

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**  
**ANALISIS TITIK KRITIS KEHALALAN BAHAN PANGAN MANISAN**  
**SALAK DI SARISA MERAPI, SLEMAN, DAERAH ISTIMEWA**  
**YOGYAKARTA**



**Disusun Oleh :**  
**Dwi Siska Amanda**  
**(1900033023)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**  
**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**  
**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**  
**YOGYAKARTA**  
**MEI, 2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**ANALISI TITIK KRITIS KEHALALAN BAHAN PANGAN MANISAN  
SALAK DI SARISA MERAPI, SLEMAN, DAERAH ISTIMEWA  
YOGYAKARTA**

**2022**

**Disusun oleh:**

**Dwi Siska Amanda**

**(1900033023)**

**Yogyakarta, 12 Agustus 2022**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh:**

**Dosen Pembimbing**



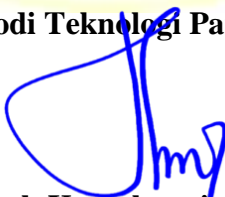
Signer ID: M4REH8RNA8...

**(Wahidah Mahanani Rahayu S.TP., M.Sc.)**

**NIY. 60160965**

**Mengetahui,**

**Kaprodi Teknologi Pangan**



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

**NIY. 60160914**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Dwi Siska Amanda

NIM : 1900033023

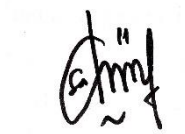
Fakultas : Teknologi Industri

Program Studi : Teknologi Pangan

Judul Laporan : Analisis Evaluasi Sortasi Bahan Baku Manisan Salak di Sarisa  
Merapi, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa laporan kerja praktik ini adalah hasil karya saya sendiri, sebagai laporan akhir kegiatan kerja praktik di suatu instansi perusahaan dan bukan merupakan pengambil alihan laporan kerja praktik orang lain yang pernah dibuat sebagai laporan akhir kegiatan kerja praktik pada suatu instansi perusahaan. Laporan ini belum diusulkan oleh pihak lain sebagai laporan akhir dari kerja praktik serupa.

Yogyakarta, 28 Mei 2022



Dwi Siska Amanda

1900033023

## KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT atas segala rahmat dan karunia yang diberikan, sehingga penulis dapat menyelesaikan kerja praktik di Sarisa Merapi dengan baik dan lancar.

Dalam penyusunan laporan kerja praktik ini, penulis banyak menerima masukan dari berbagai pihak baik moral maupun materil. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

- Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan berkat-Nya dalam penyelesaian laporan kerja praktik.
- Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., Ph.D. selaku Kaprodi Teknologi Pangan
- Ibu Wahidah Mahanani Rahayu, S.T.P., M.Sc. selaku dosen pembimbing laporan kerja praktik.
- Orang tua dan seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan material dan spiritual
- Teman-teman yang telah membantu dan memberikan saran dalam penulisan kerja praktik ini.

Penulis selaku penyusun menyadari bahwa keseluruhan laporan ini masih jauh dari kata sempurna. Untuk itu, penulis dengan sangat terbuka menerima kritikan dan saran yang sifatnya membangun.

Akhir kata, penulis berharap semoga laporan ini bermanfaat bagi pembaca pada umumnya dan bagi penulis khususnya.

Yogyakarta, 28 Mei 2022



Dwi Siska Amanda

## DAFTAR ISI

<b>COVER</b>	
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	ix
<b>RINGKASAN</b> .....	x
<b>BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN</b> .....	1
<b>1.1 Profil Perusahaan</b> .....	1
<b>1.1.1 Sejarah Sarisa Merapi</b> .....	2
<b>1.1.2 Visi dan Misi UKM</b> .....	4
<b>1.1.3 Struktur Organisasi</b> .....	5
<b>1.2 Proses Produksi</b> .....	7
<b>1.2.1 Bahan baku, Bahan Tambahan, dan Bahan Penolong</b> .....	7
<b>1.2.2 Produk Antara</b> .....	9
<b>1.2.3 Produk Akhir</b> .....	15
<b>1.2.4 Proses Pengolahan Diagram Alir</b> .....	18
<b>1.2.5 Neraca Massa Manisan Salak</b> .....	19
<b>1.2.6 Mesin dan Peralatan</b> .....	20
<b>1.2.7 Tata Letak dan peta alur pengolahan</b> .....	21
<b>1.3 Pemasaran Produk</b> .....	23
<b>1.4 Sarana dan Prasarana Penunjang</b> .....	23
<b>BAB II TUGAS KGUSUS KERJA PRAKTIK</b> .....	26
<b>2.1 Latar Belakang</b> .....	26
<b>2.2 Rumusan Masalah</b> .....	27
<b>2.3 Tujuan</b> .....	27
<b>2.4 Metodologi Pemecahan Masalah</b> .....	28
<b>2.4.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Kegiatan</b> .....	28

