

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**  
**UJI KUALITAS DAGING SAPI YANG BEREDAR**  
**DI KOTA YOGYAKARTA BERDASARKAN STANDAR ASUH**  
**OLEH DINAS PERTANIAN DAN PANGAN KOTA YOGYAKARTA**



**Disusun oleh :**  
**Destiara Febriyanti**  
**(1900033089)**

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

**HALAMAN PENGESAHAN**


**UJI KUALITAS DAGING SAPI YANG BEREDAR  
DI KOTA YOGYAKARTA BERDASARKAN STANDAR ASUH  
OLEH DINAS PERTANIAN DAN PANGAN KOTA YOGYAKARTA  
2022**

**Disusun oleh:**

**Destiara Febriyanti  
(1900033089)**

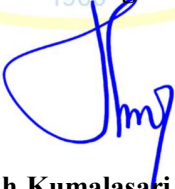
**Yogyakarta, 8 Maret 2022**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh:  
Dosen Pembimbing**



**Hari Haryadi, S.P., M.Sc  
NIY. 60160961**

**Mengetahui,  
Kaprodi Teknologi Pangan**



**Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.  
NIY. 60160914**

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur atas kehadiran Allah Subhanahu Wa Ta'ala yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan kerja praktik selama satu bulan dan menyelesaikan penyusunan laporan kerja praktik yang berjudul "Uji Kualitas Daging Sapi yang Beredar di Kota Yogyakarta Berdasarkan Standar ASUH oleh Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta" dengan baik dan tepat waktu. Kerja praktik ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Studi S1 Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta. Dengan selesainya laporan kerja praktik ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak yang telah memberikan informasi, semangat, dukungan, do'a, bimbingan dan arahan sehingga laporan ini dapat selesai dengan baik. Dalam melaksanakan kerja praktik dan penulisan laporan kerja praktik ini, penulis memperoleh banyak pengalaman, wawasan dan pengetahuan dalam bidang pangan, khususnya dalam bidang pengawasan mutu pengamanan pangan asal hewan di Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kepada Allah Subhanahu Wa Ta'ala yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik dengan baik.
2. Keluarga yang telah memberikan motivasi, waktu, dan biaya sehingga penulis dapat menyelesaikan kerja praktik dan laporan kerja praktik dengan baik.
3. Bapak Hari Haryadi, S.P., M.Sc. selaku dosen pembimbing dalam pelaksanaan kerja praktik sehingga laporan kerja praktik ini dapat selesai dengan baik.
4. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D. selaku dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
5. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
6. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku koordinator kerja praktik Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan
7. Bapak Ir. Suyana selaku Kepala Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta.
8. Bapak Ir. Imam Nurwahid selaku Kepala Bidang Pangan Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta.

9. Bapak drh. Supriyanto, M.Vph. selaku Kepala Kelompok Substansi Ketahanan Pangan di Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta.
10. Ibu Yuanita Ari Astuti, S.Pt. selaku Kepala Kelompok Substansi Pengawasan Mutu Pangan sekaligus pembimbing lapangan di Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan selama pelaksanaan kerja praktik.
11. Staf pegawai Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta yang telah memberikan bantuan sehingga penulis dapat menyelesaikan kerja praktik.
12. Inayah Wahyuningrum selaku rekan dalam pelaksanaan kerja praktik di Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta.
13. Teman-teman yang terlibat baik secara langsung maupun tidak langsung dalam pembuatan laporan kerja praktik.

Semoga laporan kerja praktik ini dapat bermanfaat dan memberi informasi bagi pembaca mengenai ilmu pengetahuan dan teknologi serta informasi kemajuan dalam bidang pangan.

Yogyakarta, 23 Februari 2022

Destiara Febriyanti  
NIM 1900033089

## DAFTAR ISI

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.....	12
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	12
<b>1.1 Profil Umum Instansi .....</b>	<b>12</b>
1.1.1 Sejarah Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta .....	12
1.1.2 Lokasi Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta .....	13
1.1.3 Visi dan Misi Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta .....	13
1.1.4 Tugas dan Fungsi Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta.....	14
1.1.5 Struktur Organisasi .....	15
1.1.6 Sarana dan Prasarana Perkantoran.....	32
<b>1.2 Tugas Khusus Lokasi Kerja praktik .....</b>	<b>34</b>
1.2.1 Bidang Pangan .....	34
1.2.2 Program Kerja.....	34
BAB II.....	35
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK .....	35
<b>2.1 Latar Belakang .....</b>	<b>35</b>
<b>2.2 Rumusan Masalah .....</b>	<b>37</b>
<b>2.3 Tujuan.....</b>	<b>37</b>
<b>2.4 Metodologi pemecahan Masalah .....</b>	<b>37</b>
2.4.1 Metode Pengujian .....	37
2.4.2 Metodologi Pelaksanaan.....	38
<b>2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah .....</b>	<b>43</b>

2.5.1	Jenis Pengujian Sampel .....	45
2.5.2	Proses Pengujian Kualitas Daging Sapi.....	46
2.5.3	Analisis dan Hasil Pengujian Kualitas Daging Sapi.....	47
<b>2.6</b>	<b>Kesimpulan .....</b>	<b>52</b>
DAFTAR PUSTAKA.....		53
LAMPIRAN.....		55

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Sarana dan Prasarana perkantoran.....	32
Tabel 2. 1 Hasil pemeriksaan kualitas dari sampel daging sapi.....	44
Tabel 2. 2 Komposisi Kimia daging sapi Lemak Sedang Segar per 100 gram....	45
Tabel 2. 3 Standar Tingkatan mutu daging sapi .....	48

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Lokasi Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta .....	13
Gambar 1. 2 Struktur organisasi Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta ..	31
Gambar 2. 1 Diagram alir pengujian eber .....	41
Gambar 2. 2 Diagram alir pengujian postma.....	42
Gambar 2. 3 Diagram alir pengujian H <sub>2</sub> S .....	43
Gambar 4. 1 Tampak Depan Instansi .....	55
Gambar 4. 2 Plang Instansi .....	55
Gambar 4. 3 Area Parkir Motor .....	56
Gambar 4. 4 Area Parkir Mobil .....	56
Gambar 4. 5 Ruang Kerja Instansi.....	57
Gambar 4. 6 Laboratorium Mutu Pangan.....	57
Gambar 4. 7 Rumah Potong Hewan .....	58
Gambar 4. 8 Foto bersama Kepala Bidang Pangan beserta staf.....	58



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lingkungan Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta.....	55
Lampiran 2. Sarana dan Prasarana Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta .....	57
Lampiran 3. Sesi Foto Bersama Kepala Bidang Pangan dan Staf Pegawai Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta.....	58
Lampiran 4. <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik.....	59
Lampiran 5. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	61
Lampiran 6. Form Penilaian Pembimbing Lapangan.....	62

