

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**  
**PENERIMAAN ORGANOLEPTIK PRODUK MI *FROZEN***  
**JOGJA SUNDORO DI CV SUNDORO INDONESIA,**  
**SEMARANG**



**Disusun oleh :**

**Muhson Zuhdi**

**1900033015**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**  
**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**  
**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

**2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**PENERIMAAN ORGANOLEPTIK PRODUK MI *FROZEN*  
JOGJA SUNDORO DI CV SUNDORO INDONESIA,  
SEMARANG**

**2022**

**Disusun oleh :**

**Muhson Zuhdi**

**1900033015**

**Semarang, 11 Agustus 2022**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh :**

**Dosen Pembimbing**



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

**NIY. 60160964**

**Mengetahui,**

**Kepala Program Studi Teknologi Pangan**



**Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.**

**NIY. 60160914**

## **PERNYATAAN KEASLIAN**

Melalui pernyataan keaslian ini, saya :

Nama : Muhson Zuhdi

NIM : 1900033015

Program Studi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam laporan kerja praktik ini adalah hasil kerja saya berdasarkan pengetahuan dan data serta informasi yang saya dapatkan selama kerja praktik di perusahaan CV. SUNDORO INDONESIA, SEMARANG.

Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, kurang dan lebihnya saya mohon maaf.

Semarang, 11 April 2022

Yang membuat pernyataan,

Muhson Zuhdi

NIM 1900033015

## **KATA PENGANTAR**

Alhamdulillah puji syukur kami panjatkan kehadiran Allah SWT, yang masih memberikan nikmat, taufik, serta hidayah-Nya sehingga laporan kerja praktik ini dapat terselesaikan tepat pada waktunya. Laporan kerja praktik ini kami ajukan dengan maksud untuk memenuhi tugas mata kuliah kerja praktik, yang menjadi salah satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan. Pada penyusunan laporan kerja praktik ini banyak bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Pihak kedua orang tua/wali yang telah mendukung baik secara moril maupun materil dalam penyusunan laporan kerja praktik ini.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S. Si, M. Sc, PH. D. Selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
3. Ibu Amalya Nurul Khairi, S. T.P., M. Sc. Selaku Dosen Pembimbing yang telah mengarahkan dalam menjalankan Kerja Praktik dan Menyusun Laporan ini.
4. Ibu Wahidah Mahanani R., S.T.P., M.Sc. Selaku Dosen Penguji yang memberikan segala masukan dalam penyusunan laporan ini.
5. Ibu R. Ngt. Bintari Saptanti selaku pimpinan CV. SUNDORO INDONESIA.
6. Saudari Restu Agustina, SE. Selaku pembimbing lapangan di CV. SUNDORO INDONESIA.
7. Karyawan perusahaan CV. SUNDORO INDONESIA

Penulis menyadari bahwa laporan kerja praktik yang ditulis ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun akan dinantikan demi penyempurnaan laporan kerja praktik ini. Semoga laporan kerja praktik ini dapat bermanfaat bagi semua pihak pembaca.

Semarang, 11 April 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
RINGKASAN .....	xi
BAB I.....	12
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....	12
1.1. Profil Perusahaan.....	12
1.1.1. Sejarah .....	12
1.1.2. Visi dan Misi.....	13
1.2. Proses Produksi .....	18
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir.....	18
1.2.2. Proses Produksi.....	29
1.2.3. Mesin dan Peralatan.....	39
1.2.4. Sarana dan Prasarana .....	46
BAB II.....	48
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	48
2.1. Latar Belakang.....	48
2.2. Rumusan Masalah .....	49
2.3. Tujuan.....	50

2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	50
2.4.1. Tempat dan Waktu Pelaksanaan.....	50
2.4.2. Alat dan Bahan.....	50
2.4.3. Metode Pengumpulan Data.....	50
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	51
2.6. Kesimpulan.....	60
DAFTAR PUSTAKA .....	61
LAMPIRAN .....	63

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Tugas & Tanggung Jawab Karyawan CV Sundoro Indonesia .....	16
Tabel 1. 2. Sarana CV Sundoro Indonesia .....	46
Tabel 1. 3. Prasarana CV Sundoro Indonesia .....	46
Tabel 2. 1. Syarat Mutu Mi <i>Frozen</i> .....	52

