



**LAPORAN KERJA PRAKTIK**  
**HASIL UJI KELAYAKAN TERHADAP SUSU SAPI SEGAR DI**  
**DINAS PERTANIAN DAN PANGAN KOTA YOGYAKARTA**



**Disusun oleh:**

**Syamsa Nadzila Salsabila**

**(1900033045)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**

**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

**APRIL 2022**

**HALAMAN PENGESAHAN  
HASIL UJI KELAYAKAN TERHADAP SUSU SAPI SEGAR DI DINAS  
PERTANIAN DAN PANGAN  
KOTA YOGYAKARTA**

**2022**

**Disusun oleh :**

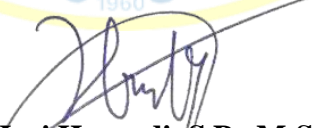
**Syamsa Nadzila Salsabila**

**1900033045**

**Yogyakarta, 1 April 2022**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh :**

**Dosen Pembimbing**



**Hari Haryadi, S.P., M.Sc**

**NIY. 60160961**

**Mengetahui,**

**Kaprodi Teknologi Pangan**



**Ika Dyah Kumalasari, Ph.D**

**NIY.60160914**

## **PERNYATAAN KEASLIAN**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Syamsa Nadzila Salsabila

NIM : 1900033045

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Judul Topik Khusus : Hasil Uji Kelayakan Terhadap Susu Sapi Segar

Di Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta.

Menyatakan bahwa,

Laporan Kerja Praktik dengan topik di atas merupakan karya asli dari penulis di atas. Jika nanti pernyataan ini ternyata tidak benar, saya siap dituntut sesuai hukum yang berlaku

Yogyakarta, 1 April 2022

Pembuat Pernyataan



Syamsa Nadzila Salsabila

NIM. 1900033045

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat yang melimpah, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik Di Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta, yang berlangsung kurang lebih 1 bulan mulai hari Selasa, 1 Maret 2022 sampai dengan hari Jumat, 1 April 2022.

Kerja praktek ini merupakan mata kuliah yang wajib program studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta. Laporan Kerja Praktik ini disusun sebagai persyaratan pelaksanaan kegiatan Kerja Praktik.

Dalam penyusunan laporan ini, penulis menyadari masih banyak kekurangan baik dari segi susunan kalimat maupun tata bahasanya untuk kelancaran kegiatan Kerja Praktik ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu:

1. Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya serta memberikan kemudahan dalam melaksanakan sampai menyelesaikan laporan kerja praktik ini.
2. Bapak Hari Haryadi, S.P., M.Sc, selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan selama melaksanakan kerja praktik hingga penyusunan laporan.
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D., selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
4. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc.selaku Sekertaris dan Koordinator Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.

5. Jajaran dosen beserta staff Universitas Ahmad Dahlan atas bimbingan yang telah diberikan selama proses pengerjaan laporan kerja praktik.
6. Kedua orangtua beserta seluruh keluarga yang telah mendukung dan memberikan do'a.
7. Bapak Ir. Suryana, selaku Kepala Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta yang telah memberikan izin.
8. Bapak Ir. Muhammad Imam Nurwahid, selaku Kepala Bidang Pangan Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta.
9. Ibu Yuanita Ari Astuti, S.Pt., selaku Pembimbing Lapangan Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta.
10. Bapak Drh. Supriyanto, M. Vph., selaku Kepala Bidang Perikanan dan Kehewan yang telah memberikan izin.
11. Segenap Staff dan Teman PKL di Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan dalam melaksanakan kerja praktik, memberikan ilmu, pengalaman dan bimbingan.
12. Riski Bayu Lintang dan Putri Nur Insani selaku rekan seperjuangan dalam melaksanakan kerja praktik di Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kata sempurna dan penulis mohon kritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga laporan ini bermanfaat khususnya bagi penulis dan pembaca pada umumnya.

