


ACC untuk sidang 25/06/2022

 **LAPORAN KERJA PRAKTIK**  
**EVALUASI HASIL KESESUAIAN LABEL PANGAN DI**  
**KEMASAN UMKM AMPLANG H.ALUH ANGA KALIMANTAN**  
**TENGAH KAB.SUKAMARA**



**Disusun Oleh:**  
**Arda Rospita Dewi**  
**(1900033019)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**  
**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**  
**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**  
**2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**EVALUASI HASIL KESESUAIAN LABEL PANGAN DI KEMASAN UMKM  
AMPLANG HALUH ANGA KALIMANTAN TENGAH KAB.SUKAMARA  
2022**

**Tahun Pelaksanaan Kerja Praktik**

**Disusun oleh:**

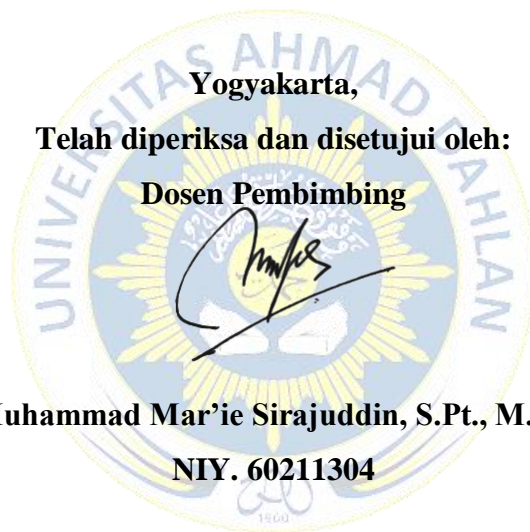
**Arda Rospita Dewi**

**(1900033019)**

**Yogyakarta,**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh:**

**Dosen Pembimbing**

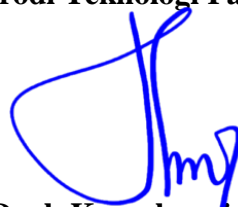


**(Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc.)**

**NIY. 60211304**

**Mengetahui,**

**Kaprodi Teknologi Pangan**



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

**NIY. 60160914**

## **PERNYATAAN KEASLIAN**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Arda Rospita Dewi

NIM : 1900033019

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Fakultas Teknologi Industri

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 UMKM Produksi Amplang H.Aluh Anga Sukamara. Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, apabila terdapat kekurangan saya mohon maaf.

Sukamara, 06 juni 2022

Pembuat pernyataan



Arda Rospita Dewi

1900033019

## KATA PENGANTAR

*Alhamdulillah* rabbil'alamin, puji syukur kepada Allah swt. yang telah memberikan rahmat dan karunianya sehingga penulis bisa menyelesaikan Kerja Praktik (KP). Tidak lupa pula, shalawat beriring salam terhaturkan kepada Nabi Muhammad saw. yang telah membawa umat manusia kepada zaman yang terang benderang dengan ilmu pengetahuan.

Laporan ini disusun untuk diajukan kepada Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan sebagai syarat telah terlaksananya kegiatan KP.

Penulisan dan penyusunan laporan ini tidak akan terlaksana dengan baik tanpa bantuan dan dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini tak lupa penulis mengucapkan terima kasih seiring do'a dan harapan jazakumullah ahsanal jaza' kepada semua pihak yang telah membantu dan membersamai penulis baik dalam proses kerja praktik maupun penyusunan laporan. Ucapan terima kasih ini penulis haturkan kepada:

1. Kepada Allah SWT yang telah memberikan kesehatan, kekuatan dan kemudahan sehingga laporan kerja praktik ini dapat terselesaikan
2. Kedua Orang Tua yang telah memberikan semangat dan dorongan baik dari segi moril maupun materiil
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan
4. Bapak Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc selaku dosen pembimbing Kerja Praktik yang telah memberikan bimbingan dan bantuan baik masukan maupun saran dalam pelaksanaan KP dan penyusunan laporan ini
5. Ibu Wahidah Mahanani Rahayu, S.T.P., M.Sc selaku dosen pembimbing akademik
6. Ibu endang selaku pembimbing lapangan yang telah membantu,memberikan dukungan selama pelaksanaan kerja praktek berlangsung
7. Mas gunawan, ibu ati, ibu wati, ibu lili, dan seluruh karyawan yang telah memberikan arahan,dukungan dan informasi selama pelaksanaan kerja praktek berlangsung.
8. Sahabat saya Widia Astuti dan Rani Irawan yang telah mendukung dalam setiap kondisi dan memberikan semangat dukungan.

Karena kebaikan semua pihak yang telah penulis sebutkan tadi maka penulis bisa menyelesaikan laporan magang ini dengan sebaik-baiknya. Laporan magang ini memang masih jauh dari kesempurnaan, tapi penulis sudah berusaha sebaik mungkin. Sekali lagi terima kasih. Semoga laporan ini bermanfaat bagi kita semua.

Sukamara,06 juni 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>ix</b>
<b>RINGKASAN.....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I 1</b>	
<b>TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Profil Perusahaan/Instansi .....</b>	<b>1</b>
1.1.1. Sejarah.....	1
1.1.2. Visi dan Misi .....	1
<b>1.2 Proses Produksi .....</b>	<b>2</b>
1.2.1. Bahan baku, Bahan Tambahan dan Produk Akhir .....	2
1.2.2. Bahan baku .....	2
1.2.3. Bahan tambahan.....	6
1.2.4. Bahan penolong .....	9
1.2.5 Produk akhir.....	10
1.2.6 Proses Produksi: Diagram Alir Beserta Neraca Bahan .....	12
1.2.7 Mesin dan Peralatan .....	18
1.2.8 Denah Perusahaan.....	25
<b>BAB II .....</b>	<b>28</b>
<b>TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....</b>	<b>28</b>
<b>2.1. Latar Belakang .....</b>	<b>28</b>
<b>2.2. Rumusan Masalah .....</b>	<b>30</b>
<b>2.3. Tujuan.....</b>	<b>30</b>
<b>2.4. Metodologi Pemecahan Masalah .....</b>	<b>30</b>
2.4.1. Waktu dan Tempat.....	30
2.4.2. Metode Pengumpulan Data.....	31
2.4.3. Pengumpulan secara langsung .....	31

<b>2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah .....</b>	<b>32</b>
<b>2.6. Kesimpulan .....</b>	<b>40</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>40</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>42</b>

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1. 1 Data Produksi UMKM Amplang H. Aluh Anga.....	35
Tabel 1. 2 Hasil Perbandingan Kemasan UMKM Amplang H. Aluh Anga .....	36

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 1 Ikan Gabus.....	2
Gambar 1 2 Ikan Tenggiri .....	3
Gambar 1 3 Ikan Belida.....	4
Gambar 1 4 Tepung Tapioka Merk terok Mas.....	5
Gambar 1 5 Minyak Goreng .....	6
Gambar 1 6 Penyedap Rasa .....	7
Gambar 1 7 Garam.....	7
Gambar 1 8 Bawang Putih.....	8
Gambar 1 9 Telur Ayam.....	9
Gambar 1 10 Gula Pasir .....	9
Gambar 1 11 Soda Kue .....	10
Gambar 1 12 Kemasan Kecil (40 gram).....	11
Gambar 1 13 Kemasan Sedang (60 gram).....	11
Gambar 1 14 Kemasan Besar (120 gram) .....	11
Gambar 1 15 Daging Fillet Ikan Gabus.....	12
Gambar 1 16 Penggilingan Daging Ikan Gabus.....	13
Gambar 1 17 Daging Ikan yang di Campur dengan Bumbu.....	13
Gambar 1 18 Adonan Yang Sudah Homogen .....	14
Gambar 1 19 Adonan Ampang yang Sudah di Cetak .....	14
Gambar 1 20 Penggorengan Amplang .....	15
Gambar 1 21 Penirisan Minyak .....	16
Gambar 1 22 Pengemasan Amplang .....	16
Gambar 1 23 Proses Produksi Pembuatan Amplang Hingga akhir.....	17
Gambar 1 24 Wajan .....	18
Gambar 1 25 Kompor.....	19
Gambar 1 26 Pisau .....	19
Gambar 1 27 Saringan Kawat.....	20
Gambar 1 28 Baskom.....	20
Gambar 1 29 Alat Press.....	21
Gambar 1 30 Blander Bumbu .....	21
Gambar 1 31 Tangguk.....	22
Gambar 1 32 Meja Adonan .....	23
Gambar 1 33 Kipas Angin.....	23
Gambar 1 34 Mesin Penggiling Ikan.....	24
Gambar 1 35 Gas LPG .....	24
Gambar 1 36 Timbangan Kg .....	25
Gambar 1 37 Layout UMKM Amplang H. Aluh Anga .....	26
Gambar 1 38 Contoh Label Pangan Olahan Sesuai BPOM.....	35



## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 <i>Logbook</i> pelaksanaan kerja praktik.....	42
Lampiran 2 Form penilaian pembimbing lapangan.....	44
Lampiran 3 Keterangan penyelesaian kerja praktik .....	45
Lampiran 4 Kartu kontrol pembimbingan internal.....	46
Lampiran 5 Desain Kemasan di UMKM Amplang H.Aluh Anga .....	47

## **RINGKASAN**

### **EVALUASI HASIL KESESUAIAN LABEL PANGAN DI KEMASAN UMKM AMPLANG H.ALUH ANGA KALIMANTAN TENGAH KAB.SUKAMARA**

**Oleh :**

**Arda Rospita Dewi  
Program Studi Teknologi Pangan  
Fakultas Teknologi Industry  
Universitas Ahmad Dahlan**

UMKM Amplang H.Aluh anga adalah sebuah usaha yang berkecimpung di bidang makanan olahan, yaitu amplang. Amplang adalah makanan ringan yang terbuat dari ikan yang di giling halus dengan campuran tepung tapioka. Ikan yang biasa di gunakan adalah ikan gabus, ikan tenggiri dan ikan belida. Oleh karna itu untuk Label pangan adalah keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan olahan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan. Tujuan dari kerja praktek ini adalah untuk menganalisis kesesuaian kemasan produksi Amplang H.Aluh Anga berdasarkan BPOM No. 31 tahun 2018.

