

ACC untuk sidang 25/06/2022



LAPORAN KERJA PRAKTIK

**EVALUASI PENGEMASAN PRODUK SUSU PASTEURISASI
DI UMKM OMAH SUSU LAWU, SINGOLANGU, MAGETAN,
JAWA TIMUR**



Disusun oleh :

Hanindya Luthfi Khairunnisa

(1900033096)

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

HALAMAN PENGESAHAN

EVALUASI PENGEMASAN PRODUK SUSU PASTEURISASI DI UMKM OMAH SUSU LAWU, SINGOLANGU, MAGETAN, JAWA TIMUR

2022

Disusun oleh:

Hanindya Luthfi Khairunnisa

(1900033096)

Yogyakarta, Juni 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing




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

NIY. 60211304

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



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

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

Nama : Hanindya Luthfi Khairunnisa

NIM : 1900033096

Fakultas : Teknologi Industri

Program Studi : Teknologi Pangan

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan kerja praktik yang berjudul **Evaluasi Pengemasan Produk Susu Pasteurisasi di UMKM Omah Susu Lawu, Singolangu, Magetan, Jawa Timur** adalah hasil kerja saya sendiri berdasarkan pengetahuan dan data serta informasi yang saya dapatkan selama kerja praktik di UMKM Omah Susu Lawu, Singolangu, Magetan, Jawa Timur.

Demikian pernyataan keaslian ini saya buat dengan kesadaran saya sendiri tanpa ada paksaan dari pihak manapun, apabila ada kekurangan atau kelebihan saya mohon maaf.

Yogyakarta, Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



Hanindya Luthfi Khairunnisa

NIM. 1900033096

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Kerja Praktik (KP) yang berjudul “Evaluasi Pengemasan Produk Susu Pasteurisasi di UMKM Omah Susu Lawu, Singolangu, Magetan, Jawa Timur”. Laporan kerja praktik ini disusun sebagai bentuk tanggung jawab dan untuk memenuhi kerja praktik mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta. Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan laporan ini dapat diselesaikan berkat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan segala rahmat dan karunia-Nya demi kelancaran pelaksanaan dan penyusunan laporan kerja praktik ini.
2. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Ahmad Dahlan.
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D selaku Ketua Prodi Teknologi Pangan.
4. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku dosen koordinator kerja praktik Program Studi Trknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
5. Bapak M. Mar’ie Sirajuddin, S.Pt.,M.Sc. selaku dosen pembimbing kerja praktik.
6. Ibu Sri selaku Ketua UMKM Omah Susu Lawu
7. Orangtua, keluarga, dan kerabat terdekat yang telah memberikan motivasi, semangat, dan nasihat sehingga laporan kerja praktik ini dapat selesai dengan baik.
8. Denna Rianda Toni dan Dyah Ayu Pradnya Paramita sebagai rekan kerja praktik di UMKM Omah Susu Lawu

Dalam pembuatan laporan ini penulis menyadari bahwa laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Untuk itu, penulis mengharapkan adanya kritik dan saran dari semua pihak yang bersifat membangun. Akhir kata penulis berharap, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Yogyakarta, Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
RINGKASAN	x
BAB 1	1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1 Profil Perusahaan.....	1
1.1.1 Sejarah.....	1
1.1.2 Visi Misi.....	3
1.1.3 Struktur Organisasi	3
1.2 Proses Produksi.....	5
1.2.1 Bahan baku.....	5
1.2.2 Bahan Tambahan.....	7
1.2.3 Bahan Penolong	10
1.2.4 Produk akhir.....	12
1.2.5 Proses produksi	15
1.2.6 Mesin dan peralatan	21
1.2.7 Sarana dan prasarana penunjang	24
1.2.8 Denah Perusahaan.....	26
BAB II.....	27
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	27
2.1 Latar Belakang.....	27
2.2 Rumusan Masalah	28
2.3 Tujuan.....	28
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah	28
2.4.1 Waktu dan Tempat	28
2.4.2 Metode Pengumpulan Data.....	29

2.4.3	Cacat Kemasan Produk	30
2.5	Analisis Hasil Pemecahan Masalah	32
2.5.1	Analisis Diagram Pareto	32
2.5.2	Analisis <i>Fishbone Diagram</i>	34
2.6	Kesimpulan.....	36
DAFTAR PUSTAKA.....		37
LAMPIRAN.....		39

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Kandungan Gizi Susu Sapi Segar per 100 gram	7
Tabel 1.2 Produk Akhir Olahan Susu Sapi di UMKM Omah Susu Lawu.....	12
Tabel 1.3 Neraca Bahan Produk Susu Pasteurisasi.....	18
Tabel 1.4 Mesin dan Peralatan yang digunakan	21
Tabel 1.5 Fasilitas Sarana UMKM Omah Susu Lawu.....	25
Tabel 1.6 Fasilitas Prasarana UMKM Omah Susu Lawu	25
Tabel 2.1 Data Pengamatan Cacat Kemasan Produk Susu Pasteurisasi	31
Tabel 2.2 Jenis dan Persentase Kecacatan Kemasan	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi UMKM Omah Susu Lawu	3
Gambar 1. 2 Susu Sapi.....	7
Gambar 1.3 Gula Pasir.....	8
Gambar 1.4 Garam.....	9
Gambar 1.5 Perisa Makanan	9
Gambar 1.6 Botol Plastik 250 ml.....	10
Gambar 1.7 Tutup Botol	11
Gambar 1.8 Label Kemasan.....	12
Gambar 1.9 Pengecekan Berat Jenis atau Densitas Susu	15
Gambar 1.10 Mesin Penampungan Susu	16
Gambar 1. 11 Proses Penambahan Gula Pasir	1
Gambar 1. 12 Proses Penambahan Garam	1
Gambar 1. 13 Proses Pengecekan Suhu	1
Gambar 1. 14 Proses Penyaringan Susu.....	1
Gambar 1. 15 Proses Pendinginan Susu.....	18
Gambar 1. 16 Proses Penambahan Perisa Makanan	18
Gambar 1.17 Proses Pengemasan Susu Pasteurisasi.....	19
Gambar 1.18 Penyimpanan Susu Pasteurisasi	20
Gambar 1.19 Diagram Alir Pembuatan Susu Pasteurisasi	21
Gambar 1.20 Denah UMKM Omah Susu Lawu.....	26
Gambar 2. 1 Cacat Kemasan Produk Susu Pasteurisasi.....	31
Gambar 2. 2 Diagram pareto kecacatan kemasan	33
Gambar 2. 3 <i>Fishbone Diagram</i> Cacat Kemasan.....	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik di UMKM Omah Susu Lawu	39
Lampiran 2. Form Penilaian Pembimbing Lapangan	42
Lampiran 3. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	43
Lampiran 4. Dokumentasi Kerja Praktik	44
Lampiran 5. Kartu kontrol pembimbingan internal	45