

**LAPORAN KERJA PRAKTIK
PENGAMATAN KERUSAKAN, KADAR AIR, DAN SENSORIS
TELUR PUYUH PINDANG
DI PT MALOND INDO PERKASA**



Galuh Rakasiwi : 1900033148

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

HALAMAN PENGESAHAN
PENGAMATAN KERUSAKAN, KADAR AIR, DAN SENSORIS TELUR
PUYUH PINDANG DI PT MALOND INDO PERKASA
2022

Disusun oleh:

Galuh Rakasiwi

(1900033148)

Yogyakarta, 5 Juli 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



Safinta Nurindra Rahmadhia S.Si., M.Sc.

NIY.0509059401

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.

NIY 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Galuh Rakasiwi

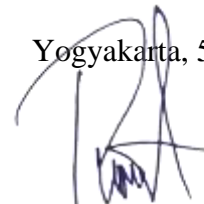
NIM : 1900033148

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan kerja praktik yang berjudul “
Pengamatan Kerusakan, Kadar Air, Dan Sensoris Telur Puyuh Pindang Di PT
Malond Indo Perkasa” ini merupakan hasil kerja saya sendiri berdasarkan data serta
informasi yang saya dapatkan selama kerja praktik.

Yogyakarta, 5 Juli 2022



Galuh Rakasiwi

1900033148

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa (YME) yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan pelaksanaan Kerja Praktik (KP) ini.

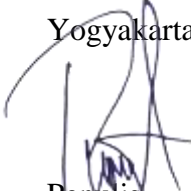
Kerja Praktik (KP) ini merupakan salah satu mata kuliah yang wajib ditempuh di Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta. Laporan Kerja Praktik ini disusun sebagai pelengkap kerja praktik yang telah dilaksanakan di PT Malond Indo Perkasa.

Dengan selesainya laporan kerja praktik ini, tidak terlepas dari bantuan banyak pihak yang telah memberikan masukan-masukan kepada penulis. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Dosen pembimbing kerja praktik, Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia S.Si., M.S
2. Pembimbing lapangan, Bapak Ridho
3. Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
4. Bapak/Ibu Dosen Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
5. Pimpinan Perusahaan di PT Malond Indo Perkasa
6. Karyawan perusahaan di PT Malond Indo Perkasa
7. Orang tua dan keluarga kami yang telah memberi dukungan berupa material dan spiritual

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari laporan ini. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat saya harapkan.

Yogyakarta, 5 Juli 2022



Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
RINGKASAN	viii
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1. Profil Perusahaan.....	1
1.2. Proses Produksi	3
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	26
2.1. Latar Belakang	26
2.2. Rumusan Masalah	27
2.3. Tujuan Dilaksanakan Kerja Praktik.....	27
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	28
2.5. Analisis Pemecahan Masalah	29
2.6. Kesimpulan.....	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Tabel bahan-bahan pembuat telur puyuh pindang	13
Tabel 1.2 Tabel sarana penunjang.....	23
Tabel 1.3 Tabel prasarana penunjang.....	23
Tabel 2.1 Kadar air sampel telur pindang	35
Tabel 2.2 Aktivitas air sampel telur pindang	36
Tabel 2.3 Perlakuan sampel telur pindang	37
Tabel 2.4. Hasil pengamatan perlakuan pertama	37
Tabel 2.5 Hasil pengamatan perlakuan kedua.....	38
Tabel 2.6. Hasil pengamatan perlakuan ketiga	38
Tabel 2.7 Hasil pengamatan perlakuan keempat.....	39
Tabel 2.8 Hasil perbandingan perlakuan beberapa sampel	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Stuktur organisasi perusahaan PT Malond Indo Perkasa	3
Gambar 1.2 Bahan baku teh	6
Gambar 1.3 Bahan baku gula pasir	7
Gambar 1.4 Bahan baku gula jawa	7
Gambar 1.5 Bahan baku garam	8
Gambar 1.6 Bahan baku MSG	9
Gambar 1.7 Produk akhir telur puyuh pindang	9
Gambar 1.8 Proses penerimaan bahan baku	10
Gambar 1.9 Proses pencucian	10
Gambar 1.10 Proses <i>boiling</i>	11
Gambar 1.11 Proses <i>cooling</i>	11
Gambar 1.12 Proses <i>cracking</i>	12
Gambar 1.13 Proses pengupasan cangkang	12
Gambar 1.14 Proses sortasi	13
Gambar 1.15 Proses pengolahan	13
Gambar 1.16 Proses pengovenan	14
Gambar 1.17 Proses pengemasan	14
Gambar 1.18 Proses <i>stearilisasi</i>	15
Gambar 1.19 Mesin <i>boiler</i>	17
Gambar 1.20 Mesin peretak telur	18
Gambar 1.21 Mesin pengupas telur puyuh	19
Gambar 1.22 Blender	19
Gambar 1.23 Timbangan	20
Gambar 1.24 Kompor	20
Gambar 1.25 Mesin oven	21
Gambar 1.26 Mesin vakum	22
Gambar 1.27 Mesin presto	22
Gambar 1.28 Layout pabrik PT. Malond Indo Perkasa	24
Gambar 1.29 Alur produksi telur puyuh pindang	24

Gambar 2.1. Alur pemecahan masalah	30
Gambar 2.2 Kerusakan telur akibat terlalu lama <i>stearisasi</i>	31
Gambar 2.3 Kerusakan berupa menggelembung	32
Gambar 2.4 Kerusakan berupa bau busuk.....	33
Gambar 2.5 Kurva kadar air sampel telur puyuh pindang	35
Gambar 2.6 Kurva kadar aw sampel telur puyuh pindang.....	36
Gambar 2.7 Perbandingan pada hari ke-6.....	40
Gambar 2.8 Kurva stabilitas bahan pangan.....	41