Metode yang di gunakan dalam menganalisis masalah yaitu menggunakan metode observasi, wawancara, kerja praktik langsung, dan studi pustaka. Dalam pembuatan label perlu memperhatikan ketentuan – ketentuan yang telah di tetapkan sesuai dengan peraturan yang berlaku seperti nama produk, daftar bahan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor, keterangan halal bagi yang dipersyaratkan, tanggal dan kode produksi, keterangan kadaluwarsa, pencantuman nomor izin edar, dan keterangan tentang asal usul bahan pangan tertentu.

Hasil analisis menunjukkan bahwa label pengemasan di UMKM Amplang H.Aluh Anga belum sesuai standar dengan peraturan BPOM No. 31 tahun 2018 karena banyak pelaku usaha kurang yang pengetahuan, kesadaran hanya berfokus pada produksi saja tidak mengutamakan pengemasan dan perlabelan pada produk kemasan, sehingga implementasi peraturan perlabelan produk makanan belum standar BPOM kemasan pangan dan juga label pangan tidak lengkap karena alasan sudah terlanjur memesan kemasan dalam jumlah banyak.

Kata kunci : amplang,ikan,kemasan,label pangan

# BAB I

## TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN

### 1.1 Profil Perusahaan/Instansi

#### 1.1.1. Sejarah

UMKM Amplang H.Aluh anga adalah sebuah usaha yang berkecimpung di bidang makanan olahan, yaitu amplang. Amplang merupakan makanan khas kalimatan, di kenal juga dengan nama kerupuk kuku macan. Pemilik usaha ini adalah **Hj.Siti Tawaduddiah**, Usaha ini bergerak dibidang kuliner. Didirikannya usaha ini pada tahun 1980-an. Alasan ibu **Hj.Siti Tawaduddiah** untuk berusaha amplang merupakan turun – temurun dari keluarga. UMKM Amplang ibu **Hj.Siti Tawaduddiah** ini merupakan mata pencaharian utama bagi keluarga ibu **Hj.Siti Tawaduddiah**. Pada awalnya usaha amplang ibu **Hj.Siti Tawaduddiah** memiliki 10 karyawan. Dari 10 orang yang bekerja disini ada 3 posisi diantaranya ada bagian Pengadonan, penggorengan, dan pengemasan. Dan biasanya perekrutan karyawan disini diambil dari ibu-ibu sekitar didekat usaha ini berjalan. Untuk sementara tidak ada penambahan masih ingin dengan 10 karyawan, untuk menjadi karyawan disini tidak ada keahlian khusus yang terpenting bisa bekerja saja sudah cukup.

Seiring berjalannya waktu Amplang H.Aluh Anga ini makin menyebar luas kedaerah lain khususnya di Kalimantan, usaha ini sudah membuka cabang hingga keluar daerah Sukamara yaitu Pangkalanbun dan Palangkaraya. Dalam hal ini terjadilah proses pembelajar mengenai makanan khas Kalimantan ini, dan penyebar luasan makanan ini.

#### 1.1.2. Visi dan Misi

a. Visi

Melestarikan makanan khas daerah Kalimantan khususnya Sukamara

b. Misi

Untuk membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat Sukamara

## 1.2 Proses Produksi

### 1.2.1. Bahan baku, Bahan Tambahan dan Produk Akhir

#### 1.2.2. Bahan baku

Bahan baku adalah bahan utama dalam kegiatan proses produksi hingga menjadi barang siap pakai. Bahan baku meliputi semua bahan yang digunakan dalam suatu wirausaha (Singih Wibowo, 2010).

##### a. Ikan gabus (*Channa Striata*)

Ikan gabus adalah salah satu jenis ikan air tawar dan termasuk jenis ikan predator yang menghuni kawasan asia tenggara, biasa disebut sebagai haruan (melayu dan banjar). Ikan gabus dalam taksonomi dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

Kingdom	: Animalia
Filum	: Chordata
Kelas	: Actinopterygii
Ordo	: Perciformes
Familia	: Channidae
Genus	: Channa
Species	: Channa striata

(Bloch, 1793 dalam Weber & Beaufort, 1922).

Pada gambar 1.1 adalah ikan gabus yang digunakan di UMKM Amlang H. Aluh anga.



Gambar 1 1 Ikan Gabus  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi,2022)

b. Ikan tenggiri (*Scomberomorus Commerson*)

Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) merupakan jenis ikan laut yang banyak ditemukan di Indonesia dan termasuk dalam marga *scomberomorus* dengan suku (famili) *scombridae*. Klasifikasi ilmiah ikan tenggiri menurut (Sheedy, 2006) yaitu :

Kingdom	: Animalia;
Filum	: Chordata;
Kelas	: Actinopterygi;
Ordo	: Perciformes;
Famili	: Scombridae;
Genus	: Scomberomorus;
Spesies	: Scomberomorus Commerson.

Gizi protein yang di hasilkan oleh ikan tenggiri relatif tinggi yaitu 21,4gr Ikan tenggiri menjadi komoditas perikanan laut yang paling utama karena memiliki nilai komersi yang tinggi dan ikan tenggiri mengandung gizi yang cukup tinggi sehingga kebutuhan protein hewani bisa dipenuhi. Ikan tenggiri banyak disukai oleh masyarakat karena dapat diolah menjadi berbagai produk seperti empek – empek, kerupuk, dan diasinkan (Aceng, 2008). Pada gambar 1.2 adalah ikan tenggiri yang di gunakan di UMKM Amplang H. Aluh Anga



Gambar 1 2 Ikan Tenggiri  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2022)

c. Ikan belida (*Chitala lopis*)

Ikan belida (*Chitala lopis*) adalah jenis ikan air tawar yang menghuni perairan umum di Indonesia, ikan belida ini bersifat predator dan nokturnal. (Kottelat *et al.* 1993). Setiap 100 gram "Ikan Belida", segar mengandung 0,8 mg seng, 1,4 mg niasin, 303 mg kalsium, 79,2 gram air, 14,7 gram protein dan 0,14 mg riboflavin. Menurut (Smith, 1945) Klasifikasi ikan belida adalah sebagai berikut :

Kingdom	: Animalia
Phylum	: Chordata
Class	: Pisces
Ordo	: Isopondyli
Family	: Notopteridae
Genus	: Notopterus
Species	: Notopterus Chitala
Sinonim	: Notopterus chitala

Pada gambar 1.3 adalah ikan belida yang di gunakan di UMKM Amplang H. Aluh Anga



Gambar 1 3 Ikan Belida

(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2022)

d. Tepung Tapioka

Tepung tapioka atau tepung kanji adalah tepung dengan bahan baku yang terbuat dari singkong. Tepung tapioka mempunyai manfaat sebagai pengental dan pengental, sebab tersebut mengandung amilosa 17% dan amilopektin 83%. Tepung tapioka berfungsi sebagai pengikat dari bahan baku yaitu ikan. Apabila ikan yang

digunakan memiliki kadar air yang tinggi maka jumlah tepung tapioka yang digunakan semakin besar. Namun apabila kadar air ikan rendah maka jumlah tepung yang di tambahkan semakin kecil. Tepung tapioka mempunyai kadar amilopektin yang tinggi, sehingga produk yang diolah menggunakan tepung tapioka memiliki tekstur yang renyah dan bersifat larut dalam air (Lestari, 2013). Tepung tapioka yang di gunakan di UMKM Amplang H.Aluh Anga dapat di lihat pada gambar 1.4 di bawah ini



Gambar 1 4 Tepung Tapioka Merk terok Mas  
(Sumber : Dokumentasi pribadi,2022)

e. Minyak goreng

Minyak goreng yaitu minyak dengan komposisi utama trigliserida berasal dari nabati tanpa perubahan kimiawi. Minyak goreng mempunyai fungsi menjadi penghantar panas, penambah rasa gurih, dan penambah nilai kalori bahan pangan (Ketaren,2008).

Mutu minyak goreng ditentukan oleh titik panasnya. Makin tinggi titik asap, makin baik mutu minyak goreng. pada biasanya suhu penggorengan adalah 177- 221°C (Winarno,2002). Minyak goreng yang di gunakan di UMKM Amplang H.Aluh Anga dapat di lihat pada gambar 1.5 di bawah ini



Gambar 1 5 Minyak Goreng  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi,2022)

### 1.2.3. Bahan tambahan

Bahan tambahan pangan (BTP) adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan guna mempengaruhi sifat, rasa, dan bentuk pangan. Tujuan penambahan zat tambahan makanan ialah untuk meningkatkan atau mempertahankan nilai gizi dan kualitas daya simpan (Wisnu,2006).

#### a. Penyedap rasa

*Monosodium Glutamat* (MSG) ialah suatu senyawa aditif yang dipergunakan sebagai bahan tambahan pangan untuk memperkuat cita rasa pada makanan. MSG memiliki sifat tidak berbau serta memiliki perpaduan rasa manis dan asin yang gurih. *Mononatrium glutamate* pada semua dunia dipergunakan menjadi penambah rasa di makanan, sebab penambahan *mononatrium glutamate* akan menghasilkan rasa makanan menjadi lebih enak (Rangkuti, dkk.,2012). MSG yang digunakan UMKM Produksi Amplang H. Aluh Anga dapat dilihat pada gambar 1.6.dibawah ini.





Gambar 1 6 Penyedap Rasa  
(Sumber : Hellosehat.com 2022)

b. Garam

Garam adalah salah satu kebutuhan pelengkapan dari kebutuhan pangan dan merupakan sumber elektrolit bagi tubuh manusia. Penambahan garam pada saat pembuatan amplang berfungsi untuk meningkatkan citra rasa memperbaiki ikatan – ikatan struktur jaringan komponen adonan. Garam beryodium memiliki kelebihan yaitu untuk mencegah penyakit gondok, menghindari keguguran dalam proses kehamilan, meningkatkan IQ (*Intelligence Quotient*), serta mencegah kekerdilan. (Ratulangi,A.D.2014).