Yogyakarta, 1 April 2022

Penyusun

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	i
<b>PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	vii
<b>RINGKASAN</b> .....	ix
<b>BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN</b> .....	Error! Bookmark not defined.
1.1 Profil Instansi .....	Error! Bookmark not defined.
1.2 Sarana dan Prasarana Perkantoran.....	Error! Bookmark not defined.
<b>BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK HASIL UJI KELAYAKAN TERHADAP SUSU SAPI SEGAR DI DINAS PERTANIAN DAN PANGAN KOTA YOGYAKARTA</b> .....	Error! Bookmark not defined.
2.1 Latar Belakang .....	Error! Bookmark not defined.
2.2 Rumusan Masalah .....	Error! Bookmark not defined.
2.3 Tujuan.....	Error! Bookmark not defined.
2.4 Metodologi.....	Error! Bookmark not defined.
2.5 Analisis Pemecahan Masalah.....	Error! Bookmark not defined.
2.6 Kesimpulan .....	Error! Bookmark not defined.
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>LAMPIRAN</b> .....	Error! Bookmark not defined.

## DAFTAR TABEL

- Tabel 1 Sumber Data: Sub Bag Umum & Kepegawaian, November 2017....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 2 Sumber: SNI 01-3141-1998.....**Error! Bookmark not defined.**

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi Dinas Pertanian dan Pangan.....	2
Gambar 1. 2 Denah Lokasi.....	14
Gambar 2. 1 Diagram alir uji kebersihan susu sapi.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 2. 2 Diagram alir uji alkohol susu sapi.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 2. 3 Diagram alir uji reduktase susu sapi .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 2. 4 Hasil Penyaringan Susu Sapi .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 2. 5 Hasil uji alkohol pada susu sapi.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 2. 6 Hasil Inkubasi uji reduktase susu sapi.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>



## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Lingkungan Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 2 Lingkungan Rumah Potong Hewan Giwangan **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 3 Laboratorium Mutu Pangan.....**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 4 Laboratorium Pengolahan Pangan .....**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 5 Pengambilan Sampel di Pasar Sentul**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 6 Foto Bersama Pegawai Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta  
.....**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 7 Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 8 Form Penilaian Pembimbing Lapangan .....**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 9 Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik .....**Error! Bookmark not defined.**

# **HASIL UJI KELAYAKANAN TERHADAP SUSU SAPI SEGAR DI DINAS PERTANIAN DAN PANGAN KOTA YOGYAKARTA**

**Syamsa Nadzila Salsabila, Hari Haryadi, S.P., M.Sc**

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri

Universitas Ahmad Dahlan

## **RINGKASAN**

Susu merupakan sekresi kelenjar susu pada sapi laktasi yang diperoleh dengan pemerah tanpa tambahan komposisi. Susu sapi yang baik adalah susu yang diperah dari ambing sapi yang sehat dan bergizi baik untuk nutrisinya. Susu merupakan media yang terbaik untuk pertumbuhan mikroorganisme, sehingga penyimpanan jangka Panjang dapat dengan mudah merusak susu. Kualitas susu peternak sapi perah local masih dibawah standar, sehingga mempengaruhi tingkat koperasi dan harga jualnya. Kasus keracunan susu ditingkat nasional disebabkan oleh peningkatan jumlah bakteri, jumlah bakteri menurut SNI adalah 106 CFU/ml. Uji kelayakan menentukan deskripsi/profil mutu susu ditinjau dari warna apakah susu tersebut kotor atau tidak.

Tujuan dari kerja praktek ini adalah untuk mengetahui beberapa metode uji kebersihan susu sapi segar yang sesuai dengan standar nasional Indonesia di Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta. Metode pengujian sampel dilakukan dengan uji kebersihan, uji alkohol 70%, dan uji reduktase.

Hasil pengujian kerja praktik pada sampel 1 sampai 8 memenuhi syarat susu menurut SNI 01-3141.1-2011. Sedangkan pada sampel ke-9 Mulya Rejeki tidak memenuhi syarat Menurut SNI (2011) dikarenakan hasil pada uji alkohol menunjukkan hasil positif dan pada uji reduktase menunjukkan hasil perubahan warna yang cepat yaitu 1 jam.

Kata Kunci: Susu Sapi, Uji Kebersihan, Uji Alkohol, dan Uji Reduktas

