

LAPORAN KERJA PRAKTIK
HASIL UJI FORMALIN PADA IKAN TERI NASI YANG BEREDAR DI
PASAR TRADISIONAL GIWANGAN OLEH
DINAS PERTANIAN DAN PANGAN KOTA YOGYAKARTA



Disusun Oleh :

Riski Bayu Lintang

1900033003

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2022

HALAMAN PENGESAHAN
HASIL UJI FORMALIN PADA IKAN TERI NASI YANG BEREDAR DI
PASAR TRADISIONAL GIWANGAN OLEH
DINAS PERTANIAN DAN PANGAN KOTA YOGYAKARTA
2022

Disusun Oleh :

Riski Bayu Lintang
(1900033003)

Yogyakarta, 01 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 dibawah ini :

Nama. : Riski Bayu Lintang

NIM 1900033003

Fakultas : Teknologi Industri

Prodi : Teknologi Pangan

Judul : Hasil Uji Formalin pada Ikan Teri Nasi yang beredar di Pasar Tradisional Giwangan oleh Dinas Pertanian dan Pangan kota Yogyakarta

Dengan ini saya menyatakan bahwa Laporan Kerja Praktik yang saya buat adalah hasil karya sendiri, bukan pengambil alih tulisan ataupun berdasarkan pemikiran oranglain. Segala sumber informasinya dengan jelas disebutkan dan dicantumkan dalam daftar pustaka. Apabila pada kemudian hari terbukti laporan ini hasil jiplakan, saya bersedia bertanggungjawab dan menerima sanksi atas perbuatan saya.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan dalam keadaan sadar.

Yogyakarta, 01 April 2022



Riski Bayu Lintang

1900033003

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya. Tak lupa sholawat serta salam tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW sehingga laporan Kerja Praktik (KP) ini dapat terselesaikan tepat pada waktunya. Kegiatan Kerja Praktik merupakan syarat wajib yang harus ditempuh untuk memenuhi syarat Program Studi S1 Teknologi Pangan. Oleh karena itu, kegiatan tersebut harus dipertanggungjawabkan dalam bentuk laporan. Kelancaran Kerja Praktik ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, dan arahan dari berbagai pihak yang terlibat. Saya mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada :

1. Kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat-Nya, sehingga laporan ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
3. Bapak Hari Haryadi, S.P., M.Sc selaku dosen pembimbing Kerja Praktik yang telah memberikan bimbingan, bantuan, dan masukan yang baik dalam pelaksanaan kegiatan KP dan penyusunan laporan.
4. Ibu Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc selaku Koordinator Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Fakultas teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
5. Ibu Wahidah Mahanani Rahayu, STP., M.Sc selaku dosen pembimbing akademik.
6. Orang tua dan keluarga yang memberikan dukungan penuh secara material dan spiritual.
7. Ir. Suyana selaku kepala Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta yang telah memberikan izin untuk melaksanakan Kerja Praktik.
8. Ir. M Imam Nurwahid selaku kepala bidang pangan di Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta.
9. Ibu Yuanita Ari Astuti, S.Pt selaku pembimbing lapangan selama Kerja Praktik di Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta.
10. Putri Nur Insani dan Syamsa Nadzila Salsabila selaku partner Kerja Praktik di Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta.

Saya menyadari bahwa laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh sebab itu, saya sangat berharap masukan atau saran yang bersifat membangun sehingga laporan ini dapat disajikan dengan sempurna.

Akhir kata saya mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan laporan ini dan semoga bermanfaat bagi kita semua.

Yogyakarta, 01 April 2022

Riski Bayu Lintang

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
RINGKASAN.....	x
BAB I.....	1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Instansi	1
1.1.1. Sejarah	2
1.1.2. Visi dan Misi.....	2
1.1.3. Struktur Organisasi	3
1.1.4. Tugas Pokok dan Fungsi.....	4
1.1.5. Sarana dan Prasarana	7
1.1.6. Denah Instansi	10
BAB II.....	11
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	11
2.1. Latar Belakang	11
2.2. Rumusan Masalah	13
2.3. Tujuan.....	13
2.4. Metodologi Pemecah Masalah	14

2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	19
2.6. Kesimpulan.....	34
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN.....	36

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Sarana dan Prasarana Penunjang di Kantor Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta	7
Tabel 2. 1 Hasil pengujian kualitatif pertama pada ikan teri nasi menggunakan <i>Quantofix Kit</i> ...	29
Tabel 2. 2 hasil pengujian kualitatif kedua ikan teri nasi menggunakan metode <i>Quantofix Kit</i> ...	30
Tabel 2. 3 Hasil pengujian kuantitatif pertama dan kedua pada ikan teri nasi menggunakan <i>Quantofix Kit</i>	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta	3
Gambar 1. 2 Lokasi kantor Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta	10
Gambar 2. 1 Pemotongan kecil pada ikan.....	17
Gambar 2. 2 Pemberian air panas 5ml pada ikan.....	17
Gambar 2. 3 Penambahan 10 tetes reagen <i>Quantofix Kit</i>	18
Gambar 2. 4 Pencelupan striptes pada larutan sampel.....	18
Gambar 2. 5 Kemasan <i>Quantofix Kit</i>	19
Gambar 2. 6 <i>Quantofix Kit</i> dan Stiptes Kit	19
Gambar 2. 7 Hasil striptes uji kualitatif pada sampel 1	21
Gambar 2. 8 Hasil uji kuantitatif pengujian pertama pada sampel 1	21
Gambar 2. 9 Hasil uji kuantitatif pengujian kedua pada sampel 1	22
Gambar 2. 10 Hasil striptes uji kualitatif pada sampel 2	23
Gambar 2. 11 Hasil uji kuantitatif pengujian pertama pada sampel 2	23
Gambar 2. 12 Hasil uji kuantitatif pengujian kedua pada sampel 2	24
Gambar 2. 13 Hasil striptes uji kualitatif pada sampel 3	25
Gambar 2. 14 Hasil uji kuantitatif pengujian pertama pada sampel 3	25
Gambar 2. 15 Hasil uji kuantitatif pengujian kedua pada sampel 3	26
Gambar 2. 16 Hasil striptes uji kualitatif pada sampel 4	26
Gambar 2. 17 Hasil uji kuantitatif pengujian pertama pada sampel 4	27
Gambar 2. 18 Hasil uji kuantitatif pengujian kedua pada sampel 4	27
Gambar 2. 19 Hasil striptes uji kualitatif pada sampel 5	28
Gambar 2. 20 Hasil uji kuantitatif pengujian pertama pada sampel 5	28
Gambar 2. 21 Hasil uji kuantitatif pengujian kedua pada sampel 5	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Tampak Depan Kantor Instansi	37
Lampiran 2 Halaman Depan Instansi	38
Lampiran 3 Plang Intansi	39
Lampiran 4 Area Parkir Instansi	39
Lampiran 5 Laboratorium Mutu Pangan (Buah dan Sayur).....	40
Lampiran 6 Laboratorium Olahan Pangan	41
Lampiran 7 Tampak Depan RPH	42
Lampiran 8 Laboratorium Kesmavet (Daging dan Ikan)	43
Lampiran 9 Foto bersama Pegawai Instansi	44
Lampiran 10 <i>LogBook</i> Pelaksanaan Kerja Praktik	45
Lampiran 11 Form Penilaian Kerja Praktik	47
Lampiran 12 Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	48
Lampiran 13 Kartu Kontrol Pembimbingan Internal	49