

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**  
**EVALUASI CARA PENGOLAHAN PANGAN BAIK (CPPB)**  
**MANISAN SALAK DI UMKM SALAK MAS TURI, SLEMAN**  
**DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**



**Disusun oleh :**

**Novitasari Susilawati**

**(1900033060)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**

**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

**2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**EVALUASI CARA PENGOLAHAN PANGAN BAIK (CPPB) MANISAN SALAK  
DI UMKM SALAK MAS TURI, SLEMAN DAERAH ISTIMEWA  
YOGYAKARTA**

**2022**

**Disusun oleh :**

**Novitasari Susilawati**

**(1900033060)**

**Yogyakarta, 20 Februari 2022**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh :**

**Dosen Pembimbing**

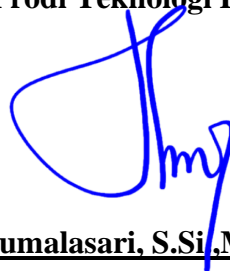


**(Amalya Nurul Khairi, S.T.P.,M.Sc)**

**NIY. 60160964**

**Mengetahui,**

**Ketua Prodi Teknologi Pangan**



**(Ika Dyah Kumalasari, S.Si.,M.Sc.,Ph.D.)**

**NIY. 60160914**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan pernyataan keaslian ini, saya :

Nama : Novitasari Susilawati

NIM : 1900033060

Fakultas : Teknologi Industri

Program Studi : Teknologi Pangan

Judul Topik Khusus : Evaluasi Cara Pengolahan Pangan Baik (CPPB) Manisan Salak di UMKM Salak Mas Turi, Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta

Menyatakan bahwa, laporan kerja praktik yang saya tulis dengan judul “ **Evaluasi Cara Pengolahan Pangan Baik (CPPB) Manisan Salak di UMKM Salak Mas Turi, Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta** ” adalah hasil kerja saya berdasarkan pengetahuan dan data serta informasi yang saya dapatkan selama melaksanakan kerja praktik di UMKM Salak Mas Turi, Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta. Demikian pernyataan keaslian ini saya tulis, kurang dan lebihnya saya mohon maaf.

Yogyakarta, 31 Januari 2022

Penulis



**Novitasari Susilawati**

NIM. 1900033060

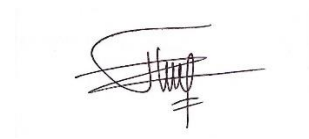
## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena dengan rahmat-Nya penulis dapat menyusun laporan kerja praktik dengan judul “ Evaluasi Cara Pengolahan Pangan Baik (CPPB) Manisan Salak di UMKM Salak Mas Turi, Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta ”. Kerja praktik ini merupakan salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Program Studi S1 Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, yang diharapkan dapat memberikan wawasan kepada mahasiswa tentang dunia kerja dan pengolahan pangan di berbagai perusahaan. Kesempatan kali ini penyusun ingin mengucapkan banyak terimakasih pada segala pihak yang telah menolong pada penataan laporan kerja praktik ini. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan Rahmat-Nya dengan segala kelancaran dalam penyusunan laporan kerja praktik ini.
2. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D. selaku dekan Fakultas Teknologi Industri di Universitas Ahmad Dahlan.
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si.,M.Sc.,Ph.D. Sebagai Ketua Prodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P.,M.Sc. sebagai koordinator kerja praktik serta sebagai dosen pembimbing kerja praktik yang telah memberikan bimbingan, saran dan masukan selama proses penyusunan laporan kerja praktik ini.
5. Pemilik UMKM Salak Mas, Ibu Siti dan Bapak Subardi yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan kerja praktik serta membantu dan memberiksn bimbingan selama melaksanakan kerja praktik.
6. Para dosen beserta staf pengajar dan karyawan Universitas Ahmad Dahlan atas bimbingan dan ilmu yang telah diberikan selama proses belajar mengajar.
7. Teristimewa kepada orang tua dan seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan material dan spiritual.
8. Rekan kerja praktik saya saudari Anggie Tri Agustin Alawiyah dan Tyas Kusumawardhani sebagai *partner* yang telah membantu dan sama-sama menyelesaikan kegiatan kerja praktik ini.

Demikian laporan kerja praktik ini menjadi hasil dari kerja praktik selama melaksanakan kegiatan kerja praktik. Penulis menyadari jika laporan kerja praktik ini masih jauh dari kesempurnaan laporan kerja praktik, maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan masukan segala pihak demi kesempurnaan laporan kerja praktik ini. Akhir kata Penulis mengharapkan laporan kerja praktik ini dapat bermanfaat untuk rekan-rekan mahasiswa dan mahasiswi sebagai acuan dalam melaksanakan kegiatan kerja praktik ke depannya.