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1. Struktur organisai CV Sundoro Indonesia .....	15
Gambar 1. 2. Tepung Terigu .....	19
Gambar 1. 3. Garam .....	20
Gambar 1. 4. Air galon.....	21
Gambar 1. 5. Bawang merah.....	22
Gambar 1. 6. Bawang putih.....	23
Gambar 1. 7. Kemiri.....	24
Gambar 1. 8. Ebi .....	25
Gambar 1. 9. Minyak goreng .....	26
Gambar 1. 10. Kaldu jamur.....	27
Gambar 1. 11. Produk Akhir .....	28
Gambar 1. 12. Diagram Alir Kuantitatif Proses Produksi Mi dan Bumbu .....	29
Gambar 1. 13. Penimbangan dan Pengadukan Adonan .....	31
Gambar 1. 14. Penggilingan Pertama.....	32
Gambar 1. 15. Penggilingan Kedua .....	33
Gambar 1. 16. Penggilingan Ketiga .....	33
Gambar 1. 17. Pengukusan Untaian Mi .....	34
Gambar 1. 18. Penguraian Mi .....	34
Gambar 1. 19. Pengeringan Mi .....	35
Gambar 1. 20. Pengemasan .....	36
Gambar 1. 21. Penyegehan Produk.....	36
Gambar 1. 22. Penyimpanan Produk.....	37
Gambar 1. 23. Penggorengan Bumbu .....	38
Gambar 1. 24. Penimbangan dan Pengemasan Bumbu.....	39
Gambar 1. 25. Penyimpanan Bumbu .....	39
Gambar 1. 26. Mesin Penggiling Astro NOD 300S.....	40
Gambar 1. 27. Mesin Penggiling Matrix Mj 180 .....	40
Gambar 1. 28. Mesin Penggiling NOD-200.....	41
Gambar 1. 29. <i>Food Dehydrator</i> Getra ST-02 .....	42
Gambar 1. 30. <i>Hot Code Printer</i> Getra DY-8B .....	42



Gambar 1. 31. <i>Freezer Box</i> .....	43
Gambar 1. 32. Timbangan Digital Excellent JCS-B .....	43
Gambar 1. 33. Mesin <i>Continuous Band Sealer</i> .....	44
Gambar 1. 34. <i>Moisture Meter</i> TK100S .....	44
Gambar 1. 35. <i>Thermometer Food Grade</i> .....	45
Gambar 2. 1. Grafik Profil Warna Mi Berdasarkan Jumlah Panelis Pada Berbagai Level Skor Hedonik .....	53
Gambar 2. 2. Grafik Profil Aroma Mi Berdasarkan Jumlah Panelis Pada Berbagai Level Skor Hedonik .....	54
Gambar 2. 3. Grafik Profil Kekenyalan Mi Berdasarkan Jumlah Panelis Pada Berbagai Level Skor Hedonik .....	55
Gambar 2. 4. Grafik Profil Kelembutan Mi Berdasarkan Jumlah Panelis Pada Berbagai Level Skor Hedonik .....	56
Gambar 2. 5. Grafik Profil Kelengketan Mi Berdasarkan Jumlah Panelis Pada Berbagai Level Skor Hedonik .....	57
Gambar 2. 6. Grafik Profil Rasa Mi Berdasarkan Jumlah Panelis Pada Berbagai Level Skor Hedonik .....	58
Gambar 2. 7. Grafik Profil Tingkat Kesukaan Mi Berdasarkan Jumlah Panelis Pada Berbagai Level Skor Hedonik .....	59
Gambar 2. 8. Nilai rata-rata semua parameter .....	59

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik di CV Sundoro Indonesia .....	63
Lampiran 2. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik .....	66
Lampiran 3. Form Penilaian Pembimbing Lapangan .....	67
Lampiran 4. Denah Ruangan Lantai 1 .....	68
Lampiran 5. Denah Ruangan Lantai 2 .....	69
Lampiran 6. Foto Panelis Pengujian Mi Frozen.....	70
Lampiran 7. Foto Bersama Karyawan CV Sundoro Indonesia.....	70
Lampiran 8. Formulir Uji Hedonik .....	71
Lampiran 9. Form Pembimbingan Internal Dosen.....	72