Garam mempunyai sifat higroskopis yang berarti mudah menyerap air dan titik lebur pada tingkat suhu  $801^{\circ}\text{C}$ . Secara fisik garam adalah senyawa padat berwarna putih berbentuk kristal yang merupakan kumpulan senyawa dengan bagian terbesar  $\text{NaCl}$  ( $> 80\%$ ) dan senyawa lainnya mirip  $\text{CaSO}_4$ ,  $\text{MgSO}_4$ ,  $\text{MgCl}_2$  (Marihati dan Muryati, 2008). Garam yang digunakan UMKM Produksi Amplang H.Aluh Anga dapat dilihat pada gambar 1.7 dibawah ini.



Gambar 1 7 Garam  
(Sumber : Primaberita.com 2022)

c. Bawang putih (*Allium Sativum*)

Bawang putih adalah umbi tanaman antimikroba sebagai bahan penambah cita rasa dan pengewet alami makanan. Bawang putih berfungsi sebagai penambah aroma dan untuk meningkatkan cita rasa amplang. Bawang putih bermanfaat sebagai penurunan kadar kolesterol, karena bawang putih memiliki zat ajoene yang terkandung di dalamnya. (Santoso, 2000). Bawang putih yang digunakan UMKM Produksi Amlang H.Aluh Anga dapat dilihat pada gambar 1.8 dibawah ini.



Gambar 1 8 Bawang Putih  
(Sumber : Halodoc.com 2022)

d. Telur

Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna dan bergizi tinggi. Fungsi telur dalam pembuatan amplang untuk meningkatkan nilai gizi, rasa serta bersifat sebagai *emulsifier* dan mengikat komponen – komponen adonan. Telur sebagai bahan pangan mempunyai banyak kelebihan yaitu kandungan gizi telur yang tinggi, harganya relatif murah bila dibandingkan dengan bahan sumber protein lainnya (Idayanti dkk., 2009).

Telur mudah mengalami penurunan kualitas yang disebabkan oleh kerusakan secara fisik, serta penguapan air, karbondioksida, ammonia, nitrogen, dan hidrogen sulfida dari dalam telur (Muchtadi dkk., 2010). Telur yang digunakan UMKM Produksi Amlang H.Aluh Anga dapat dilihat pada gambar 1.9 dibawah ini.



Gambar 1 9 Telur Ayam  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi 2022)

e. Gula pasir

Gula adalah salah satu bahan pokok yang dikonsumsi masyarakat Indonesia. Gula pasir memiliki fungsi sebagai pemanis dan dapat meningkatkan kerenyahan, serta pemberi cita rasa pada amplang. Gula merupakan salah satu bahan pangan sumber karbohidrat dan sumber energi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia (Isnawati, 2009). Gula pasir yang digunakan UMKM Produksi Amplang H.Aluh Anga dapat dilihat pada gambar 1.10 dibawah ini.



Gambar 1 10 Gula Pasir  
( Sumber : Orami.co.id 2022)

1.2.4. Bahan penolong

f. Soda kue

Soda kue adalah bahan yang digunakan untuk mengembangkan adonan kue, yang memiliki senyawa natrium bikarbonat ( $\text{NaHCO}_3$ ). Fungsi soda dalam pembuatan sebagai

bahan pengembang dan kerenyahan amplang. Senyawa natrium bikarbonat larut sempurna dalam air, tidak higroskopis Natrium bikarbonat merupakan alkali natrium yang paling lemah, mempunyai pH 8,3 dalam larutan air dalam konsentrasi 0,85%. (Siregar, C.J.P. 2010). Soda Kue yang digunakan UMKM Produksi Amplang H. Aluh Anga dapat dilihat pada gambar 1.11 dibawah ini



Gambar 1 11 Soda Kue  
(Sumber : Masakapahariini.com 2022)

#### 1.2.5 Produk akhir

Produk akhir adalah produk yang telah melalui seluruh tahapan proses pengolahan dari bahan baku hingga proses pengemasan. Produk akhir yang di hasilkan oleh UMKM Amplang H. Aluh Anga terdapat 3 macam yaitu kemasan kecil 40 gram, sedang 60 gram , dan besar 120 gram di pasarkan dengan cara di kirim ke kota pangkalanbun dan untuk penjualan dipusatnya Sukamara masih menggunakan sistem offline dan tidak menyediakan penjualan secara online. Macam – macam kemasan di UMKM Amplang H. Aluh Anga dapat di lihat di bawah ini kemasan kecil (40 gram) pada gambar 1.12, kemasan sedang (60 gram) pada gambar 1.13 dan kemasan besar (120 gram) pada gambar 1.14.



## 1.2.6 Proses Produksi

### 1. Bahan baku

Tahap pertama adalah penyiapan bahan baku ikan harwan, ikan tenggiri maupun ikan belida untuk pembuatan Amplang. Daging ikan haruan adalah bahan utama dalam proses pembuatan amplang. Penyediaan daging ikan harwan ini sebanyak 15 kg/hari.

### 2. Pemisahan tulang dan daging

Dalam proses pembuatan amplang hanya memerlukan daging ikanya saja sehingga memerlukan tahapan pemisahan atau memfillet daging ikan dari tulang ikan gabus. Hasil dari pemisahan tulang dan daging dapat di lihat dari gambar 1.15 di bawah ini



Gambar 1 15 Daging Fillet Ikan Gabus  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi.2022)

### 3. Penggilingan ikan

Penggilingan ikan menggunakan alat penggiling, bertujuan untuk memudahkan mencampurkan adonan dan bumbu. Hasil dari penggilingan daging ikan gabus dapat di lihat dari gambar 1.16 dibawah ini.



Gambar 1 16 Penggilingan Daging Ikan Gabus  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi.2022)

### 4. Pencampuran bumbu

Bumbu – bumbu yang telah di siapkan seperti bawang putih 3 ons,telur 22 butir, garam 2 bungkus, penyedap rasa 3 bungkus, soda kue 2 sdm, gula pasir 2 kg. kemudian dicampurkan kedalam daging ikan yang telah di haluskan di dalam satu wadah dan kemudian di aduk sampai rata atau sampai homogen. Hasil dari penggilingan daging ikan yang sudah di campurkan di dalam bumbu – bumbu dapat di lihat pada gambar 1.17 di bawah ini



Gambar 1 17 Daging Ikan yang di Campur dengan Bumbu  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi,2022)

#### 5. Pencampuran/pengulenan

Pencampuran atau pengulenan adalah tahapan dimana pencampuran daging ikan menggunakan tepung tapioka ke dalam satu wadah. lalu di acak atau di aduk sehingga daging ikan dan tepung tapioka benar – benar menjadi satu atau rata. Hasil pencampuran daging ikan dengan tapioka dapat di lihat dari gambar 1.18 di bawah ini



Gambar 1 18 Adonan Yang Sudah Homogen  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi,2022)

#### 6. Pembentukan/pencetakan

Pembentukan atau pencetakan yaitu penentuan bentuk amplang sesuai yang di inginkan, seperti bentuk kotak dan persegi panjang. Hasil adonan amplang yang sudah di cetak dapat di lihat pada gambar 1.19 di bawah ini.



Gambar 1 19 Adonan Ampang yang Sudah di Cetak  
(Sumber : Dokumentasi pribadi,2022)



## 7. Penggorengan

Penggorengan adalah proses kematangan amplang dengan menggunakan suhu rata – rata 75°C waktu yang di gunakan dalam proses penggorengan dengan waktu rata – rata 10-15 menit dalam 1 kali penggorengan. Produk minyak goreng yang digunakan yaitu minyak “ Cap Sopia”. Dalam proses penggorengan, minyak yang di gunakan harus dilakukan pergantian minyak dalam 2 kali penggorengan agar menghasilkan amplang yang berkualitas. Hasil adonan amplang yang sudah di cetak lalu di goreng dapat di lihat pada gambar 1.20 di bawah ini



Gambar 1 20 Penggorengan Amplang  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi,2022)

## 8. Penyaringan/Penirisan

Proses penyaringan dilakukan guna mengurangi atau menghilangkan kandungan minyak yang terkandung dalam amplang. Penyaringan berfungsi sebagai pencegah cepat terjadinya proses oksidasi lemak atau kerusakan produk amplang. Di UMKM produksi Amplang H.Aluh Anga penyaringan minyak menggunakan tangguk rotan. Hasil penirisan minyak dapat di lihat pada gambar 1.21 di bawah ini.