2.4.2	Metode Pengumpulan Data .....	28
2.5	Analisis Hasil Pemecahan Masalah .....	30
2.5.1	Titik Kritis Bahan Pembuatan Manisan Salak .....	31
2.5.2	Titik Kritis Proses Pembuatan Manisan Salak .....	39
2.6	Saran Perbaikan.....	42
2.7	Kesimpulan.....	42
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>44</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>46</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Produk Sarisa Merapi.....	4
Tabel 1. 2 Daftar mesin dan peralatan pada proses produksi manisan salak .....	20
Tabel 2. 1 Matrik daftar bahan manisan salak .....	32

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Rumah produksi Sarisa Merapi .....	1
Gambar 1. 2 Struktur Organisasi Unit Usaha Sarisa Merapi .....	5
Gambar 1. 3 Bahan baku manisan salak .....	7
Gambar 1. 4 Bahan Penolong dan Bahan Tambahan Manisan Salak .....	8
Gambar 1. 5 Buah salak busuk hasil sortasi.....	10
Gambar 1. 6 Buah Salak yang Telah Dikupas .....	11
Gambar 1. 7 Pemotongan Buah Salak (salak sobek hasil sortir) .....	11
Gambar 1. 8 Perendaman Buah Salak dengan Air kapur.....	12
Gambar 1. 9 Air Sisa Rebusan Buah Salak.....	13
Gambar 1. 10 Anakan buah salak, pucuk buah salak, dan salak sobek .....	13
Gambar 1. 11 Perebusan bahan tambahan dan penolong.....	14
Gambar 1. 12 Pengisian kuah manisan dan penutupan cup kemasan .....	15
Gambar 1. 13 Pembersihan pascapengemasan.....	16
Gambar 1. 14 Produk manisan Salak diletakkan pada kerat .....	16
Gambar 1. 15 Kemasan manisan salak .....	17
Gambar 1. 16 Diagram alir proses pembuatan manisan salak .....	18
Gambar 1. 17 Neraca massa proses pembuatan manisan salak .....	19
Gambar 1. 18 Layout Unit Usaha Sarisa Merapi .....	22
Gambar 2. 1 Buah Salak Pondoh .....	33
Gambar 2. 2 Gula Kristal Rafinasi .....	34
Gambar 2. 3 Kayu Secang.....	35
Gambar 2. 4 Natrium Benzoat .....	37
Gambar 2. 5 Asam Sitrat.....	38
Gambar 2. 6 Sodium Metabisulfit.....	39
Gambar 2. 7 Diagram Alir .....	40



## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Mesin dan Peralatan.....	46
Lampiran 2 Sertifikat Merek Sarisa Merapi.....	48
Lampiran 3 Sertifikat Halal Sarisa Merapi .....	49
Lampiran 4 UU Nomor 33 Tahun 2014 pasal 21.....	50
Lampiran 5 Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik.....	51
Lampiran 6 Form Penilaian Pembimbingan Lapangan.....	52
Lampiran 7 Surat Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik .....	53
Lampiran 8 Form Pembimbingan Internal Kerja Praktik .....	54
Lampiran 9 Daftar Bahan Positive List.....	55

**RINGKASAN**  
**ANALISIS TITIK KRITIS KEHALALAN BAHAN PANGAN MANISAN**  
**SALAK DI SARISA MERAPI, SLEMAN, DAERAH ISTIMEWA**  
**YOGYAKARTA**

**Oleh:**

**Dwi Siska Amanda (1900033023)**

**Program Studi teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri**

Sarisa Merapi Usaha mikro Kecil Menengah (UMKM) yang memproduksi makanan dan minuman olahan salak. Salah satu produk olahan Sarisa Merapi yaitu manisan salak pondoh. Manisan buah adalah buah-buahan yang diawetkan dalam gula. Manisan salak ini dibuat dengan bahan baku salak pondoh dan bahan tambahan seperti kayu secang, gula, asam sitrat, natrium benzoat, dan sodium metabisulfit. Dalam memilih makanan, kebanyakan konsumen lebih mementingkan cita rasa dan kurang memperhatikan status kehalalannya. Pangan halal adalah pangan yang terbuat dari bahan yang tidak mengandung unsur atau bahan haram yang dilarang untuk dikonsumsi umat islam. Namun tidak semua makanan baik merupakan makanan yang diperbolehkan untuk dikonsumsi oleh ilmu kesehatan. Untuk itu perlu adanya identifikasi titik kritis kehalalan suatu produk pangan baik pada bahan yang digunakan maupun proses pengolahannya. Hasil yang diperoleh dari identifikasi titik kritis bahan tambahan pada pembuatan manisan salak yaitu terdapat bahan tambah yang memiliki titi kritis seperti gula rafinasi, natrium benzoat, asam sitrat, dan sodium metabisulfit yang belum bersertifikat halal. Sedangkan titik kritis pada pengolahannya ditemukan pada proses Pencampuran, pengemasan, dan perebusan bahan tambahan.

**Kata kunci:** bahan pangan, manisan salak, pangan halal, titik kritis