

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**ANALISIS MUTU PRODUK AKHIR PADA SUSU *ALMOND* DI
RALALII FOOD YOGYAKARTA**



Disusun oleh :

Annisa Yasmin

(1900033119)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS MUTU PRODUK AKHIR PADA SUSU *ALMOND* DI RALALII
FOOD YOGYAKARTA**

2022

Disusun oleh:

Annisa Yasmin

(1900033119)

Yogyakarta, 14 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

Melalui pernyataan keaslian ini, saya :

Nama : Annisa Yasmin

NIM 1900033119

Program Studi : Teknologi Pangan

Topik Khusus : Pengamatan Mutu Produk Akhir Susu *Almond* di Ralalii Food, Yogyakarta

Menyatakan bahwa, laporan kerja praktik dengan judul Pengamatan Mutu Produk Akhir Susu *Almond* di Ralalii Food Yogyakarta, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan hasil kerja saya berdasarkan data yang saya dapatkan pada saat kerja praktik. Demikian pernyataan keaslian ini saya buat apabila terdapat kekurangan saya mohon maaf.

Pekalongan, 20 November 2021

Yang membuat pernyataan,



Annisa Yasmin

NIM 1900033119

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Allah SWT. karena berkat rahmat dan karunia-Nya saya dapat menyelesaikan penyusunan laporan kerja praktik ini. Kerja Praktik dilaksanakan selama 1 bulan di Ralalii Food, Yogyakarta. Penyusunan dan penulisan laporan ini tidak akan terlaksana dengan baik tanpa bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, sehingga penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si.,M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik dan Dosen Pembimbing Akademik yang telah mengarahkan dan memberikan dukungan kerja praktik dan penyusunan laporan.
2. Ika Dyah Kumalasari, Ph.D., selaku Kaprodi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
3. Sunardi, S.T., M.T., Ph.D., selaku dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
4. Jajaran Dosen Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
5. Ibu Florentina Krisna, S.E dan seluruh karyawan Ralalii Food yang telah membantu saya untuk menyelesaikan kerja praktik.
6. Rekan kerja praktik, Anggit Katon Linandri dan Pradhita Dwi Nur Anggraini yang telah membantu, menghibur, bekerjasama dan berbagi sebelum kerja praktik berlangsung hingga selesai.

Penulis menyadari laporan ini jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih dan mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan laporan ini.

Pekalongan, 20 November 2021

Dengan Hormat



Annisa Yasmin

DAFTAR ISI

LAPORAN KERJA PRAKTIK.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
RINGKASAN.....	ix
BAB I	1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1. Profil Perusahaan.....	1
1.2. Proses Produksi	5
BAB II.....	32
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	32
2.1. Latar Belakang	32
2.2. Rumusan Masalah	33
2.4. Metodologi Penelitian	33
2.5 Analisis Hasil	34
2.6. Kesimpulan	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	47

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Produk akhir Ralalii Food.....	11
Tabel 1.2. Alat yang digunakan dalam pembuatan susu <i>almond</i>	25
Tabel 1.3. Sarana yang terdapat di Ralalii Food.....	28
Tabel 1.4. Prasarana yang terdapat pada Ralalii Food.....	29
Tabel 2.1. Syarat mutu susu nabati menurut SNI (Standar Nasional Indonesia).....	35
Tabel 2.2. Penurunan mutu susu <i>almond</i> selama 5 hari di Ralalii Food pada suhu 2°C.	36
Tabel 2.3. Kesesuaian susu nabati dengan syarat menurut SNI.....	40
Tabel 2.4. Kesesuaian susu nabati dengan standard Ralalii Food.....	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Denah perusahaan.....	1
Gambar 2.2. Struktur perusahaan Ralalii Food.....	3
Gambar 1.3. <i>Almond</i>	6
Gambar 1.4. Cara penyimpanan <i>almond</i>	6
Gambar 1.5. Garam himalaya	7
Gambar 1.6. Lesitin	7
Gambar 1.7. Madu.....	8
Gambar 1.8. <i>Almond</i> yang telah dihaluskan	10
Gambar 1.9. Pencucian <i>almond</i>	12
Gambar 1.10. Penyimpanan <i>almond</i>	13
Gambar 1.11. <i>Almond</i> akan dihaluskan	13
Gambar 1.12. Penghalusan <i>almond</i>	14
Gambar 1.13. Alat yang di sterilisasi	14
Gambar 1.14. Sterilisasi botol.....	15
Gambar 1.15. Pemberian kode	15
Gambar 1.16. <i>Labelling</i>	16
Gambar 1.17. Susu <i>almond</i> setelah dihaluskan.....	16
Gambar 1.18. Susu <i>almond</i> diperas dengan kain saring.....	17
Gambar 1.19. Susu <i>almond</i> disaring kembali	17
Gambar 1.20. Susu <i>almond</i> disimpan di dalam kulkas.....	18
Gambar 1.21. Susu <i>almond</i> dikemas dalam botol.....	18
Gambar 1.22. Susu <i>almond</i> disimpan dalam <i>freezer</i>	19
Gambar 1.23. Persiapan bahan baku	19
Gambar 1.24. Penimbangan bahan.....	20
Gambar 1.25. Penghalusan bahan	20
Gambar 1.26. Pencampuran bahan.....	21
Gambar 1.27. Pencetakan adonan	21
Gambar 1.28. Pendinginan I	22
Gambar 1.29. Pemanggangan	22
Gambar 1.30. Pendinginan II	23
Gambar 1.31. Pengemasan.....	23
Gambar 2.1. Diagram penurunan mutu susu <i>almond batch 1</i>	37
Gambar 2.2. Diagram penurunan mutu susu <i>almond batch 1</i>	37
Gambar 2.3. Diagram penurunan mutu susu <i>almond batch 1</i>	38
Gambar 2.4. Susu <i>almond</i> hari pertama penyimpanan.....	42
Gambar 2.5. Susu <i>almond</i> setelah hari ketiga penyimpanan	42
Gambar 2.6. Susu <i>almond</i> setelah hari kelima penyimpanan	42
Gambar 2.7. Diagram <i>fishbone</i> ketidaksesuaian susu <i>almond</i>	43