

**PENGENDALIAN MUTU PADA PRODUK ABON AYAM SURYA
HOME INDUSTRY DI YOGYAKARTA**



Disusun oleh:

Onny Unifahtun Fathonah

(NIM. 1900033116)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

OKTOBER 2021

HALAMAN PENGESAHAN

**Pengendalian Mutu pada Produk Abon Ayam Surya Home Industry di
Yogyakarta**

2021

Disusun oleh:

Onny Unifahtun Fathonah

(NIM. 1900033116)

Yogyakarta, 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing

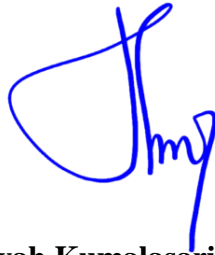


Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc.

NIY. 60211304

Mengetahui,

Kepala Program Studi Teknologi Pangan



Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.

NIY. 60160914

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirobil 'alaim. Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, atas segala limpahan rahmat serta hidayah dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyusun sebuah laporan kerja praktik ini. Tidak lupa sholawat serta salam kepada junjungan nabi besar Muhammad saw yang telah membawa kita dari jaman jahiliah menuju zaman islamiah seperti saat ini.

Adapun tujuan dari penyusunan laporan kerja praktik dengan judul **Pengendalian Mutu pada Produk Abon Ayam Surya Home Industry di Yogyakarta** ini adalah sebagai pemenuhan tugas akhir dari kerja praktik yang telah dilaksanakan dalam kurun waktu yang ditentukan demi tercapainya tujuan pembelajaran yang telah direncanakan.

Dalam kesempatan ini, penulis menyadari laporan kerja praktik ini tidak dapat berjalan dengan baik tanpa adanya dukungan dari berbagai pihak, dengan demikian penulis hendak mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan, diantaranya:

1. Allah SWT. yang telah memberikan kesempatan, kenikmatan, dan kesehatan kepada penulis sehingga dapat melaksanakan, menyusun, dan menyelesaikan laporan kerja praktik.
2. Diri sendiri yang telah berusaha sebaik mungkin selama pelaksanaan kerja praktik hingga menyusun laporan kerja praktik.
3. Orang tua dan keluarga besar yang telah memberikan dukungan lahir dan batin.
4. Ibu Ika dyah Kumalasari, Ph.D., selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
5. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P, M.Sc., selaku Koordinator Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
6. Bapak Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt, M.Sc., selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik.
7. Bapak Agus Riswanto, selaku Pembimbing Lapangan Kerja Praktik.
8. Bapak dan ibu karyawan Surya Home Industry di Yogyakarta.

Penulis menyadari dalam penyusunan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi terciptanya laporan yang lebih baik selanjutnya. Semoga dengan hadirnya laporan ini dapat memberi manfaat bagi pembaca sekalian.

Yogyakarta, 10 November 2021

Penyusun

DAFTAR ISI

COVER	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
RINGKASAN	xii
BAB I	1
TINJAUAN UMUM PABRIK	1
1.1 Keadaan Umum Pabrik	1
1.1.1 Sejarah dan Status Pabrik	1
1.1.2 Lokasi Pabrik dan Keadaan Lingkungan Sekitar Pabrik.....	1
1.2 Sistem Manajemen Pabrik	2
1.2.1 Struktur dan Sistem Organisasi	2
1.2.2 Ketenagakerjaan	3
1.3 Penyediaan Bahan Dasar	3
1.4 Profil Produk	9
1.5 Proses Pengolahan Abon Ayam	12
1.5.1 Penerimaan Bahan Baku Daging	12
1.5.2 Perebusan Kacang Koro dan Daging.....	13
1.5.3 Pemisahan Kulit Ari dan Pencucian Bawang	14
1.5.4 Penggilingan Kacang Koro dan Bawang-bawangan	15
1.5.5 Penyuwiran Daging	16
1.5.6 Penimbangan Bahan Baku.....	17
1.5.7 Pencampuran Semua Bahan	18
1.5.8 Penggorengan Abon	18
1.5.9 Pengeringan Abon	19
1.5.10 Pendinginan dan Sortasi Abon	20
1.5.11 Pengemasan	20
1.6 Mesin dan Peralatan	24
1.6.1 Mesin Penggiling Bumbu <i>Stainless Steel 8 inc</i> Komplit Mesin 7 pk.....	24
1.6.2 Mesin Pengupas Kulit Ari Kacang Bersistem <i>Rotary</i>	24

