

LAPORAN KERJA PRAKTIK
PENGAMATAN MUTU PRODUK AKHIR PADA PENGOLAHAN
SUSU KAMBING PERANAKAN ETAWA BUBUK
DI CV SAHABAT TERNAK DESA GIRIKERTO, KECAMATAN
TURI, KABUPATEN SLEMAN DIY



Acc
Safinta NR

Safinta NR
22/02/2022

Disusun oleh :

Ade Krismaningrum

1900033032

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGAMATAN MUTU PRODUK AKHIR PADA PENGOLAHAN SUSU KAMBING
PERANAKAN ETAWA BUBUK DI CV SAHABAT TERNAK DESA GIRIKERTO,
KECAMATAN TURI, KABUPATEN SLEMAN DIY
2022**

Disusun oleh:

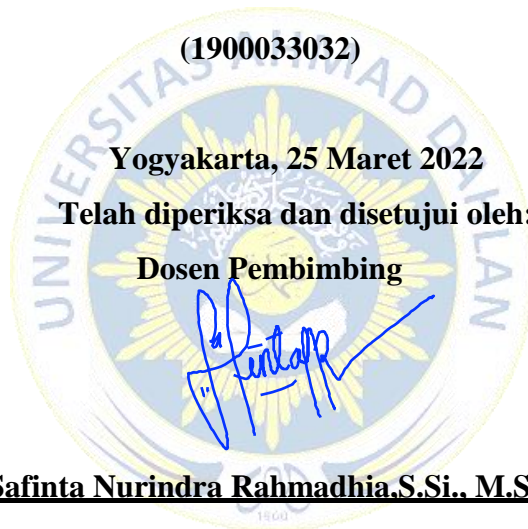
Ade Krismaningrum

(1900033032)

Yogyakarta, 25 Maret 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



(Safinta Nurindra Rahmadhia.S.Si., M.Sc.)

NIY. 60181175

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan

A blue ink signature, appearing to be 'Ika', is written in a stylized, cursive font.

(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.)

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa saya :

Nama : Ade Krismaningrum

Nim : 1900033032

Program Studi : Teknologi Pangan

Judul Laporan Kerja Praktik : “PENGAMATAN MUTU PRODUK AKHIR PADA
PENGOLAHAN SUSU KAMBING PERANAKAN
ETAWA (PE) BUBUK DI CV SAHABAT TERNAK”.

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa laporan kerja praktik ini adalah hasil karya saya sendiri, kecuali kutipan-kutipan dari ringkasan yang semuanya telah saya jelaskan sumbernya. Apabila dikemudian hari saya terbukti atau dapat dibuktikan laporan kerja praktik ini hasil jiplakan, maka saya siap menerima sanksi yang diberikan oleh pihak Program Studi Teknologi Pangan.

Demikian pernyataan keaslian yang dapat saya buat, kurang lebihnya mohon maaf sebesar – besarnya.

Yogyakarta, 25 November 2021



Ade Krismaningrum

1900033032

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya kepada kita semua, sehingga saya dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik dengan tepat waktu. Penulisan laporan ini merupakan salah satu syarat untuk menempuh jenjang S1 Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan. Penyusunan laporan ini tidak akan selesai tanpa dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penyusun menyampaikan terima kasih kepada :

1. Allah SWT atas semua nikmat yang telah diberikan sehingga diberi kemudahan dalam penyusunan laporan kerja praktik.
2. Orang tua saya yang selalu memberi dukungan kepada saya dalam menyelesaikan laporan kerja praktik ini.
3. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, S. Si., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
5. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Koordinator Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
6. Bapak Amanta selaku pemilik CV Sahabat Ternak.
7. Mbak Ika Suweni dan karyawan CV Sahabat Ternak selaku pembimbing lapangan selama kerja praktik.
8. Iasha Fahira Islami selaku rekan kerja praktik saya di CV Sahabat Ternak.
9. Dewi Fajar Narohma dan Dzakiyah Dzain Ramadhona selaku sahabat yang selalu bersedia membantu dan mendukung saya untuk selalu semangat dalam menyusun laporan ini.
10. Teman – teman angkatan 2019 yang tercinta, terima kasih atas motivasi dan dukungannya selama ini.

Saya menyadari bahwa laporan kerja praktik ini masih jauh dari kata sempurna, sehingga saya mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan dan peningkatan penulisan laporan di lain hari. Semoga laporan ini dapat menjadi referensi dan bermanfaat bagi kami dan kita semua yang membacanya.

Yogyakarta, 25 November 2021

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Ade Krismaningrum', with a horizontal line underneath the name.