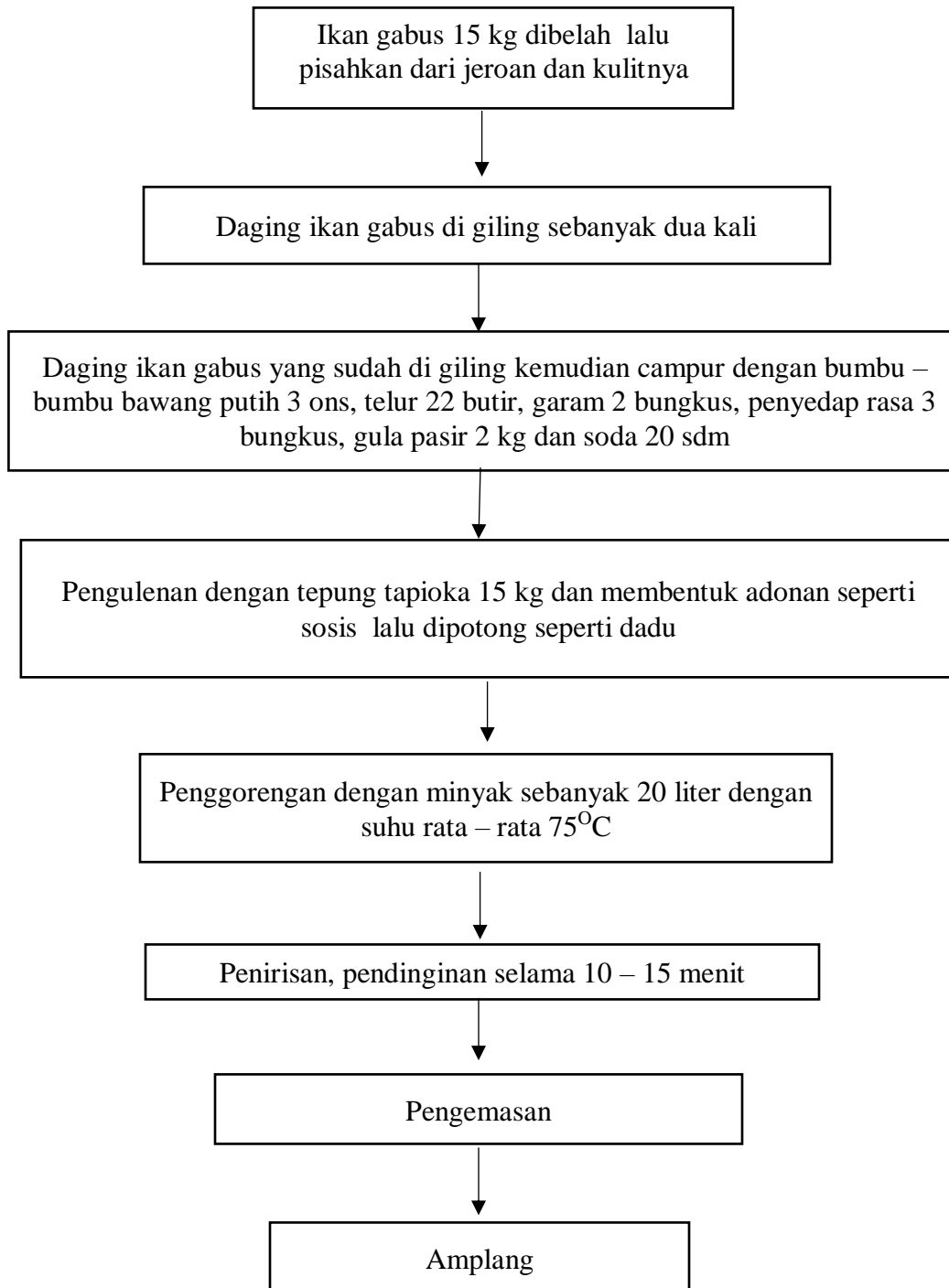
Gambar 1 21 Penirisan Minyak  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi,2022)

#### 9. Pengemasan/packing

Tahap ini merupakan tahap akhir suatu produk amplang di mana berfungsi sebagai pelindung atau pembungkus amplang serta sebagai pembawa nama dari usaha UMKM Produksi Amplang H.Aluh Anga. Hasil pengemasan amplang dapat di lihat dari gambar 1.22 di bawah ini.



Gambar 1 22 Pengemasan Amplang  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi,2022)



Gambar 1 23 Proses Produksi Pembuatan Amplang Hingga akhir  
(Sumber : UMKM Amplang H.Aluh Anga,2022)

### 1.2.7 Mesin dan Peralatan

Adapun mesin dan peralatan yang terdapat pada UMKM Amplang H. Aluh Anga sebagai berikut :

#### 1. Wajan

Wajan adalah alat masak yang berbentuk bulat melengkung serta mempunyai gagang (pegangan). Alat ini berfungsi guna menggoreng makanan dan sudah banyak dipasarkan dengan menggunakan lapisan anti lengket. alat ini dirancang dengan bagian melengkung agar mudah untuk membalik atau menggoreng makanan menggunakan minyak.. Pada gambar 1.24 merupakan wajan yang digunakan di UMKM produksi Amplang H. Aluh Anga



Gambar 1 24 Wajan

(Sumber : Dokumentasi Pribadi,2022)

#### 2. Kompor

Kompor adalah peralatan untuk memasak bisa dengan memakai minyak tanah, gas, atau listrik menjadi bahan bakar. Kompor ini akan digunakan sebagai alat untuk pemasak amplang. Pada gambar 1.25 kompor yang di gunakan di UMKM produksi Amplang H. Aluh Anga



Gambar 1 25 Kompor  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi 2022)

### 3. Pisau

Pisau adalah alat yang digunakan untuk memotong sebuah benda, seperti daging, sayur-mayur, buah-buahan hingga memotong segala macam bentuk bumbu masakan. Pada gambar 1.26 pisau yang di gunakan di UMKM Produksi Amplang H.Aluh Anga



Gambar 1 26 Pisau  
(Sumber : Kompas.Com 2022)

### 4. Saringan Kawat

Saringan kawat ini adalah alat untuk mengurangi atau menghilangkan kandungan minyak pada makanan setelah di goreng. Pada gambar 1.27 saringan kawat yang di gunakan di UMKM Produksi Amplang H.Aluh Anga



Gambar 1 27 Saringan Kawat  
(Sumber :Kibrispdr.org,2022)

#### 5. Baskom/wadah

Wadah adalah tempat untuk memuat ,menaruh atau menyimpan makanan. Pada gambar 1.28 wadah yang di gunakan di UMKM Produksi Amplang H. Aluh Anga



Gambar 1 28 Baskom  
(Sumber : Nagakomodo.co.id,2022)

#### 6. Alat press listrik

Alat pres kemasan ini memiliki sistem elektronik pengontrol suhu dan mekanisme transmisi kecepatan standar. Alat pres berfungsi untuk menyegel plastik kemasan produk secara manual dengan mudah dan cepat. UMKM Produksi Amplang memiliki 1 alat pres listrik. Gambar 1.29 adalah alat pres plastic yang digunakan di UMKM produksi Amplang H.Aluh Anga



Gambar 1 29 Alat Press

(Sumber : Dokumentasi Pribadi,2022)

#### 7. Blander

Blander adalah peralatan rumah tangga elektronik yang berfungsi menggiling dan menghaluskan makanan dan minuman. Blender juga bisa mencampurkan, menghaluskan dan memotong dan menggiling dalam waktu yang singkat. Gambar 1.30 adalah blander yang digunakan untuk mencampurkan bumbu – bumbu untuk pembuatan amplang di UMKM Produksi Amplang H.Aluh Anga



Gambar 1 30 Blander Bumbu

(Sumber : Dokumentasi Pribadi,2022)

## 8. Tangguk

Tangguk merupakan alat tradisional penangkapan ikan yang biasa digunakan masyarakat melayu. Tangguk ini umumnya di buat dari jalinan bambu, resam dan rotan. Tangguk biasanya digunakan di tempat tertentu yang berbentuk lubang atau rawang dengan kedalaman airnya tidak seberapa untuk menangkap ikan. Gambar 1.31 adalah tangguk yang digunakan di UMKM produksi Amplang H. Aluh Anga untuk meniriskan minyak dan mendinginkan amplang



Gambar 1 31 Tangguk

( Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2022)

## 9. Meja Adonan

Meja adonan merupakan meja khusus yang di buat untuk pengolahan amplang. Meja adonan amplang di buat dari kayu dengan bentuk persegi panjang. Di UMKM produksi Amplang memiliki 1 buah meja adonan. Gambar 1.32 meja yang di gunakan untuk memotong adonan amplang di UMKM produksi Amplang H. Aluh Anga





Gambar 1 32 Meja Adonan  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi 2022)

#### 10. Kipas Angin

Kipas angin adalah alat yang di pergunakan untuk menghasilkan angin. Selain itu, kipas angin juga bisa menjadi alat pengering. Kipas angin yang digunakan di UMKM produksi Amplang H.Aluh Anga kipas angin turbo dan memiliki 2 kipas angin untuk mendinginkan amplang. Gambar 1.33 kipas angin yang di gunakan di UMKM Produksi Amplang H.aluh Anga



Gambar 1 33 Kipas Angin  
( Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2022 )

#### 11. Mesin penggiling ikan

Mesin penggilingan ikan merupakan alat untuk menggiling ikan agar mempunyai tekstur yang lembut sehingga mudah dalam proses pengadukan dan pengulenan ikan dan tepung tapioka. Di UMKM produksi amplang memiliki satu mesin penggilingan ikan. Gambar 1.34 mesin yang digunakan untuk penggilingan/penghalusan ikan gabus di UMKM produksi Amplang H.Aluh Anga.



Gambar 1 34 Mesin Penggiling Ikan  
( Sumber : Dokumentasi Pribadi 2022 )

#### 12. Gal LPJ (*Liquefied Petroleum Gas*)

Gas LPJ di gunakan untung menggoreng adonan Amplang Gas ini bisa digunakan dalam 2 dua hari saja. Gal LPJ yang digunakan UMKM Produksi Amlang H.Aluh Anga dapat dilihat pada gambar 1.35 dibawah ini.