1.6.3	Mesin <i>Spinner Oil</i>	25
1.6.4	Mesin Molen Penggoreng.....	26
1.6.5	Mesin Vacuum <i>Packaging Dz-400/2e Standing Floor</i>	26
1.6.6	<i>Hand Sealer</i>	28
1.6.7	Mesin <i>Continuous Band Sealer Fr900</i>	28
1.6.8	Timbangan Digital <i>Scale 30 kg Ds-11030</i>	29
1.6.9	Alat Pelubang Kertas Joyko No. 30 xl <i>Punch</i>	30
1.6.10	Garpu Pengaduk Abon	30
1.6.11	Gunting	31
1.6.12	Stempel Tanggal	31
1.6.13	Ember Besar	32
1.6.14	Baskom Besar	32
1.6.15	Dandang Besar.....	33
1.6.16	Serokan Abon	34
1.6.17	Saringan Besar.....	34
1.6.18	Serok Kayu	35
1.7	Sarana dan Prasarana Penunjang.....	35
1.7.1	Sarana Pabrik Surya Home Industry	37
1.7.2	Prasarana Pabrik Surya Home Industry	38
BAB II.....		39
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....		39
2.1	Latar Belakang.....	39
2.2	Rumusan Masalah	40
2.3	Tujuan.....	40
2.4	Metodologi Pemecahan Masalah.....	40
2.4.1	Waktu dan Tempat.....	40
2.4.2	Metode Pengumpulan Data	41
2.5	Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	41
2.5.1	Standar Bahan Baku	41
2.5.2	Standar Mutu Abon	42
2.5.3	Kecacatan Produk Abon	44
2.6	Kesimpulan.....	52
DAFTAR PUSTAKA		54
LAMPIRAN		56

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1. Sumber Bahan Baku	9
Tabel 1. 2. Sarana Penunjang di Surya Home Industry	37
Tabel 1. 3. Prasarana Penunjang di Surya Home Industry	38
Tabel 2. 1. Data Kecacatan Produk Abon Ayam.....	47
Tabel 2. 2. Olahan Data Diagram Pareto.....	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1. Lokasi Surya Home Industry di Yogyakarta	1
Gambar 1. 2. Struktur Organisasi	2
Gambar 1. 3. Daging Ayam.....	4
Gambar 1. 4. Kacang Koro.....	5
Gambar 1. 5. Gula Pasir	5
Gambar 1. 6. Minyak Goreng.....	6
Gambar 1. 7. Bawang Putih.....	6
Gambar 1. 8. Garam	7
Gambar 1. 9. <i>Mononatrium Glutamat</i>	8
Gambar 1. 10. Tepung Bumbu Tabur.....	8
Gambar 1. 11. Abon Sapi Rasa Original	10
Gambar 1. 12. Abon Ayam Rasa Original.....	10
Gambar 1. 13. Abon Ayam Rasa <i>Barbeque</i>	11
Gambar 1. 14. Abon Ayam Rasa Keju	11
Gambar 1. 15. Abon Ayam Rasa <i>Onion</i> (Bawang).....	11
Gambar 1. 16. Penerimaan Daging Ayam	12
Gambar 1. 17. Perebusan Daging	13
Gambar 1. 18. Perebusan Kacang Koro	13
Gambar 1. 19. Pemisahan Kulit Ari Kacang Koro	14
Gambar 1. 20. Pencucian Bawang Merah dan Bawang Putih	15
Gambar 1. 21. Penggilingan Kacang Koro.....	16
Gambar 1. 22. Penggilingan Bawang	16
Gambar 1. 23. Daging yang disayat	17
Gambar 1. 24. Penimbangan Bahan Baku	17
Gambar 1. 25. Adonan Abon.....	18
Gambar 1. 26. Penggorengan Abon	19
Gambar 1. 27. Pengeringan Abon	19
Gambar 1. 28. Pendinginan dan Sortasi Abon	20
Gambar 1. 29. Pengemasan Abon	21
Gambar 1. 30. Diagram Alir Pengolahan Abon	22
Gambar 1. 31. Neraca Massa Abon.....	23

Gambar 1. 32. Mesin Penggiling Bumbu <i>Stainless Steel</i> 8 inc Komplit Mesin 7 pk	24
Gambar 1. 33. Mesin Pengupas Kulit Ari Kacang Bersistem <i>Rotary</i>	25
Gambar 1. 34. Mesin <i>Spinner Oil</i>	25
Gambar 1. 35. Mesin Molen Penggoreng.....	26
Gambar 1. 36. Mesin <i>Vacuum Packaging Dz-400/2e Standing Floor</i>	27
Gambar 1. 37. <i>Hand Sealer</i>	28
Gambar 1. 38. Mesin <i>Continuous Band Sealer Fr900</i>	29
Gambar 1. 39. Timbangan <i>Digital Scale 30 kg Ds-11030</i>	29
Gambar 1. 40. Alat Pelubang Kertas Joyko No. 30 xl <i>Punch</i>	30
Gambar 1. 41. Garpu Pengaduk Abon.....	30
Gambar 1. 42. Gunting	31
Gambar 1. 43. Stempel Tanggal	31
Gambar 1. 44. Ember Besar	32
Gambar 1. 45. Baskom Besar	33
Gambar 1. 46. Dandang Besar	33
Gambar 1. 47. Serokan Abon	34
Gambar 1. 48. Saringan Besar	34
Gambar 1. 49. Serokan Kayu.....	35
Gambar 2. 1. Cacat produk gosong	44
Gambar 2. 2. Cacat produk remuk.....	45
Gambar 2. 3. Cacat produk menggumpal	45
Gambar 2. 4. Cacat produk warna pucat	46
Gambar 2. 5. Cacat produk sisa tulang.....	46
Gambar 2. 6. Diagram Pareto Kecacatan Produk.....	48
Gambar 2. 7. Diagram <i>Fishbone</i> Cacat Produk Gosong	50