

LAPORAN KERJA PRAKTIK
IDENTIFIKASI TITIK KRITIS KEHALALAN BAHAN PANGAN
PRODUK DODOL SALAK DI SARISA MERAPI KECAMATAN
PAKEM, KABUPATEN SLEMAN, DAERAH ISTIMEWA
YOGYAKARTA



Disusun oleh:
Mutiara Habibah
(1900033052)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
Juni, 2022

HALAMAN PENGESAHAN

**IDENTIFIKASI TITIK KRITIS KEHALALAN BAHAN PANGAN PRODUK
DODOL SALAK DI SARISA MERAPI KECAMATAN PAKEM, KABUPATEN
SLEMAN, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

2022

Disusun oleh:

Mutiara Habibah

(1900033052)

Yogyakarta, 15 Juni 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing

(Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc)

NIY. 60160962

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan

(Ika Dyah Kumalasari Ph.D.)

NIY. 60160914

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur ke hadirat Allah Subhanahu Wa Ta'ala telah menganugerahkan segala rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan kerja praktik selama satu bulan dan penyusunan laporan kerja praktik yang berjudul “Pengawasan Mutu Buah Salak Dalam Pembuatan Dodol Salak Di Umkm Sarisa Merapi Kec. Pakem, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta”. Penyusunan laporan ini ditujukan kepada Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan sebagai syarat telah terlaksananya kegiatan kerja praktik dan untuk memenuhi mata kuliah Kerja Praktik.

Dengan telah selesainya penulisan laporan kerja praktik ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak terkait yang telah membantu dan membersamai penulis baik dalam pelaksanaan kerja praktik maupun dalam penulisan laporan. Selama menjalankan kerja praktik dan penulisan laporan kerja praktik ini, penulis memperoleh banyak ilmu pengetahuan, wawasan, serta pengalaman dalam bidang pangan. Ucapan terima kasih penulis haturkan:

1. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik yang telah banyak mengarahkan, memberikan dukungan dan pembelajaran pra kerja praktik dan penyusunan laporan.
2. Kepada kedua orang tua penulis yang telah memberikan semangat, dukungan dan do'a yang tiada hentinya.
3. Keluarga besar penulis yang memberikan kekuatan kepada penulis untuk terus melangkah maju dan berpikir positif.
4. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D., selaku Kaprodi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
5. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Akademik.
6. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D., selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
7. Dr. Muchlas, M.T., selaku Rektor Universitas Ahmad Dahlan.
8. Jajaran dosen Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.

9. Keluarga Besar Sarisa Merapi yang telah memberikan kesempatan penulis dan rekannya melaksanakan kerja praktik, memberikan ilmu, evaluasi dan pengalaman dunia kerja.
10. Rekan kerja praktik saya, Dzakiyah Zain Ramadhona yang telah kebersamai, menghibur, yang paling sabar dan tabah, berbagi dan bekerja sama dengan sebelum kerja praktik berlangsung hingga usai.
11. Teman seperjuangan yang telah menemani dan mendukung dalam setiap kondisi.

Adapun dalam penyusunan dan penulisan laporan kerja praktik ini, penulis menyadari masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun. Harapannya, semoga laporan ini dapat memberikan ilmu bagi pembacanya, serta dapat menjadi bahan evaluasi dan referensi dalam pelaksanaan tugas akhir mata kuliah semester berikutnya.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
RINGKASAN	ix
BAB I	1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan.....	1
1.1.1 Sejarah Perusahaan.....	1
1.1.2 Visi dan Misi	2
1.1.3 Struktur organisasi.....	2
1.2 Proses Produksi	5
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir	5
1.2.2 Proses Produksi	10
1.2.3 Mesin dan Peralatan	16
1.2.4 Sarana dan Prasarana.....	16
BAB II.....	19
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	19
2.1 Latar Belakang.....	19
2.2 Rumusan Masalah.....	21
2.3 Tujuan.....	21
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah.....	21
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	23
2.6 Kesimpulan.....	34
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN.....	39

