

LAPORAN KERJA PRAKTIK
PENGAMATAN PROSES PRODUKSI TERHADAP RENDEMEN SUSU
***ALMOND* DI RALALII *FOOD*, YOGYAKARTA**



Disusun Oleh:

Anggit Katon Linandri

(1900033117)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

YOGYAKARTA

2022

**LEMBAR PENGESAHAN
PENGAMATAN PROSES PRODUKSI TERHADAP RENDEMEN SUSU
ALMOND DI RALALII FOOD, YOGYAKARTA 2022**

Disusun oleh:

Anggit Katon Linandri

(1900033117)

Yogyakarta, 18 Maret 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen pembimbing

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

NIY. 60181175

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



(Ika Dyah Kumalasari, Ph. D)

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Anggit Katon Linandri

Nim 1900033117

Fakultas : Teknologi Industri

Program studi : Teknologi Pangan

Topik khusus : Pengamatan Proses Produksi Terhadap Rendeman Susu *Almond*
Di Ralalii *Food*, Yogyakarta

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik dengan topik “Pengamatan Proses Produksi Terhadap Rendemen Susu *Almond* Di Ralalii *Food*, Yogyakarta” Merupakan hasil karya saya sendiri berdasarkan apa yang saya dapatkan saat melakukan kerja praktik di Ralalii *Food* Yogyakarta. Demikian pernyataan ini dibuat, bila ada kekurangan saya mohon maaf.

Yogyakarta, 15 Februari 2022
Yang membuat pernyataan



Anggit Katon Linandri

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Tuhan yang Maha Esa, atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan kerja praktek yang dimulai pada tanggal 07 Oktober 2021 hingga 07 November 2021 sehingga laporan kerja praktek dengan judul “PENGAMATAN PROSES PRODUKSI TERHADAP RENDEMEN SUSU *ALMOND* DI RALALII *FOOD*, YOGYAKARTA” dapat diselesaikan dengan tepat waktu. Selesainya kerja praktek dan pembuatan laporan kerja praktek ini juga tak lepas dari dukungan, doa dan bimbingan banyak pihak yang diberikan kepada penulis. Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc., Selaku Koordinator kerja praktek dari Prodi Teknologi Pangan yang telah memberikan kesempatan dalam membantu penulis dalam proses persiapan kerja praktek maupun setelah berlangsungnya kerja praktek.
2. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc. Selaku dosen pembimbing kerja praktek dari Prodi Teknologi Pangan yang telah membantu dalam memberikan pengarahan kepada penulis.
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. Selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Florentina Krisna selaku pimpinan Ralalii *Food* Yogyakarta yang membimbing dan mengarahkan selama melaksanakan kerja praktek di Ralalii *Food* Yogyakarta.

Penulis juga menyadari bahwa dalam laporan kerja praktek ini masih jauh dari sempurna dan masih banyak kekurangannya. Semoga laporan kerja praktek ini dapat bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan memberikan inspirasi bagi pembaca dan semuanya.

Yogyakarta, 15 Februari 2022

Penulis



Anggit Katon Linandri

1900033117

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	2
PERNYATAAN KEASLIAN.....	3
KATA PENGANTAR.....	4
DAFTAR ISI.....	5
DAFTAR TABEL.....	6
DAFTAR GAMBAR.....	7
DAFTAR LAMPIRAN.....	8
RINGKASAN.....	9
BAB I.....	1
1.2 Pofil Perusahaan/Instansi.....	1
1.3 Sejarah.....	1
1.4 Visi dan Misi.....	2
1.5 Struktur Organisasi Ralalii <i>Food</i>	2
1.6 Proses Produksi.....	4
1.7 Proses Produksi.....	10
1.8 Diagram alir.....	14
1.9 Mesin dan Peralatan.....	15
1.10 Sarana dan Prasarana.....	18
BAB II.....	23
2.1 Latar Belakang.....	23
2.2 Rumusan Masalah.....	24
2.3 Tujuan.....	24
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah.....	24
2.5 Analisis Hasil Pemecahan masalah.....	25
2.6 Kesimpulan dan Saran.....	30
DAFTAR PUSTAKA.....	31
LAMPIRAN.....	33

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Produk akhir Ralalii <i>Food</i>	8
Tabel 1. 2 Mesin dan Alat di Ralalii <i>Food</i>	15
Tabel 1. 3 Sarana di Ralalii <i>Food</i>	18
Tabel 1. 4 Prasarana di Ralalii <i>Food</i>	20
Tabel 1. 5 Denah lokasi Ralalii <i>Food</i>	22
Tabel 1. 6 Hasil rendeman susu <i>almond</i> di Ralalii <i>Food</i> Yogyakarta.....	26

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi Ralalii <i>Food</i>	2
Gambar 1. 2 Kacang <i>Almond</i>	5
Gambar 1. 3 Lesitin.....	6
Gambar 1. 4 Madu.....	6
Gambar 1. 5 Garam Himalaya.....	7
Gambar 1. 6 Bubur <i>Almond</i>	7
Gambar 1. 7 Pencucian <i>Almond</i>	10
Gambar 1. 8 Sterilisasi	11
Gambar 1. 9 Pencampuran bahan baku susu <i>almond</i>	11
Gambar 1. 10 Penghalusan bahan baku susu <i>almond</i>	12
Gambar 1. 11 Pemerasan Bubur <i>Almond</i>	12
Gambar 1. 12 Pengemasan Susu <i>Almond</i>	13
Gambar 1. 13 Penyimpanan susu <i>almond</i> di freezer	14
Gambar 1. 14 Diagram Alir Susu <i>Almond</i>	14
Gambar 2. 1 Diagram <i>Fishbone</i> Rendemen Susu <i>Almond</i>	28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Log book</i> kerja praktik	45
Lampiran 2. <i>Log book</i> kerja praktik	46
Lampiran 3. <i>Form</i> penilaian	47
Lampiran 4. Surat keterangan penyelesaian kerja praktik.....	48
Lampiran 5. Sertifikat halal	49
Lampiran 6. Perhitungan rendemen susu <i>almond</i>	51
Lampiran 7. Sertifikat magang	52
Lampiran 8. Dokumentasi foto Bersama pimpinan.....	53
Lampiran 9. Dokumentasi foto Bersama karyawan	54