

LAPORAN KERJA PRAKTIK
PENGENDALIAN MUTU PRODUK AKHIR MANISAN SALAK DI
SARISA MERAPI, SLEMAN, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA



Disusun oleh:
Aprellianti Dwi Swastika
(1900033025)

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

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGENDALIAN MUTU PRODUK AKHIR MANISAN SALAK DI SARISA
MERAPI, SLEMAN, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
2022**

**Disusun oleh:
Aprellianti Dwi Swastika
(1900033025)**

Yogyakarta, 12 Agustus 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



(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 dibawah ini, saya:

Nama : Aprellianti Dwi Swastika

NIM : 1900033025

Fakultas : Teknologi Industri

Program Studi : Teknologi Pangan

Judul Laporan : Pengendalian Mutu Produk Akhir Manisan Salak di Sarisa Merapi,
Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta

Dengan ini menyatakan bahwa laporan kerja praktik ini adalah **ASLI** karya tulis saya. Dengan hasil informasi dan pengetahuan yang saya dapatkan selama kerja praktik di Sarisa Merapi, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Laporan yang Saya buat merupakan laporan Asli dan bukan merupakan plagiarisme dari orang lain. Demikian pernyataan keaslian laporan kerja praktik yang saya buat dengan sebenarnya.

Yogyakarta, 28 Mei 2022



Aprellianti Dwi Swastika

1900033025

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis bisa menyelesaikan Kerja Praktik (KP) dengan judul “Pengendalian Mutu Produk Akhir Manisan Salak di Sarisa Merapi, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta” ini dapat selesai tepat waktu. Laporan kerja praktik ini disusun untuk memenuhi syarat penyelesaian mata kuliah kerja praktik yang wajib ditempuh di Progam Studi Teknologi pangan Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.

Dalam penyusunan laporan kerja praktik ini, penulis mendapatkan bantuan dari berbagai pihak, berupa doa, saran, bimbingan serta petunjuk dalam pengambilan data. Oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada pihak yang bersangkutan dengan hasil laporan kerja praktik ini kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini dengan baik.
2. Ibu Wahidah Mahanani Rahayu, S.T.P., M.Sc selaku dosen pembimbing kerja praktik.
3. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad dahlan.
4. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.si.,M.Sc., Ph.D selaku Kepala Progam Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
5. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku koordinator kerja praktik Progam Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
6. Ibu Rini Handayani selaku pemilik Pengolahan Manisan Salak di Sarisa Merapi yang telah memberikan kesempatan untuk bisa melaksanakan Kerja Paktik di perusahaan Beliau.
7. Mba Angelica Warsiti (Siti) dan Mba Wiwik yang telah membantu dalam mengumpulkan informasi dan data-data di lapangan.

8. Teman-teman Magang dan PKL yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu yang telah membantu, menghibur, menyemangati dan memberikan masukan dan dorongan kepada penulis.
9. Keluarga yang telah memberikan motivasi dan doanya untuk melaksanakan serta menyelesaikan kerja praktik.
10. Dwi Siska Amanda selaku rekan pelaksanaan kerja praktik di Sarisa Merapi.
11. Teman-teman angkatan 2019 yang tersayang. Terima kasih atas motivasi yang diberikan selama ini. Dan banyak pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.

Dalam menyelesaikan laporan kerja praktik, penulis menyadari masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan adanya kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan dari laporan kerja praktik ini. Semoga laporan ini dapat bermanfaat dan menambah pengetahuan bagi semua pihak.

Yogyakarta, 28 Mei 2022



Aprellianti Dwi Swastika

1900033025

DAFTAR ISI

COVER	
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
RINGKASAN	xi
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1 Profil Perusahaan.....	1
1.1.1 Sejarah Perusahaan.....	2
1.1.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	4
1.1.3 Struktur Organisasi	5
1.2 Proses produksi.....	8
1.2.1 Bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong	8
1.2.2 Produk Antara	11
1.2.3 Produk Akhir.....	11
1.2.4 Proses Produksi Produk (Diagram Alir)	12
1.2.5 Neraca Bahan	24
1.2.6 Mesin dan Peralatan	25
1.2.7 Sarana dan Prasarana.....	26
1.2.8 <i>Layout</i> Sarisa Merapi	27
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	29
2.1 Latar Belakang	29
2.2 Rumusan Masalah	30

2.3	Tujuan.....	30
2.4	Metodologi Pemecahan Masalah.....	31
2.4.1	Waktu dan Lokasi Pelaksanaan.....	31
2.4.2	Metode Pengumpulan Data.....	31
2.5	Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	32
2.5.1	Kecacatan Produk Manisan Salak.....	32
2.5.2	Analisis Diagram Pareto	34
2.5.3	Analisis Diagram <i>Fishbone</i>	37
2.5.4	Saran perbaikan.....	40
2.6	Kesimpulan.....	42
	DAFTAR PUSTAKA	43
	LAMPIRAN.....	44
	Lampiran 1. Mesin dan peralatan	44
	Lampiran 2. Sarana dan Prasarana	46
	Lampiran 3. Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik	48
	Lampiran 4. Form Penilaian Pembimbing Lapangan.....	49
	Lampiran 5. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	50
	Lampiran 6. Sertifikat Merek	51
	Lampiran 7. Sertifikat Halal Sarisa Merapi.....	52
	Lampiran 8. Kartu Kontrol Pembimbing Internal	53