Gambar 1 35 Gas LPG  
(Sumber : Dokumentasi Prinadi,2022)

### 13. Timbangan

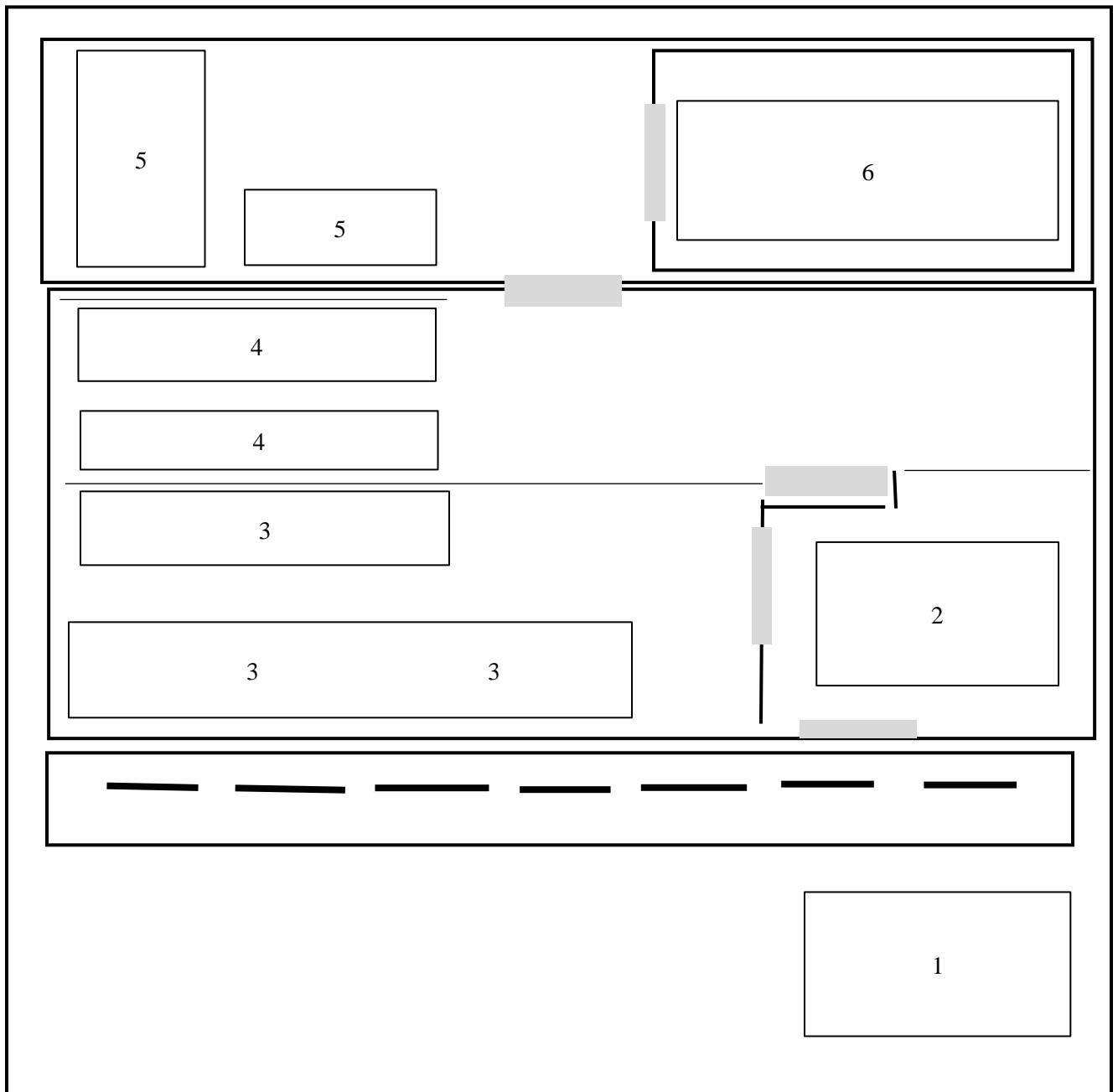
Timbangan ini di gunakan untuk menimbang ikan untuk produksi Amplang. Timbangan yang digunakan di UMKM Produksi Amplang H.Aluh Anga dapat di lihat pada gambar 1.36 di bawah ini



Gambar 1 36 Timbangan Kg  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi,2022)

#### 1.2.8 Denah Perusahaan

Tata letak fasilitas (*layout*) merupakan salah satu hal penting yang perlu di perhatikan. Tata letak fasilitas berkaitan dengan fasilitas fisik yang dibutuhkan untuk menunjang kegiatan produksi pada rantai produksi. Tata letak yang baik bertujuan untuk mengatur area kerja dan segala fasilitas produksi untuk bisa beroperasi produksi dengan ekonomis, aman dan nyaman, sehingga bisa meningkatkan semangat kerja dan hasil kerja karyawan. Alur produksi di UMKM Amplang H.Aluh Anga yaitu pertama tempat penyimpanan amplang yang siap untuk di kirim dan di jual, kedua tempat pengemasan amplang untuk pengemasan ada tiga macam kemasan yaitu kemasan kecil 40 gram, sedang 60 gram, besar 120 gram, ke tiga tempat penggorengan, pengulenan, dan pemotongan adonan, keempat tempat penyimpanan persediaan bahan baku, kelima tempat penggilingan ikan dan pencucian keenam tempat penyimpanan tepung tapioka. Layout di UMKM Amplang H. Aluh Anga gambar 1.37 di bawah ini.



Gambar 1 37 Layout UMKM Amplang H. Aluh Anga  
(Sumber : UMKM Amplang H. Aluh Anga, 2022)

Keterangan :

1. Gudang
2. Tempat pembungkusan
3. Tempat penggorengan dan pemotongan adonan
- 4 . Tempat peyimpanan ikan dan peyimpanan pembungkus amplang
5. Tempat pencucian dan penggilingan ikan
6. Tempat peyimpanan tepung tapioka

## **BAB II**

### **TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK**

#### **2.1. Latar Belakang**

Label merupakan bagian dari produk itu sendiri berupa penjelasan bentuk gambar, atau kata/tulisan yang mempunyai fungsi informatif tentang tentang produk dan si penjual. Label pada dasarnya berisikan penjelasan berupa merek produk, bahan baku, isi produk, kandungan gizi, masa kadaluwarsa, berat neto dan legalitas produknya. Label pangan adalah setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan olahan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan. Informasi yang sekurang-kurangnya ada dalam label pangan adalah nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat produsen, tanggal kadaluwarsa, dan nomor pendaftaran, serta kandungan zat gizi menjadi bagian penting dari label. Label tersebut harus tidak lepas dari kemasannya, tidak mudah luntur, dan terletak pada bagian yang mudah dilihat dan dibaca (BPOM RI, 2018).

Peran label pada produk pangan sangat penting karena Label yang baik dan benar memudahkan konsumen dalam pemilihan produk yang di perlukannya. Pelabelan produk pangan dapat dijadikan sumber informasi utama mengenai pangan kemasan. Menurut Chotim (2013) label memiliki kegunaan untuk memberikan informasi yang benar, jelas, dan lengkap baik mengenai kuantitas, isi, kualitas maupun hal – hal lain yang di perlukan mengenai barang yang di perdagangkan. Dengan adanya label konsumen akan memperoleh informasi yang benar, jelas dan baik mengenai kuantitas, isi dan kualitas mengenai produk yang beredar dan dapat menentukan pilihan sebelum membeli atau mengkonsumsi produk tersebut.

Tujuan penerapan label pangan selain memberikan informasi tentang label pangan kepada konsumen juga sekaligus mendidik konsumen agar mengetahui kualitas kandungan gizi dari produk yang akan dibelinya dan sadar akan konsekuensi mengonsumsi produk tersebut terhadap kesehatannya. Karena label pada kemasan merupakan strategi menarik untuk promosi yang di dalamnya bisa berisikan jenis produk, nama merek, bahan yang digunakan atau kontak pelaku bisnis yang bisa di hubungi oleh konsumen untuk memesan produknya( Nurzakia et al ., 2016 ).

Menurut kotler (2003) pengemasan adalah kegiatan merancang serta membuat bungkus suatu produk, sedangkan menurut swasta (1999) menyatakan bahwa pengemasan yaitu kegiatan yang bersifat perancangan bentuk atau desain bungkus atau kemasan suatu produk.

Fungsi kemasan untuk melindungi produk dari kerusakan fisik dan kontaminasi sehingga dapat di konsumsi dengan baik. Selain itu, kemasan berfungsi juga menjadi alat yang bisa mendorong penjualan, karena kemasan berhadapan dengan konsumen, sehingga kemasan dapat memengaruhi konsumen untuk memberikan respon positif (Gonzalez, dkk., 2007).

Pengemasan adalah salah satu faktor yang mempengaruhi produksi, oleh karena itu sangatlah penting untuk setiap UMKM memiliki label di setiap produk pengemasan mereka. Karena label pangan penting di ketahui sebagai informasi yang sesungguhnya mengenai substansi dan standar pemakaian yang di labelkan. Label ini merupakan media komunikasi antar pelaku usaha dan konsumennya. Komunikasi di lakukan untuk menyampaikan informasi yang benar, dan jelas. Hal ini berarti tidak boleh ada informasi yang menjadikan hak konsumen yang di tutup – tutupi. Dengan adanya kerja praktek di UMKM Amplang H.Aluh Anga ini agar kedepanya pelaku usaha UMKM dapat mengetahui pengemasan dan perlabelan yang standar.

Berdasarkan uraian diatas kemasan dan cara pengemasan dua hal yang saling berhubungan, sehingga harus di lakukan pengamatan lebih lanjut di UMKM Amplang H.Aluh Anga. Kemasan juga harus memenuhi standar kemasan pangan yang di tentukan oleh pemerintah, serta layak untuk di edarkan pada masyarakat. Pengemasan di UMKM Amplang H.Aluh Anga menggunakan cara pengemasan manual. Pengamatan ini dilakukan dengan empat metode, yaitu : observasi, wawancara, praktek kerja langsung dan studi pustaka

## **2.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana cara pengemasan di UMKM Amplang H.Aluh Anga?
2. Apakah kemasan di UMKM Amplang H.Aluh Anga sudah sesuai dengan BPOM No. 31 tahun 2018

## **2.3. Tujuan**

1. Mengetahui cara pengemasan produksi UMKM Amplang H. Aluh Anga?
2. Mengetahui kesesuaian kemasan produksi Amplang H.Aluh Anga berdasarkan BPOM No.31 tahun 2018?

## **2.4. Metodologi Pemecahan Masalah**

### **2.4.1. Waktu dan Tempat**

Waktu : 12 April – 12 Mei

Jam kerja : 05.00 – 10.00 WIB

Tempat : UMKM Amplang H. Aluh Anga

Alamat : JL.Cakra Adiwijaya No.106 Kel.Mendawai,  
Kab.Sukamara, Kec.Sukamara



## 2.4.2. Metode Pengumpulan Data

### 2.4.3. Pengumpulan secara langsung

Pengumpulan data penelitian dilakukan dengan beberapa metode, diantaranya yaitu sebagai berikut :

#### 1. Observasi

Metode observasi untuk mendapatkan data yang dibutuhkan, dengan mengamati berbagai kegiatan dan keadaan yang terjadi lingkungan yang relevan dengan topik diskusi yang muncul di pikiran langsung melalui observasi lapangan.