Ade Krismaningrum

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
RINGKASAN.....	x
BAB I.....	1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1. Profil Perusahaan	1
1.2 Proses Produksi	10
BAB II	47
TUGAS KHUSUS	47
PENGAMATAN MUTU PRODUK AKHIR PADA PENGOLAHAN SUSU KAMBING ETAWA BUBUK DI CV SAHABAT TERNAK	47
2.1. Latar Belakang.....	47
2.2. Rumusan Masalah	49
2.3 Tujuan	49
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah	49
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	50
2.6 Kesimpulan.....	57
DAFTAR PUSTAKA.....	58
LAMPIRAN	61

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Produk Akhir Susu Kambing Etawa Bubuk CV Sahabat Ternak.....	17
Tabel 1. 2 Sarana Penunjang	44
Tabel 1. 3 Prasaranan Penunjang.....	45
Tabel 1. 4 Perbandingan Hasil Analisis diCV Sahabat Ternak dengan SNI 2970 Tahun 2015	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo CV Sahabat Ternak	3
Gambar 1. 2 Struktur organisasi CV Sahabat Ternak.....	5
Gambar 1. 3 Denah lokasi utama CV Sahabat Ternak	9
Gambar 1. 4 Lokasi perusahaan CV Sahabat Ternak.....	9
Gambar 1. 5 Susu Kambing Segar.....	10
Gambar 1. 6 Gula Pasir.....	11
Gambar 1. 7 Bahan Tambahan Varian Rasa.....	12
Gambar 1. 8 <i>Creamer</i>	12
Gambar 1. 9 <i>Maltodextrin</i>	13
Gambar 1. 10 <i>Dextrose Monohydrate</i>	14
Gambar 1. 11 Produk Antara.....	16
Gambar 1. 12 Penerimaan Susu Kambing Etawa segar.....	21
Gambar 1. 13 Penerimaan Susu Kambing Etawa Beku	21
Gambar 1. 14 Proses pencampuran bahan baku (susu segar dan gula pasir)	22
Gambar 1. 15 Proses Pemanasan awal	23
Gambar 1. 16 Proses Pendinginan.....	23
Gambar 1. 17 Proses pencampuran 2 ditambahkan susu bubuk	24
Gambar 1. 18 Proses pencampuran 2 setelah diberi susu bubuk.....	24
Gambar 1. 19 Proses pemanasan akhir.....	25
Gambar 1. 20 Proses Penggilingan.....	26
Gambar 1. 21 Proses Pengemasan Susu Kambing Etawa Bubuk.....	27
Gambar 1. 22 Penyimpanan Susu Kambing Etawa Bubuk Sebelum Didistribusikan	28
Gambar 1. 23 Diagram alir kualitatif proses produksi susu kambing etawa bubuk	29
Gambar 1. 24 Diagram alir kuantitatif proses produksi susu kambing etawa bubuk	30
Gambar 1. 25 Alat Penerima Bahan Baku.....	32
Gambar 1. 26 <i>Milk can</i>	32
Gambar 1. 27 Lactodensimeter.....	33
Gambar 1. 28 <i>Freezer</i>	34

Gambar 1. 29 Wajan dan Kompor.....	34
Gambar 1. 30 Sutil Kayu	35
Gambar 1. 31 Spatula Plastik.....	35
Gambar 1. 32 <i>Cutter</i>	35
Gambar 1. 33 Pisau.....	36
Gambar 1. 34 Ayakan.....	36
Gambar 1. 35 Blender.....	37
Gambar 1. 36 Boks <i>Container</i>	37
Gambar 1. 37 Gayung dan Sekop Alumunium.....	37
Gambar 1. 38 Mesin Penggiling	38
Gambar 1. 39 Timbangan Digital < 30 Kg.....	39
Gambar 1. 40 Timbangan Digital < 1Kg.....	39
Gambar 1. 41 Timbangan Duduk > 30Kg	39
Gambar 1. 42 Mesin Jahit Karung.....	40
Gambar 1. 43 <i>Continuous sealer</i>	41
Gambar 1. 44 <i>Hand sealer</i>	41
Gambar 1. 45 <i>Paper Cutter</i>	42
Gambar 1. 46 <i>Paper roll holder</i>	42
Gambar 1. 47 Standing Stainless	43
Gambar 1. 48 Troli	43
Gambar 1. 49 Mesin <i>Expired Date</i>	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Sertifikat BPOM CV Sahabat Ternak	61
Lampiran 2 Ketetapan Halal Produk susu CV Sahabat Ternak	64
Lampiran 3 Hasil Uji Lab Universitas Gajah Mada	65
Lampiran 4 Surat Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	69
Lampiran 5 Form Penilaian Pembimbing Lapangan	70
Lampiran 6 Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik.....	71