



LAPORAN KERJA PRAKTIK

**ANALISIS HASIL ORGANOLEPTIK IKAN SEGAR YANG
BEREDAR DI PASAR TRADISIONAL KOTA YOGYAKARTA
OLEH DINAS PERTANIAN DAN PANGAN KOTA
YOGYAKARTA**



Disusun Oleh :

Putri Nur Insani

(1900033027)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2022

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS HASIL ORGANOLEPTIK IKAN SEGAR YANG BEREDAR DI
PASAR TRADISIONAL KOTA YOGYAKARTA OLEH DINAS
PERTANIAN DAN PANGAN KOTA YOGYAKARTA**

2022

Disusun Oleh :

Putri Nur Insani

(1900033027)

Yogyakarta, 1 April 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

Dosen Pembimbing

Hari Harvadi, S.P., M.Sc.

NIY. 60160961

Mengetahui

Kaprodi Teknologi Pangan

Ika Dyah Kumalasari.Ph.D.

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Putri Nur Insani

NIM 1900033027

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Fakultas Teknologi Industri

Judul Topik Khusus : Analisis Hasil Organoleptik Ikan Segar yang Beredar di Pasar Tradisional Kota Yogyakarta Oleh Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta.

Menyatakan bahwa hasil laporan kerja praktik dengan topik di atas merupakan karya asli penulis, kecuali yang secara tertulis dijadikan referensi dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan saya bersedia menerima sanksi apabila kemudian hari diketahui tidak benar.

Yogyakarta, 1 April 2022



Putri Nur Insani

1900033027

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT karena berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik yang berjudul “Analisis Hasil Organoleptik Ikan Segar yang Beredar di Pasar Tradisional Kota Yogyakarta Oleh Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta”. Atas tersusunya laporan kerja praktik, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik dengan baik.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
3. Bapak Hari Haryadi, S.P., M.Sc. selaku dosen pembimbing dalam pelaksanaan kerja praktik.
4. Bapak Ir. Suyana selaku Kepala Dinas yang telah memberikan izin kerja praktik.
5. Ibu Yuanita, Pak Diyan, Pak Fandi, Pak Angga, Ibu Dinda, Ibu Linda, Ibu Lina dan karyawan yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan bantuan ilmu dan bimbingan selama melaksanakan kerja praktik.
6. Orang tua dan teman-teman yang telah memberikan do'a dan motivasi dalam menyelesaikan laporan kerja praktik.

Akhirnya, penulis menyadari dalam penyusunan laporan ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat maupun inspirasi bagi penulis maupun pembaca.

Yogyakarta, 1 April 2022

Putri Nur Insani

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
RINGKASAN	x
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1 Profil Instansi	1
1.1.1 Sejarah.....	2
1.1.2 Visi dan Misi.....	2
1.1.3 Tugas Pokok dan Fungsi	3
1.1.4 Struktur Organisasi.....	3
1.1.5 Sarana dan Prasarana Perkantoran	15
1.1.6 Denah Instansi.....	17
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	19
2.1 Latar Belakang	19
2.2 Rumusan Masalah	21
2.3 Tujuan.....	21
2.4 Metodologi penelitian.....	21
2.4.1 Waktu dan Tempat	21
2.4.2 Metode Pengujian.....	22
2.4.3 Metode Pengumpulan Data.....	24
2.5 Analisis Data	26
2.6 Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	26
2.6.1 Proses Pengambilan Sampel Ikan Segar	26
2.6.2 Kualitas Kesegaran Ikan	27
2.6.3 Hasil Analisis Kualitas Mutu Organoleptik Ikan Segar.....	33
2.6.4 Fase Penurunan Mutu Ikan Segar	39

2.7 Kesimpulan.....	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN.....	43

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Sarana dan Prasarana di Kantor Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta	15
Tabel 2.1 Kriteria Pengukuran Mutu Organoleptik	27
Tabel 2.2 Persyaratan Mutu Ikan Segar Menurut SNI 2729-2013.....	32
Tabel 2.3 Hasil Uji Organoleptik Ikan Nila	33
Tabel 2.4 Hasil Uji Organoleptik Ikan Bandeng.....	34
Tabel 2.5 Hasil Uji Organoleptik Ikan Kembung	34
Tabel 2.6 Hasil Uji Organoleptik Ikan Gabus.....	35
Tabel 2.7 Hasil Uji Organoleptik Ikan Kembung	36
Tabel 2.8 Hasil Uji Organoleptik Ikan Tongkol	37
Tabel 2.9 Hasil Uji Organoleptik Ikan Bandeng.....	37
Tabel 2.10 Hasil Uji Organoleptik Ikan Nila	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Denah Lokasi Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta	1
Gambar 1.2 Bagan Struktur Organisasi Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta	14
Gambar 1.3 <i>Layout</i> Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta.....	17
Gambar 2.1 Diagram Alir Uji Organoleptik	24
Gambar 2.2 Kenampakan Mata Ikan Segar	30
Gambar 2.3 Kenampakan Insang Ikan Segar.....	31
Gambar 2.4 Kenampakan Permukaan Badan Ikan Segar....	31
Gambar 2.5 Kenampakan Daging Ikan Segar.....	31

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Perhitungan Organoleptik Ikan Segar dari Pasar Kotagede	43
Lampiran 2. Hasil Perhitungan Organoleptik Ikan Segar dari Pasar Sentul	44
Lampiran 3. Lingkungan Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta.....	47
Lampiran 4. Foto Bersama Pegawai Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta	50
Lampiran 5. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	51
Lampiran 6. <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik di Perusahaan	52
Lampiran 7. Form Penilaian Pembimbing Lapangan.....	54
Lampiran 8. Form Pembimbingan Internal Kerja Praktik.....	55