#### 2. Wawancara

Wawancara dilakukan dalam bentuk sesi tanya jawab langsung kepada supervisor lapangan atau personel terkait berkaitan dengan topik tertentu yang dihasilkan. Ini adalah kasus untuk memperoleh data (umum dan khusus) yang diperlukan untuk verifikasi pesan selesai.

#### 3. Penelitian atau Kerja Praktik Langsung

Metode penelitian langsung dilakukan dengan menguji sampel dengan mengumpulkan data berdasarkan hasil eksperimen yang dilakukan secara langsung dan langsung pada objek penelitian yang ditunjuk. Data penelitian lebih baik dipertimbangkan karena didasarkan pada hasil tes.

#### 4. Studi Pustaka

Tinjauan pustaka dilakukan dengan mengumpulkan atau mengambil data berdasarkan data rekapan yang dimiliki oleh UMKM Amplang H.aluh Anga dan melakukan dengan mencari jurnal/referensi ke dokumen yang relevan di luar UMKM Amplang H.Aluh Anga untuk mendukung data-data yang terdapat dalam laporan penulis. Tinjauan pustaka juga berfungsi sebagai pembanding dan juga sebagai referensi data yang relevan dengan masalah yang disebutkan dalam laporan penulis.

## 2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah

Pengemasan di UMKM Amplang H. Aluh anga yaitu menggunakan pengemasan manual yang dilakukan oleh satu orang. Amplang H. Aluh Anga mempunyai berbagai ukuran kemasan mulai dari yang kecil dengan berat 40 gram, kemasan sedang dengan berat 60 gram dan kemasan besar dengan berat 120 gram. Dari hasil wawancara ibu Endang selaku karyawan di UMKM Amplang H. Aluh Anga perbedaan setiap kemasan di pengaruhi oleh permintaan pasar/konsumen. Tabel 1.1 Merupakan data pengamatan jumlah produksi Amplang H. Aluh Anga

Menurut marinus (2002: 192), label merupakan suatu bagian dari sebuah produk yang membawa informasi verbal tentang produk atau penjualnya setiap keterangan mengenai pangan olahan yang bentuk, gambar tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang di setarakan pada pangan olahan, dimasukkan ke dalam, di tempelkan atau merupakan bagian dari kemasan pangan. Berdasarkan BPOM No. 31 tahun 2018 tentang label pangan mengatakan bahwa label adalah setiap keterangan mengenai barang yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya atau bentuk lain yang membuat informasi tentang barang dan keterangan pelaku usaha serta informasi lainnya sesuai dengan ketentuan peraturan perundang – undangan yang berlaku. Menurut Marinus (2002), terdapat tiga tipe label berdasarkan fungsinya, yaitu *brand* label adalah penggunaan label yang semata-mata digunakan sebagai brand, *grade* label adalah label yang menunjukkan tingkat kualitas tertentu dari suatu barang. Label ini dinyatakan dengan suatu tulisan atau kata-kata, label Deskriptif (*Descriptive Label*) adalah informasi objektif tentang penggunaan, konstruksi, pemeliharaan penampilan dan ciri-ciri lain dari produk. Sehingga dalam pembuatan label perlu memperhatikan ketentuan – ketentuan yang telah di tetapkan sesuai dengan peraturan yang berlaku. Label harus memuat keterangan paling sedikit mengenai :

1. Nama produk

Nama produk wajib di cantumkan pada label pangan olahan. Nama produk terdiri atas nama jenis pangan olahan dan nama daging.

2. Daftar bahan

Daftar bahan yang digunakan merupakan daftar bahan yang digunakan kegiatan atau proses produksi pangan. Bahan yang dicantumkan meliputi bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong. Nama bahan ditulis berdasarkan nama lazim yang lengkap dan dimulai dari bahan yang digunakan paling banyak (bahan utama). Pangan olahan yang di produksi menggunakan lebih dari satu bahan pangan wajib dicantumkan persentase kandungan bahan untuk bahan baku utama pada daftar bahan yang di gunakan.

3. Berat bersih atau isi bersih

Berat bersih merupakan informasi mengenai jumlah pangan olahan yang terdapat di dalam kemasan atau wadah dicantumkan dalam satuan metrik.

Pencantuman satuan metrik meliputi :

- a. Ukuran berat untuk pangan olahan padat yang dinyatakan dengan berat bersih
- b. Ukuran volume untuk pangan olahan cair yang dinyatakan dengan isi bersih, atau
- c. Ukuran berat atau volume untuk pangan olahan semi padat atau kental yang di nyatakan dengan berat bersih atau isi persih

4. Nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor

Pencantuman alamat untuk pangan olahan produk dalam negeri paling sedikit meliputi nama kota,kode pos,dan Indonesia. Untuk produk pangan impor paling sedikit dapat mencantumkan kota dan negara.

5. Keterangan halal bagi yang di persyaratkan

Keterangan ini wajib dicantumkan oleh pelaku usaha yang memproduksi atau mengimpor pangan olahan yang dikemas eceran atau perdagangan di wilayah Indonesia.

6. Tanggal dan kode produksi

Tanggal dan kode produksi paling sedikit memuat informasi mengenai riwayat produksi pangan pada kondisi dan waktu tertentu. Tanggal dan kode produksi berupa nomor bets (*batch*) dan waktu produksi.

7. Keterangan kadaluwarsa

Tanggal kadaluwarsa adalah prediksi terbaik ahli pangan mengenai beberapa lama pangan tersebut akan bertahan sebelum membusuk. Ketengan kadaluwarsa dinyatakan dalam tanggal, bulan dan tahun.

8. Pencantuman nomor izin edar

Nomor izin edar pangan olahan produk dalam negeri harus diawali dengan tulisan “BPOM RI MD” yang di ikuti digit angka. Sedangkan pencantuman nomor izin edar pangolahan produk impor harus diawali tulisan “BPOM RI ML” yang di ikuti dengan digit angka. Dalam pangan olahan merupakan pangan olahan industri rumah tangga, pada label harus di cantumkan tulisan “P-IRT”

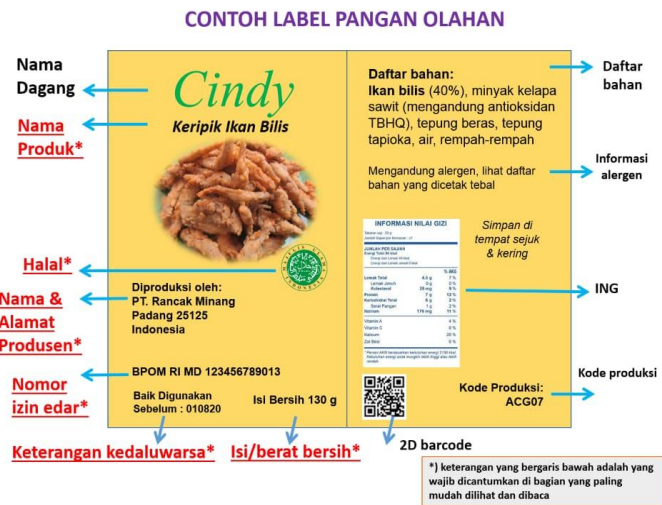
9. Keterangan tentang asal usul bahan pangan tertentu

Keterangan tentang asal usul bahan pangan tertentu meliputi :

a. Asal bahan pangan tertentu yang bersumber dari hewan atau tanaman

b. Pangan yang di produksi melalui proses khusus

Dibawah ini gambar 1. 38 gambar label pangan olahan sesuai dengan standar BPOM



Gambar 1 38 Contoh Label Pangan Olahan Sesuai BPOM  
(Sumber : Istana UMKM,2022)

Tabel 1. 1 Data Produksi UMKM Amplang H. Aluh Anga

No.	Kemasan	Jumlah (pcs)							
		Hari ke 1	Hari ke 2	Hari ke 3	Hari ke 4	Hari ke 5	Hari ke 6	Hari ke 7	Hari ke 8
1.	Kecil 40 gram	—	180	260	—	150	220	—	260
2.	Sedang 60 gram	120	—	—	220	—	100	180	—
3.	Besar 120 gram	110	100	100	—	115	—	—	90

(Sumber : UMKM Amplang H.Aluh Anga,2022)

Kemasan olahan pangan harus sesuai dengan Badan POM No. 31 Tahun 2018 tentang label pangan olahan. Syarat-syarat label yang wajib tercantum di kemasan yaitu nama produk, daftar bahan, berat bersih/isi, nama dan alamat Produsen, halal bagi yang dipersyaratkan, tanggal serta kode produksi, kedaluwarsa, nomor izin edar dan asal usul bahan pangan tertentu. Tabel 1.2 adalah hasil perbandingan kemasan UMKM Amplang H.Aluh Anga dengan BPOM No. 31 tahun 2018. Desain kemasan terdapat pada lampiran 5

Tabel 1. 2 Hasil Perbandingan Kemasan UMKM Amplang H.Aluh Anga

No.	BPOM No.31 tahun 2018	Kemasan di UMKM Amplang H.Aluh Anga
1.	Nama Produk	Ada
2.	Daftar bahan	Ada
3.	Berat isi	Tidak ada
4.	Nama dan Alamat Produsen	Ada
5.	Logo Halal	Ada
6.	Tanggal dan Kode Produksi	Tidak ada
7.	Kedaluwarsa	Tidak ada
8.	Nomor Izin Edar	Ada
9.	Asal Usul Bahan Tertentu	Tidak ada

Hasil dari tabel 1.2 adalah persyaratan kemasan olahan pangan yang dimiliki UMKM Amplang H.Aluh Anga dengan peraturan BPOM No.31 Tahun 2018 belum sesuai karena di pengemasan UMKM Amplang H.Aluh Anga hanya memiliki nama produksi,daftar bahan, nama dan alamat produsen,logo halal dan nomor izin edar saja serta label mudah luntur atau rusak. Penyebab tidak kesesuaian pengemasan dengan peraturan BPOM No.31 Tahun 2018 di karenakan banyak pelaku usaha kurang yang pengetahuan, kesadaran hanya berfokus pada produksi saja tidak mengutamakan pengemasan dan perlabelan pada produk kemasan, sehingga implementasi peraturan perlabelan produk makanan belum standar BPOM kemasan pangan dan juga label pangan tidak lengkap karena alasan sudah terlanjur memesan kemasan dalam jumlah banyak, sebenarnya dapat di atasi dengan mencantumkan ketengan pada sisi yang lain.