Yogyakarta, 31 Januari 2022



**Novitasari Susilawati**

NIM. 1900033060

## 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 I.....	1
1.1 Profil Perusahaan .....	1
1.1.1 Sejarah.....	1
1.1.2 Visi dan Misi Perusahaan .....	3
1.1.3 Struktur Organisasi Perusahaan .....	3
1.1.4 Produk .....	5
1.2 Proses Produksi.....	8
1.2.1 Bahan Baku .....	8
1.2.2 Produk Akhir .....	15
1.2.3 Proses Produksi .....	17
1.2.4 Mesin dan Peralatan .....	30
1.2.5 Sarana dan Prasarana Penunjang.....	34
BAB II .....	36
2.1 Latar Belakang .....	36
2.2 Rumusan Masalah.....	38
2.3 Tujuan Masalah.....	38

2.4 Metodologi Pemecahan Masalah .....	38
2.4.1 Lokasi dan Waktu Pengamatan .....	38
2.4.2 Metode Pengumpulan Data .....	39
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah .....	40
2.5.1 Pengumpulan Data .....	40
2.5.2 Pengolahan Data.....	41
2.6 Kesimpulan .....	52
DAFTAR PUSTAKA.....	53
LAMPIRAN .....	56

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Bahan utama .....	8
Tabel 1. 2 Bahan Tambahan .....	10
Tabel 1. 3 Bahan Penolong.....	12
Tabel 1. 4 SNI 3719-2014 Tentang Syarat Mutu Minuman Sari Buah.....	16
Tabel 1. 5 Harga Produk Olahan Buah Salak di UMKM Salak Mas .....	17
Tabel 1. 6 Mesin dan Peralatan .....	30
Tabel 1. 7 Sarana Penunjang di UMKM Salak Mas .....	35
Tabel 1. 8 Prasarana Penunjang di UMKM Salak Mas.....	35
Tabel 2. 1 Rangkuman Check sheet CPPB UMKM Salak Mas.....	42
Tabel 2. 2 Data Aspek Ketidaksesuaian CPPB UMKM Salak Mas.....	47
Tabel 2. 3 Rincian Penyimpangan Aspek CPPB.....	49
Tabel 2. 4 Kriteria dari Jumlah Penetapan Ketidaksesuaian CPPB-IRT.....	50
Tabel 2. 5 Rekomendasi Pembaruan Kriteria CPPB-IRT .....	51



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Lokasi UMKM Salak Mas .....	2
Gambar 1.2 Struktur Organisasi UMKM Salak Mas .....	4
Gambar 1.3 Produk Manisan Salak .....	6
Gambar 1.4 Produk Minuman Sari Salak .....	7
Gambar 1.5 Produk Keripik Salak.....	7
Gambar 1.6 (a) kemasan plastik manisan salak, (b) kemasan kardus manisan salak, (c) kemasan minuman sari salak .....	16
Gambar 1.7 Penimbangan Buah Salak .....	18
Gambar 1.8 Pengupasan Kulit Buah Salak; (a) Kulit Luar, (b) Kulit Ari .....	18
Gambar 1.9 Pemotongan Buah Salak .....	19
Gambar 1.10 Perendaman Buah Salak dengan Bisulfit.....	19
Gambar 1.11 Perebusan Buah Salak.....	20
Gambar 1.12 Pendinginan Daging Buah Salak .....	20
Gambar 1.13 Pembuatan Air Gula .....	21
Gambar 1.14 Pengemasan Primer; (a) Buah Salak Dimasukan ke Dalam Cup, .....	22
Gambar 1.15 Perebusan Produk Primer .....	22
Gambar 1.16 Pendinginan Produk.....	23
Gambar 1.17 Pencucian Buah Salak.....	25
Gambar 1.18 Perebusan Buah Salak.....	25
Gambar 1.19 Penyaringan Sari Buah Salak.....	26
Gambar 1.20 Perebusan Gula dan Pencampuran Sari Salak .....	26
Gambar 1.21 Kemasan Primer; (a) Sebelum diberi Label, .....	27
Gambar 1.22 Pengemasan Minuman Sari Salak .....	27
Gambar 2. 1 Diagram Pareto Aspek Ketidaksesuaian.....	48

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Layout Ruang Produksi UMKM Salak Mas .....	56
Lampiran 2. Checklist analisis aspek CPPB-IRT di UMKM.....	56
Lampiran 3. Pengujian Produk Manisan Salak .....	73
Lampiran 4. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.....	74
Lampiran 5. Sertifikat BPOM Manisan Salak.....	75
Lampiran 6. Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan .....	76
Lampiran 7. Form Penilaian Pembimbing Lapangan .....	77
Lampiran 8. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	78
Lampiran 9. Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik di UMKM Salak Mas .....	79
Lampiran 10. Dokumentasi Keadaan UMKM Salak Mas.....	82
Lampiran 11. Foto bersama dengan pemilik UMKM Salak Mas .....	84