DAFTAR TABEL

Table 1.1 Peralatan yang digunakan dalam pembuatan dodol salak.	16
Table 1.2 Matriks daftar bahan dodol salak.....	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Profil sarisa merapi	2
Gambar 1.2. Struktur organisasi sarisa merapi	3
Gambar 1.3. Bahan baku utama salak	5
Gambar 1.4. Garam meja.....	6
Gambar 1.5. Gula pasir	7
Gambar 1.6. Vanilli bubuk	8
Gambar 1.7. Tepung beras putih.....	8
Gambar 1.8 Kelapa	9
Gambar 1.9. Produk antara	9
Gambar 1.10. Produk akhir dodol salak	10
Gambar 1.11. Penerimaan bahan baku	10
Gambar 1.12. Proses pengupasan	11
Gambar 1.13. Proses sortasi.....	11
Gambar 1.14. Proses pencucian.....	12
Gambar 1.15. Proses perebusan.....	13
Gambar 1.16. Pemasakan dan pengadukan	13
Gambar 1.17. Proses pengemasan	14
Gambar 1.18. Layout sarisa merapi	18
Gambar 2.1. Label halal pada tepung beras.....	24
Gambar 2.2. Label halal pada kemasan gula pasir	26
Gambar 2.3. Label halal pada kemasan garam	27
Gambar 2.4. Label halal pada kemasan vanili bubuk	28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Mesin dan Alat	39
Lampiran 2. Sarana dan Prasarana.....	40
Lampiran 3 Dokumen Pendukung	41
Lampiran 4. Daftar Bahan Positive List	43
Lampiran 5. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.....	52
Lampiran 6. Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik	53
Lampiran 7. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	55
Lampiran 8. Form Penilaian Pembimbingan Lapangan	56
Lampiran 9. Form Bimbingan Dosen Internal Kerja Praktik	57

RINGKASAN
IDENTIFIKASI TITIK KRITIS KEHALALAN BAHAN PANGAN PRODUK
DODOL SALAK DI SARISA MERAPI KECAMATAN PAKEM, KABUPATEN
SLEMAN, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Oleh:

Mutiara Habibah

Program Studi Teknologi Pangan

Fakultas Teknologi Industri

Universitas Ahmad Dahlan

Ketersediaan produk halal sangat penting sebagai bentuk pemberian keamanan, kenyamanan, dan perlindungan kepada konsumen terhadap produk makanan dan minuman. Dodol salak merupakan makanan yang dibuat berbahan baku salak dengan bahan tambahan pangan seperti gula, tepung beras, garam, vanilli dan kelapa parut. Dalam penggunaan bahan-bahan tambahan pangan sangat penting untuk memperhatikan kehalalannya demi menghasilkan sebuah produk yang layak (halal) konsumsi. Penentuan titik kritis kehalalan suatu produk halal berfungsi untuk mencegah terjadinya kesalahan dan penyimpangan dalam produksi halal. Tujuan kerja praktik ini adalah mengidentifikasi titik kritis kehalalan bahan pangan yang digunakan dalam pembuatan dodol salak di Sarisa Merapi. Metode pengambilan data yang digunakan ialah dengan pengamatan, praktik lapangan langsung, studi literatur dan dokumentasi. Adapun acuan yang digunakan dalam penetapan kehalalan bahan pangan ialah Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan Surat Keputusan LPPOM MUI nomor SK07/Dir/LPPOM MUI/I/13 Daftar Bahan Tidak Kritis (*Halal Positive List of Materials*). Hasil yang diperoleh dari kerja praktik ini menunjukkan bahwa penggunaan bahan tambahan pangan dalam pembuatan dodol salak di Sarisa Merapi sebagian besar telah bersertifikat halal, namun masih terdapat bahan pangan yang menjadi titik kritis kehalalan produk yaitu pada perisa vanili bubuk dan juga gula pasir yang digunakan. Adapun pada proses pengolahan yang menjadi titik kritis kehalalan adalah proses pemasakan dan pendinginan, proses pengemasan dan proses pencucian. Pada proses pengolahan berpotensi terkontaminasi cemaran fisik dan kimia.

Kata kunci: bahan pangan, dodol salak, halal, kritis.