Selain pada bagian utama pencantuman label harus dilakukan sedemikian rupa sehingga tidak mudah lepas dari kemasannya, tidak mudah luntur atau rusak, serta dapat dengan mudah dilihat dan dibaca. Label pangan penting diketahui sebagai informasi yang sesungguhnya, terutama mengenai substansi dan standar pemakaian yang dilabelkan. Menurut Kotler (2000), fungsi label adalah sebagai identifikasi produk atau merek, menentukan kelas produk, menggambarkan beberapa hal mengenai produk (siapa pembuatnya, dimana dibuat, kapan dibuat, apa isinya, bagaimana menggunakannya, dan bagaimana menggunakan secara aman), serta mempromosikan produk lewat aneka gambar yang menarik. Adapun tujuan label adalah memberi informasi tentang isi produk yang diberi label tanpa harus membuka kemasan, berfungsi sebagai sarana komunikasi produsen kepada konsumen tentang hal-hal yang perlu diketahui oleh konsumen tentang produk tersebut, terutama hal-hal yang kasat mata atau tak diketahui secara fisik. Memberi petunjuk yang tepat pada konsumen hingga diperoleh fungsi produk yang optimum, sarana periklanan dan memberi rasa aman bagi konsumen.

Pengemasan dan perlabelan di UMKM Amplang H. Aluh Anga masih harus dikembangkan sesuai dengan peraturan perlabelan BPOM No. 31 tahun 2018 untuk menjaga kualitas serta meningkatkan daya jual. Karena dalam peraturan BPOM No. 31 tahun 2018 kemasan dan perlabelan pangan untuk menjembatani kepentingan produsen dan konsumen sehingga tercipta perdagangan pangan yang jujur dan bertanggung jawab. Pedoman ini juga diharapkan dapat memudahkan penilaian terhadap produk saat pendaftaran produk pangan dan juga pengawasan produk setelah beredar. Label wajib dicantumkan pada pangan olahan yang diproduksi atau pangan yang diimpor untuk diperdagangkan di dalam negeri dalam kemasan eceran dan pangan yang diolah lebih lanjut, BTP, dan bahan penolong. Pencantuman informasi pada label harus tidak mudah lepas dari kemasan, tidak mudah luntur atau terhapus, dan tidak mudah rusak. Dalam peraturan BPOM No. 31 tahun 2018 ketentuan pencantuman keterangan pada label harus ditulis dan dicetak dalam bahasa Indonesia, Dalam hal keterangan pada label tidak memiliki padanan kata atau tidak dapat diciptakan padanan kata dalam

bahasa Indonesia, keterangan dapat dicantumkan dalam istilah asing, Gambar, warna, dan desain lainnya dapat digunakan sebagai latar belakang sepanjang tidak mengaburkan tulisan, Keterangan pada label yang berbentuk tulisan wajib dicantumkan secara teratur, jelas, mudah dibaca, dan proporsional dengan luas permukaan label, Tulisan harus dicantumkan dengan ukuran huruf paling kecil sama dengan atau lebih besar dari huruf kecil “o” pada jenis huruf Arial dengan ukuran 1 mm (Arial 6 point), Dalam hal luas permukaan label kurang dari atau sama dengan 10 cm<sup>2</sup>, tulisan berupa huruf atau angka wajib dicantumkan dengan ukuran paling kecil 0,75 mm (Arial 5 point), Keterangan mengenai nama produk dan peringatan pada label harus dicantumkan dengan ukuran huruf paling kecil sama dengan atau lebih besar dari huruf kecil “o” pada jenis huruf Arial dengan ukuran 2 mm (Arial 12 point). Keterangan yang Sekurang-kurangnya Ada pada Label harus terdapat nama produksi, bahan yang digunakan, berat atau isi bersih, nama dan alamat produsen, keterangan halal, tanggal bulan dan tahun kadaluwarsa. Oleh karena itu lebal pangan yang harus dicantumkan menurut BPOM No. 31 tahun 2018 adalah nama produk, daftar bahan, berat isi, nama dan alamat produsen, logo halal, tanggal dan kode produksi, kadaluwarsa, nomor izin edar dan asal usul bahan tertentu sedangkan label pengemasan yang ada di UMKM Amplang H. Aluh Anga hanya memiliki nama produksi, daftar bahan, nama dan alamat produsen, logo halal dan nomor izin edar karena Ketidaktahuan terhadap ketentuan peraturan tersebut membuat pelaku usaha banyak yang mengedarkan produk pangan olahan kemasan tanpa mengikuti ketentuan, syarat, dan standar yang diatur dalam peraturan perundang-undangan. Pelaku usaha yang melanggar dapat terjadi disebabkan ketidaktahuannya akan serangkaian ketentuan yang wajib dilakukan seperti wajib memiliki berat isi dari produk tersebut. Ketidaktahuan pelaku usaha akan peraturan tersebut menjadi penyebab pelaku usaha mengabaikan kewajibannya sebagai pelaku usaha untuk menjaga keamanan pangan bagi konsumen dari produk yang diedarkan. Di sisi lain, bagi konsumen regulasi tersebut sangat penting untuk melindungi konsumen dari segala bentuk makanan dan minuman yang membahayakan, karena keamanan pangan merupakan bagian dari hak



konsumen yang harus dipenuhi oleh pengusaha pangan. Adapun hambatan kelengkapan perlabelan yang berasal dari pelaku usaha yaitu pertama, minimnya pengetahuan pelaku usaha mengenai label. mereka tidak mengetahui bahwa ada regulasi yang mengatur tentang label pangan, sehingga mereka tidak mengetahui informasi yang wajib dicantumkan dalam label. Tujuan dari kegiatan usaha mereka tersebut hanya untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari sehingga mereka tidak memperdulikan aspek-aspek penting dalam kegiatan usaha mereka yang salah satunya adalah kewajiban pencantuman label. Hambatan kedua, pelaku usaha tidak mengetahui bahwa berat isi, tanggal dan produksi, kadaluwarsa, dan asal usul bahan baku tertentu informasi wajib yang harus dicantumkan dalam label mereka tidak mengetahui bahwa hal tersebut merupakan sebuah informasi wajib yang diatur jelas secara hukum hal ini disebabkan pelaku usaha hanya mengetahui label merupakan tanda pengenal produk. Pelaku usaha hanya mengetahui label sebatas tempat untuk menempelkan merek, bahkan sebagian dari pelaku usaha mengetahui bahwa label adalah merek. Pelaku usaha hanya mengetahui fungsi label sebagai tanda pengenal suatu produk. Pelaku usaha tidak memahami hal-hal apa saja yang wajib dicantumkan dalam label. Keadaan ini disebabkan pelaku usaha tidak pernah mendapat pembinaan mengenai keharusan mencantumkan komposisi bahan, serta tidak mengetahui indikator-indikator yang menjadi hak konsumen

## **2.6. Kesimpulan**

Kesimpulan yang didapatkan dari penelitian berjudul evaluasi hasil kesesuaian label pangan di kemasan UMKM Amplang H. Aluh Anga Kalimantan Tengah KAB. Sukamara, yaitu :

1. Pengemasan yang digunakan di UMKM Produksi Amplang H. Aluh Anga yaitu pengemasan secara manual
2. Kemasan olahan pangan di UMKM Amplang H. Aluh Anga belum sesuai dengan syarat kemasan olahan pangan BPOM No.31 Tahun 2018

## DAFTAR PUSTAKA

- Aceng, ugan T., 2008. *Macam Olahan Ikan R*. Yanuar, ed., Bandung. BPFE
- Adrim, M., Fahmi. 2010. *Panduan Penelitian Untuk Ikan Laut*. Pusat Penelitian Oseanografi-LIPI, Jakarta.
- Budiasih, K.S. 2015. *Bahan Kimia dalam Rumah Tangga*. Disampaikan dalam Siaran di Radio MQ FM. Universitas Negeri Yogyakarta Fakultas Pertanian. Universitas Yudharta Pasuruan, Pasuruan.
- BPOM RI. 2018. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No.31 tentang Label pangan Olahan*
- Chotim, Muhammad dan Muhammad Subhan. 2013. Evaluasi Penulisan Label Pangan yang Tidak Lengkap dan Ilkan Pangan Menyesatkan pada Industri Rumah tangga Pangan di kabupaten Temanggung *Jurnal Riset Manajemen* 1(1): 78-92.
- Gonzalez, M.P., Thorhsbury S., & Twede D. 2007. *Packaging as a tool for product development: Communicatingvalue to consumers*. *Journal of Food Distribution Research*, 38 (1), pp. 61-66.
- Herawati, H. 2008. *Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan*. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4) : 124-130.
- Idayanti., S. Darmawati, U. Nurullita. 2009. *Perbedaan Variasi Lama Simpan Telur Ayam pada Penyimpanan Suhu Almari Es dengan Suhu Kamar terhadap Total Mikroba*. *Jurnal Kesehatan* 1(2): 19-26.
- Isnawati, S.F., 2009, “*Analisis Strategi Bersaing Gula Rafinasi (Studi PT. Jawa- manis Rafinasi, Cilegon, Banten)*”, Skripsi Program Sarjana Penyelenggara Khusus Agribisnis, Institut Pertanian Bogor.
- Kotler, Philip (2000). *Prinsip – Prinsip Pemasaran Manajemen*, Jakarta : Prenhalindo.
- Ketaren, S. 2008. *Minyak Dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press Muchta
- Kottelat, M., J.A Whitten, N. Kartikasari, & S. Wiryoatmojo. (1993). *Freshwater fishes of Western Indonesia and Sulawesi*. Periplus Edition, Jakarta.
- Kotler Philip, 2003. *Manajemen Pemasaran*, Edisi sebelas. Jakarta : PT. Indeks.
- Lestari D. W. 2013. *Pengaruh Subtitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur Dan Nilai Organoleptik Dodol Susu*. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Muchtadi, T. R, Ayustaningwarno, F dan Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Marihati dan Muryati. 2008. *Pemisahan dan Pemanfaatan Bittern sebagai Salah Satu Upaya Peningkatan Pendapatan Petani Garam*. Semarang: Buletin Penelitian dan Pengembangan Industri No. 2/Vol. II/Februari.
- Nur, M., 2009. *Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sate Bandeng (Chanos chanos)* .*Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*.14 (1):1-11.
- Nurzakia, D., Hartati B., Nur N J. 2016. *Hubungan Kepatuhan Membaca Label Informasi Zat Gizi Degan Kemampuan Membaca Label Informasi Gizi pada*

