

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**ANALISIS SIFAT ORAGANOLEPTIK DAN PH PRODUK MANISAN SALAK DI
UMKM SALAK MAS, TURI, SLEMAN, YOGYAKARTA**



Anggie Tri Agustin Alawiyah

1900033054

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

YOGYAKARTA

FEBRUARI 2022

HALAMAN PENGESAHAN
PENGENDALIAN MUTU PRODUK MANISAN SALAK DI SALAK MAS,
WONOKERTO, SLEMAN, YOGYAKARTA
NOVEMBER 2021

Disusun oleh :

Anggie Tri Agustin Alawiyah

(1900033054)

Yogyakarta,

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

Dosen Pembimbing



(Amalva Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc)

NIY. 60160964

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



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

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini menyatakan bahwa Saya:

Nama : Anggie Tri Agustin Alawiyah

Nim : 1900033054

Prodi : Teknologi Pangan

Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

Judul Laporan : Pengendalian Mutu Produk Manisan Salak Di UMKM Salak Mas,
Turi, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta

Telah melakukan kerja praktik dan yang tertulis dari laporan kerja praktik ini adalah hasil informasi dan pengetahuan yang Saya dapatkan selama kerja praktik di Salak Mas. Laporan yang Saya buat merupakan laporan Asli dan bukan merupakan plagiarisme dari orang lain.

Yogyakarta, 25 November 2021



Anggie Tri Agustin Alawiyah
1900033054

KATA PENGANTAR

Puji syukur senantiasa kita panjatkan kepada Allah SWT karena atas limpahan rahmat, ridha dan karuniaNya sehingga dalam laporan Kerja Praktik dengan topik “Pengendalian Mutu Produk Manisan Salak di Turi, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta” ini dapat selesai tepat waktu. Selama melaksanakan Kerja Praktik, banyak sekali ilmu dan pengalaman yang didapatkan dari kerja praktik ini. Penulis dapat memahami dan mengetahui lebih jauh tentang dunia kerja. Selain itu, penulis dapat belajar berinteraksi dalam dunia kerja serta menambah wawasan yang nantinya dapat menjadi bekal dimasa yang akan datang. Laporan kerja praktik ini diajukan dengan tujuan memenuhi syarat salah satu mata kuliah Kerja Praktik pada Program S1 Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.

Selama kurang lebih satu bulan melaksanakan kerja praktik di Salak Mas, penulis menyadari untuk menyelesaikan kerja praktik ini hingga tersusunnya laporan kerja praktik ini penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak berupa saran, bimbingan serta petunjuk dalam pengambilan data. Oleh karena itu, penulis mengucapkan rasa terima kasih pihak yang telah bersangkutan dengan hasil laporan kerja praktik ini kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmatNya dengan segala kekuasaannya dalam perencanaan laporan kerja praktik.
2. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D selaku Kepala Program Studi Teknologi Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
4. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
5. Pemilik UMKM Salak Mas, Bapak Subardi dan Ibu Siti yang telah memberikan bimbingan serta pengalaman selama kerja praktik.
6. Keluarga, kedua orang tua, teman dan kerabat terdekat yang telah memberikan semangat, motivasi serta doa sehingga dapat menyelesaikan kerja praktik dan laporan dengan baik.

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I.....	1
1.1 Profil Perusahaan	1
1.1.1 Sejarah Perusahaan.....	1
1.1.2 Visi dan Misi	2
1.1.3 Struktur Organisasi.....	3
1.1.4 Produk.....	4
1.2 Proses Produksi.....	6
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir	6
1.2.2 Proses Produksi.....	16
1.2.3 Mesin dan Peralatan.....	31
1.2.4 Sarana dan Prasarana Penunjang	38
1.2.5 Denah Perusahaan.....	41
BAB II.....	42
2.1 Latar Belakang.....	42
2.2 Rumusan Masalah.....	43
2.3 Tujuan.....	43
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah.....	44
2.4.1 Waktu dan Tempat.....	44
2.4.2 Metode Pengumpulan Data	44

2.5	Analisis Jenis Kerusakan	45
2.5.1	Langkah Analisis pH dan Pengamatan Mutu Organoleptik	45
2.6	Analisis Pemecahan Masalah	47
2.2.5	Analisis Mutu Organoleptik dengan <i>Skoring</i>	47
2.2.6	Diagram <i>Fishbone</i>	54
2.7	Kesimpulan	57
	DAFTAR PUSTAKA	58
	LAMPIRAN.....	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Peta Lokasi UMKM Salak Mas	2
Gambar 1.2 Struktur Organisasi Salak Mas	3
Gambar 1.3 Minuman Salak dengan Sari Salak	5
Gambar 1.4 Minuman Sari Salak	6
Gambar 1.5 Bahan Baku Buah Salak	7
Gambar 1.6 Air	8
Gambar 1.7 Bahan Baku Gula	9
Gambar 1.8 Natrium Bisulfit	10
Gambar 1.9 Pewarna Makanan	11
Gambar 1.10 Asam Sitrat	11
Gambar 1.11 Plastik <i>Lid Cup Sealer</i>	12
Gambar 1.12 Gelas plastik <i>cup</i>	13
Gambar 1.13 Label Manisan Salak	14
Gambar 1.14 Label Minuman sari salak	14
Gambar 1.15 Tali kemasan	15
Gambar 1.16 Sedotan	15
Gambar 1.17 Plastik Kemasan	16
Gambar 1.18 Penimbangan Bahan Baku	17
Gambar 1.19 Pengupasan Buah Salak	18
Gambar 1.20 Pemotongan buah salak menjadi 2 bagian	18
Gambar 1.21 Perendaman buah salak dengan natrium bisulfat	19
Gambar 1.22 Pembuatan air gula	20
Gambar 1.23 Perebusan bahan baku	20
Gambar 1.24 Salak didinginkan	21
Gambar 1.25 Pengemasan produk primer (<i>Cup</i>)	22
Gambar 1.26 Perebusan Produk	22
Gambar 1.27 Pendinginan Buah Salak	23
Gambar 1.28 Pemberian Label	23
Gambar 1.29 Kemasan Sekunder	24
Gambar 1.30 Bahan Baku Minuman Sari Salak	25
Gambar 1.33 Perebusan Salak	26

