUSTAKA.....	49
DAFTAR LAMPIRAN	52

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Mesin dan peralatan pada proses pembuatan teh telang lemon.....	14
Tabel 1.2 sarana dan prasarana di unit usaha Sarisa Merapi	15
Tabel 2.1 Kandungan senyawa aktif bunga telang	22
Tabel 2.2 Kandungan vitamin tiap 100gram buah lemon	23
Tabel 2.3 Pengendalian mutu produk antara bubuk telang	26
Tabel 2.4 Pengendalian mutu produk antara buah lemon	32
Tabel 2.5 Pengendalian mutu produk akhir teh telang lemon	39
Tabel 2.6 Penerapan sanitasi dan <i>hygiene</i> pada produksi teh telang lemon.....	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktural organisasi unit usaha Sarisa Merapi	3
Gambar 1.2 Bunga telang (<i>Clitoria ternatea</i> L.).....	6
Gambar 1.3 Buah lemon mengkal (<i>Citrus limon</i>)	7
Gambar 1.4 Diagram alir produk antara bubuk telang	9
Gambar 1.5 Diagram alir Produk antara bubuk lemon.....	11
Gambar 1.6 Diagram alir produk akhir teh telang lemon.....	13
Gambar 2.1 Proses pemetikan bunga telang.....	24
Gambar 2.2 Bunga telang setelah pengovenan.....	25
Gambar 2.3 (a) Proses penghalusan dan (b) bubuk telang.....	26
Gambar 2.4 Buah lemon setelah proses pencucian.	29
Gambar 2.5 Proses pengecilan ukuran buah lemon.....	29
Gambar 2.6 irisan lemon setelah pemerasan sari.	30
Gambar 2.7 Irisan buah lemon (a) sebelum dan (b) sesudah pengovenan	31
Gambar 2.8 (a) Proses penghalusan dan (b) bubuk lemon	31
Gambar 2.9 Proses penimbangan (a) bubuk telang dan (b) bubuk lemon.....	34
Gambar 2.10 Proses pencampuran kedua bahan	35
Gambar 2.11 (a) Proses penimbangan dan (b) memasukkan bubuk ke <i>tea bag</i>	35
Gambar 2.12 Pengepresan <i>tea bag</i> dengan benang teh	36
Gambar 2.13 Penyinaran UV.....	37
Gambar 2.14 Pengepresan wadah aluminium foil.....	38
Gambar 2.15 Kemasan teh telang lemon.....	38
Gambar 2.16 Diagram fishbone.....	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Alat dan Bahan.....	52
Lampiran 2: Sarana dan Prasarana	53
Lampiran 3: Kegiatan magang	53
Lampiran 4: Log book kegiatan.....	54
Lampiran 5: Neraca massa teh telang lemon.....	57
Lampiran 6: Standar SNI teh kering atau teh herbal	59
Lampiran 7: Persyaratan kualitas air minum	60
Lampiran 8: Prinsip sanitasi dan <i>hygiene</i> makanan.....	61
Lampiran 9: Hasil observasi sanitasi dan <i>hygiene</i>	66

RINGKASAN

Sarisa Merapi merupakan unit usaha yang bergerak pada bidang pengolahan pangan berupa teh telang, manisan salak, dodol salak, sari salak dan *egroll*. Pada unit usaha Sarisa Merapi teh diproduksi dengan berbagai varian seperti teh telang lemon, teh telang sereh, teh telang kelor lemon dan teh telang kelor sereh. Diantara berbagai produk tersebut, teh telang lemon menjadi pilihan dalam kerja praktik ini karena bahan bakunya mudah diperoleh, langkah-langkah pembuatannya sederhana, memiliki manfaat bagi kesehatan karena mengandung antioksidan dan dapat dijadikan minuman pengganti teh. Selain itu, jenis teh telang lemon masih belum banyak di pasaran sehingga dapat dijadikan peluang bisnis bagi masyarakat. Mutu teh ditentukan oleh mutu bahan baku, penerapan sanitasi dan *hygiene* pada proses produksi. Tujuan kerja praktik adalah melakukan observasi pengendalian mutu, penerapan sanitasi dan *hygiene* pada proses produksi teh telang lemon di unit usaha Sarisa Merapi. Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara dengan staff dan karyawan, dokumentasi dan studi Pustaka difokuskan pada proses penyiapan bahan baku, pengolahan, pengemasan dan penerapan sanitasi dan *hygiene* pada produksi teh telang lemon di Unit usaha Sarisa Merapi. Proses pengolahan teh telang lemon memiliki tiga tahap yaitu pengadaan bahan baku, pembuatan produk antara dan produk akhir. Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan satu kemasan teh telang lemon ini yaitu 30 gram bubuk telang, 50 gram bubuk lemon, 25 pcs *tea bag*, 25 benang teh dan 5 kemasan aluminium foil. Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa penerapan pengendalian mutu pada pengadaan bahan baku, pembuatan produk antara, proses produk akhir, pengemasan dan penyimpanan cukup baik. Namun, dalam penerapan sanitasi dan *hygiene* masih ditemukan beberapa masalah seperti pekerja tidak rutin memakai celemek, pekerja terkadang tidak memakai masker saat proses produksi dan tidak adanya sekat antar ruang produksi. Oleh karena itu, Sarisa Merapi perlu lebih memperhatikan dan melakukan evaluasi terhadap masalah-masalah ini. Hal ini dilakukan agar mutu produk yang dihasilkan lebih terjaga

Kata kunci: buah lemon, bunga telang, mutu, *hygiene*, sanitasi