- Ibu Rumah Tangga di Pasar Basah Mandonga Kota Kendari 2016.*  
JIMKESMAS Vol.1 Universitas Halu oleo
- Rangkuti, R.H., dkk. 2012. *Pengaruh Pemberian Monosodium Glutamat (MSG) Pada Pembentukan Mikronukleus Sel Darah Merah Mencit.* Journal of Pharmaceutics and Pharmacology. Vol. 1 No. 1: 29 – 36
- Ratulangi, A. D. (2014). *Peran TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) pada Industri Garam di Indonesia.* Surabaya: Program Studi Sistem Informasi Fakultas Ilmu Komputer Universitas Narotama
- Sheedy, 2006. *Klasifikasi dan Morfologi Ikan Tenggiri (Online),* (<http://fredikurniawan.com/klasifikasi-dan-morfologi-ikan-tenggiri/>), (diakses 25 Maret 2017).
- Siregar, C.J.P., dan Wirakarsa, S. (2010). *Teknologi Farmasi Sediaan Tablet.* Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Swastha Basu, 1999. *Manajemen Pemasaran Modern*, Edisi Ketiga. Yogyakarta : Liberty Technology. Blackwell Publishing Ltd.
- Santoso, H.B. 2000. *Bawang Putih.* Edisi ke-12. Yogyakarta: Kanisius
- Singgih Wibowo, 2010. *"Manajemen Produksi "*, Edisi Empat, Yogyakarta, BPFE
- Weber, M. dan L.F.D. keindahan. 1922. *Ikan-ikan Kepulauan Indo-Australia.* E.J. Brill Ltd. Leiden
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama
- Wisnu C., (2006). *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan,* Penerbit Bumi Aksara, Jakarta, 1-7; 10-12

## LAMPIRAN

### Lampiran 1 Logbook pelaksanaan kerja praktik

FORM KP-02/TP



PRODI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD  
Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)  
Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

#### LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
1.	12/09/22	Melakukan Perencanaan diri dan orientasi tempat reduksi ampang	<i>[Signature]</i>
2.	13/09/22	Mempersiapkan bahan-bahan untuk membuat ampang dan membungkus ampang	<i>[Signature]</i>
3.	14/09/22	Melakukan Penghalusan ikan Babus yang sudah di fillet	<i>[Signature]</i>
4.	15/09/22	Melakukan Penghalusan ikan Babus yg sudah difillet dan pengepresan ampang	<i>[Signature]</i>
5.	16/09/22	Melakukan Pemotongan adonan ampang	<i>[Signature]</i>
6.	17/09/22	Melakukan Pencampuran adonan ikan dg minyak kelapa	<i>[Signature]</i>
7.	18/09/22	Melakukan Pembelian minyak portable untuk mesin terta mini lampu dan memelind adonan	<i>[Signature]</i>
8.	19/09/22	Melakukan Pembersihan ikan Babus untuk reduksi ampang	<i>[Signature]</i>
9.	20/09/22	Mempersiapkan bahan-bahan untuk pembuatan ampang dan mengadon ampang	<i>[Signature]</i>
10.	21/09/22	Melakukan Pembungkusan ampang	<i>[Signature]</i>
11.	22/09/22	Melakukan Penghalusan ikan dan memotong adonan ampang	<i>[Signature]</i>
12.	23/09/22	Melakukan Pembelian gas keteko dan melakukan pengorengan ampang	<i>[Signature]</i>

Mengetahui,  
Pembimbing Lapangan\*

*[Signature]*  
ALUH ANGA  
KEMAHIRAN

\*= wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

FORM KP-02/TP

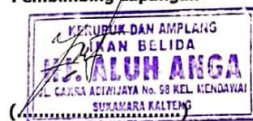


PRODI TEKNOLOGI PANGAN  
 FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD  
 Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)  
 Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

### LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
13	24/04/22	Melakukan pembungkusan <del>adonan</del> amplang	<i>[Signature]</i>
14	25/04/22	Melakukan pemotongan adonan amplang	<i>[Signature]</i>
15	26/04/22	Melakukan pemotongan adonan amplang dan mencari peralatan <del>seleksi</del> digunakan produksi <del>amplang</del>	<i>[Signature]</i>
16	27/04/22	Melakukan persiapan bumbu-bumbu untuk produksi amplang dan membuat adonan amplang	<i>[Signature]</i>
17	28/04/22	Melakukan pembungkusan amplang	<i>[Signature]</i>
18	29/04/22	Melakukan pembelian gula bersama karyawan UKM Produksi Amplang H. Diah Ranga	<i>[Signature]</i>
19	30/04/22	Melakukan pembersihan mesin gabus	<i>[Signature]</i>
20	06/05/22	Melakukan pengelaman amplang dan menajapu tempat produksi amplang	<i>[Signature]</i>
21	07/05/22	Melakukan pemotongan adonan amplang	<i>[Signature]</i>
22	08/05/22	Melakukan wawancara mengenai pengiriman amplang	<i>[Signature]</i>
23	11/05/22	Melakukan wawancara terhadap proses pembuatan amplang	<i>[Signature]</i>
24	12/05/22	Melakukan wawancara mengenai tempat produksi amplang H. Diah Ranga	<i>[Signature]</i>

Mengetahui,  
 Pembimbing Lapangan\*



\*= wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

## Lampiran 2 . Form penilaian pembimbing lapangan

FORM KP-03/TP



PRODI TEKNOLOGI PANGAN  
 FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD  
 Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)  
 Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

## FORM PENILAIAN PEMBIMBING LAPANGAN

Nama Pembimbing Lapangan : Endang Susanti  
 Jabatan : Staf Produksi  
 Nama Industri : UMKM Amplang H. Aluh Anga  
 Nama Mahasiswa : Arca Reshita Dewi  
 NIM : 1900033019

No	Materi Penilaian	Skor
1.	Disiplin waktu	93
2.	Pemahaman materi/konsep	92
3.	Cara komunikasi ( <i>communication skill</i> )	95
4.	Sikap	95
5.	Usaha mahasiswa menyelesaikan tugas	96
6.	Kekompakan/ <i>team work</i>	95
7.	Kemampuan menghitung dan menganalisa	99
8.	Kepercayaan diri	90
Nilai rata-rata dosen pembimbing lapangan, (N1)		93,7

Kurang (40-54)  
 Cukup (55-64)  
 Baik (65-79)  
 Sangat baik (80-100)

Sabang, 12 Mei 2022

Pembimbing Eksternal  
 (Isin Anita Sari)



\*: wajib dibubuhi cap basah perusahaan

## Lampiran 3 Keterangan penyelesaian kerja praktik

FORM KP-04/TP



PRODI TEKNOLOGI PANGAN  
 FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD  
 Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)  
 Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

**KETERANGAN PENYELESAIAN KERJA PRAKTIK**

Dengan ini menyatakan mahasiswa berikut:

Nama : Arda Rosrita Dewi  
 NIM : 1900033019  
 Program Studi : Teknologi Pangan  
 Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

**Telah menyelesaikan/tidak menyelesaikan\*** kerja praktik pada:

Nama Perusahaan/Instansi : UMKM Amplang H. Arah Anga  
 Tanggal Kerja Praktik : 12 April 2022

**Dengan hasil MEMUASKAN/BAIK/KURANG BAIK\*.**

Demikian pernyataan ini dibuat sebagai bukti dan administrasi pelaksanaan kerja praktik

Mengetahui,

Pimpinan Perusahaan/Instansi\*\*



Pembimbing Lapangan,




\*: coret yang tidak perlu

\*\* : wajib membubuhkan cap basah perusahaan/instansi











## Lampiran 4 Kartu kontrol pembimbingan internal

FORM KP-05/TP

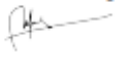


PRODI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD  
Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)  
Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

**FORM PEMBIMBINGAN INTERNAL KERJA PRAKTIK\***

No	Tanggal	Materi	Paraf Dosen
1.	8 Mrt 2022	Bimbingan pertama pengenalan dan pembahasan sasaran tempat kerja praktik	
2.	5 Apl 2022	Menanyakan perizinan kerja praktek di UMKM	
3.	12 Apl 2022	Penetapan tempat kerja praktek	
4.	26 Apl 2022	Diskusi pemilihan topik khusus dan pembahasan data kerja praktek	
5.	10 Mei 2022	Penentuan judul topik khusus kerja praktek	
6.	14 Mei 2022	Diskusi data laporan dan format laporan kerja praktek	
7.	19 Juni 2022	Revisi 1 laporan kerja praktek	
8.	25 Juni 2022	ACC laporan kerja praktek	

**Mengetahui,**  
**Dosen Pembimbing**

  
(.....)

\*) Mahasiswa diwajibkan melakukan pembimbingan minimal 3x jika ingin mengajukan ujian Kerja Praktek

Lampiran 5 Desain Kemasan di UMKM Amplang H.Aluh Anga