Gambar 1.32 Sari Salak	26
Gambar 1.33 Pembuatan air gula pada minuman sari salak.....	27
Gambar 1.34 Pemberian Label Minuman Sari Salak	28
Gambar 1.35 Kemasan minuman sari salak	28
Gambar 1.36 Diagram Alir pembuatan manisan salak.....	29
Gambar 1.37 Diagram Alir pembuatan minuman sari salak	30
Gambar 1.38 Alat Cup <i>Sealer</i>	31
Gambar 1.39 Kompor	32
Gambar 1.40 Panci digunakan untuk membuat produk	32
Gambar 1.41 Saringan	33
Gambar 1.42 <i>Sealer</i>	33
Gambar 1.43 Sarung tangan	34
Gambar 1.44 Keranjang.....	34
Gambar 1.45 Sendok	35
Gambar 1.46 Timbangan	35
Gambar 1.47 Gunting	35
Gambar 1.48 Isolasi.....	36
Gambar 1.49 Stempel	36
Gambar 1.50 Bantalan Stempel.....	37
Gambar 1.51 Ember.....	37
Gambar 1.52 Pisau.....	38
Gambar 1.53 Stempel kadaluarsa	38
Gambar 1.55 Denah UMKM Salak Mas	41
Gambar 2.1 Pengamatan tekstur pada produk manisan salak.	46
Gambar 2.2 Diagram Skoring Warna <i>batch</i> 1-7.....	49
Gambar 2.3 Diagram Skoring Rasa <i>batch</i> 1-7.....	51
Gambar 2.4 Diagram Skoring Aroma pada <i>batch</i> 1-7.....	52
Gambar 2.5 Diagram Skoring tekstur <i>batch</i> 1-7.....	53
Gambar 2.6 Diagram <i>Fisbone</i>	55

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Sarana yang ada di UMKM Salak Mas	39
Tabel 1.2 Prasarana yang ada di UMKM Salak Mas	40
Tabel 2.1 Data proporsi cacat produk manisan salak	47
Tabel 2.2 Data produk cacat atribut warna pada produk manisan salak.	49
Tabel 2.3 Data produk cacat atribut rasa pada produk manisan salak.....	50
Tabel 2.4 Data produk cacat atribut aroma pada produk manisan salak.	52
Tabel 2.5 Data produk cacat atribut tekstur pada produk manisan salak.	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis pH dan atribut fisik <i>Batch</i> 1	61
Lampiran 2. Analisis pH dan atribut fisik <i>Batch</i> 2	61
Lampiran 3. Analisis pH dan atribut fisik <i>Batch</i> 3	62
Lampiran 4. Analisis pH dan atribut fisik <i>Batch</i> 4	62
Lampiran 5. Analisis pH dan atribut fisik <i>Batch</i> 5	63
Lampiran 6. Analisis pH dan atribut fisik <i>Batch</i> 6	64
Lampiran 7. Analisis pH dan atribut fisik <i>Batch</i> 7	64
Lampiran 8 Pengamatan pH, warna, rasa dan aroma pada produk manisan salak.....	65
Lampiran 9. Pengamatan tekstore pada produk manisan salak.....	67
Lampiran 10. Sertifikat BPOM Manisan Salak.....	69
Lampiran 11. Form Penilaian Lapangan	70
Lampiran 12. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	71
Lampiran 13. <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik.....	72

RINGKASAN

ANALISIS SIFAT ORAGANOLEPTIK DAN PH PRODUK MANISAN SALAK DI UMKM SALAK MAS, TURI, SLEMAN, YOGYAKARTA

Anggie Tri Agustin Alawiyah

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri
Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta

Salak Mas ialah Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang bergerak dalam bidang pangan yaitu pada pembuatan Manisan Salak dan Minuman Sari Salak. UMKM ini beralamat di Dusun Sidosari RT 03 RW 17, Dukuhsari, Kelurahan Wonokerto, Kecamatan Turi, Kabupaten Sleman, daerah Istimewa Yogyakarta. Manisan salak merupakan buah salak dimasak dan dikemas dengan ditambahkan larutan gula. Proses produksi yang dilakukan oleh UMKM Salak Mas masih menggunakan manual, dengan proses pengemasan yang masih menggunakan tenaga manusia yang memerlukan pengawasan agar produk terhindar dari segala kontaminasi yang dapat membahayakan dan menjaga mutu produk.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, masih terdapat beberapa kerusakan produk seperti produk yang mengalami kebocoran, perubahan warna, dan perubahan rasa, perubahan aroma, dan tekstur manisan salak. Permasalahan yang terjadi dapat dianalisis menggunakan sifat organoleptik dan pH. Hasil pengamatan menggunakan analisis sifat organoleptik produk manisan salak dapat dikendalikan karena tidak melebihi batas maksimum standar SNI, dan menurut diagram *fishbone* menunjukkan penyebab paling mayoritas yang bisa mempengaruhi mutu manisan salak yaitu faktor sumber daya manusia, dan Lingkungan

Kata kunci : diagram *fishbone*, manisan Salak, organoleptik, pH.