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Daftar mesin dan peralatan di Sarisa Merapi	25
Tabel 1. 2 Sarana dan Prasarana di Sarisa Merapi	26
Tabel 2. 1 Jenis dan jumlah kecacatan manisan salak di Sarisa Merapi	35
Tabel 2. 2 Persentase jenis kecacatan manisan salak di Sarisa Merapi	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Rumah produksi Sarisa Merapi	2
Gambar 1. 2 Struktur organisasi Sarisa Merapi	5
Gambar 1. 3 Bahan baku manisan salak	8
Gambar 1. 4 Bahan tambahan	9
Gambar 1. 5 Pipa aliran kuah manisan	11
Gambar 1. 6 Produk manisan salak di Sarisa Merapi	12
Gambar 1. 7 Buah salak yang telah dikupas	13
Gambar 1. 8 Pemotongan buah salak	14
Gambar 1. 9 Perendaman buah salak pada air kapur	15
Gambar 1. 10 Air rebusan buah salak	16
Gambar 1. 11 Pucuk buah salak, salak sobek, dan anakan salak	17
Gambar 1. 12 Perebusan bahan tambahan	18
Gambar 1. 13 Penirisan salak	19
Gambar 1. 14 Pengisian kuah dan pengepresan manisan salak	20
Gambar 1. 15 Perendaman manisan salak dalam air hangat	20
Gambar 1. 16 Manisan salak diletakkan pada keranjang	21
Gambar 1. 17 Kemasan manisan salak	22
Gambar 1. 18 Diagram alir pembuatan manisan salak	23
Gambar 1. 19 Neraca bahan pembuatan manisan salak	24
Gambar 1. 20 Layout proses produksi manisan salak	28
Gambar 2. 1 Cacat Produk	33
Gambar 2. 2 Produk dodol	34
Gambar 2. 3 Diagram Pareto	36
Gambar 2. 4 Diagram <i>Fishbone</i>	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Mesin dan peralatan.....	44
Lampiran 2. Sarana dan Prasarana.....	46
Lampiran 3. Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik.....	48
Lampiran 4. Form Penilaian Pembimbing Lapangan.....	49
Lampiran 5. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	50
Lampiran 6. Sertifikat Merek.....	51
Lampiran 7. Sertifikat Halal Sarisa Merapi.....	52
Lampiran 8. Kartu Kontrol Pembimbing Internal.....	53

**PENGENDALIAN MUTU PRODUK AKHIR MANISAN SALAK DI SARISA
MERAPI, SLEMAN, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

Oleh:

Aprellianti Dwi Swastika

(1900033025)

Universitas Ahmad Dahlan

RINGKASAN

Indonesia banyak memiliki beragam jenis buah-buahan, salah satunya adalah buah salak. Sarisa Merapi merupakan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang bergerak di bidang produksi pengolahan minuman dan makanan olahan salak. Pengamatan yang dilakukan di Sarisa Merapi yaitu pengendalian mutu produk akhir manis salak. Tujuan dari pengendalian mutu produk akhir adalah untuk mengetahui jenis-jenis kecacatan dan faktor-faktor penyebab kecacatan di Sarisa Merapi. Jenis kecacatan pada manis salak meliputi cup bocor, produk terdapat kotoran, label rusak, produk tidak terisi penuh, dan produk penyok. Metode pengendalian mutu yang digunakan adalah metode *seven tools*, yaitu menggunakan Diagram *Pareto* dan Diagram *Fishbone*. Hasil Diagram *Pareto* menunjukkan tingkatan kecacatan dari yang paling banyak hingga kecacatan yang paling sedikit dan dilengkapi dengan persentase setiap jenis kecacatan meliputi cup bocor sebanyak 61%, label rusak mewakili 19%, cup penyok 11%, produk kotor 6%, dan produk tidak terisi penuh mewakili 3% dari total keseluruhan cacat. Hasil Diagram *Fishbone* menunjukkan faktor-faktor penyebab kecacatan pada produk manis salak meliputi kurangnya ketelitian dari para pekerja, kurang memahami SOP, mesin kurang perawatan, peralatan memiliki tingkat akurasi yang kurang, SOP belum baku dan tertulis, kuah manis terlalu panas, dan area kerja bagian produksi panas.

Kata kunci: Pengendalian mutu, Buah salak, Diagram *Pareto*, Diagram *Fishbone*