

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**  
**EVALUASI PENGEMASAN PRODUK MANISAN SALAK DI**  
**UMKM SALAK MAS, TURI, SLEMAN, YOGYAKARTA**



**Disusun oleh:**

**Tyas Kusumawardhani**

**(1900033074)**

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

## **HALAMAN PENGESAHAN**

### **EVALUASI PENGEMASAN PRODUK MANISAN SALAK DI UMKM SALAK MAS, TURI, SLEMAN, YOGYAKARTA**

**2022**

**Disusun oleh:**

**Tyas Kusumawardhani**

**(1900033074)**

**Yogyakarta, 9 Maret 2022**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh:**

**Dosen Pembimbing**



**Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc.**

**NIY. 60160964**

**Mengetahui,**

**Ketua Prodi Teknologi Pangan**



**Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D.**

**NIY. 60160914**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini menyatakan bahwa saya:

Nama : Tyas Kusumawardhani

NIM : 1900033074

Fakultas : Teknologi Industri

Program Studi : Teknologi Pangan

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan kerja praktik dengan judul **Evaluasi Pengemasan Produk Manisan Salak Di UMKM Salak Mas, Turi, Sleman, Yogyakarta** merupakan hasil kerja individu berdasarkan informasi dan pengetahuan selama kerja praktik di UMKM Salak Mas, Turi, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, apabila terdapat kesalahan saya mohon maaf.

Yogyakarta, 9 Maret 2022

Penulis,



Tyas Kusumawardhani

1900033074

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, karunia, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik yang berjudul “Evaluasi Pengemasan Produk Manisan Salak Di UMKM Salak Mas, Turi, Sleman, Yogyakarta” dengan baik dan lancar. Laporan kerja praktik ini disusun guna memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar sarjana Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan. Kerja praktik dijalankan agar penulis dapat memahami, menganalisis, dan mengevaluasi pengemasan produk manisan buah salak serta dapat memecahkan permasalahan yang dihadapi pada umkm tersebut. Pada kesempatan kali ini penulis mengucapkan rasa terima kasih secara tulus kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan segala rahmat dan karunia-Nya demi kelancaran pelaksanaan dan penyusunan laporan kerja praktik ini.
2. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D. selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Ahamd Dahlan.
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D. selaku Ketua Prodi Teknologi Pangan.
4. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku koordinator kerja praktik dan dosen pembimbing kerja praktik.
5. Pemilik UMKM Salak Mas, Bapak Subardi dan Ibu Siti yang telah memberikan bimbingan serta pengalaman selama kerja praktik.
6. Orangtua, keluarga, dan kerabat terdekat yang telah memberikan motivasi, semangat, dan nasihat sehingga laporan kerja praktik ini dapat selesai dengan baik.
7. Novitasari Susilawati dan Angie Tri Agustin Alawiyah sebagai rekan kerja praktik di UMKM Salak Mas.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan kerja praktik masih terdapat kekurangan, maka dengan rendah hati penulis menerima kritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga laporan ini memberikan manfaat bagi pembaca.

Yogyakarta, 9 Maret 2022

A handwritten signature in black ink, consisting of several stylized, overlapping strokes.

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	i
PERNYATAAN KEASLIAN .....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
RINGKASAN.....	xi
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....	2
1.1 Profil Perusahaan .....	2
1.1.1 Sejarah .....	2
1.1.2 Visi Misi .....	3
1.1.3 Struktur Organisasi .....	3
1.2 Proses Produksi.....	5
1.2.1 Bahan Baku.....	5
1.2.2 Bahan Tambahan .....	8
1.2.3 Bahan Penolong .....	12
1.2.4 Produk Akhir.....	17
1.2.5 Proses Produksi.....	19
1.2.6 Diagram Alir dan Neraca Bahan.....	31
1.2.7 Mesin dan Peralatan.....	33
1.2.8 Sarana dan Prasarana .....	39
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK .....	41
2.1 Latar Belakang .....	41
2.2 Rumusan Masalah.....	42
2.3 Tujuan .....	42
2.4 Metode Pemecahan Masalah .....	42
2.5 Metode Analisis Pemecahan Masalah .....	43
2.6 Analisis Hasil Pemecahan Masalah .....	44
2.6.1 Analisis Jenis Kerusakan Kemasan .....	44

2.6.2 Analisis Diagram Pareto .....	47
2.6.3 Analisis Diagram <i>Ishikawa</i> .....	49
2.6.4 Saran Perbaikan .....	51
2.7 Kesimpulan .....	52
DAFTAR PUSTAKA.....	53
LAMPIRAN .....	55

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Komposisi nilai gizi salak pondoh segar per 100g.....	7
Tabel 1.2 Bahan baku dan bahan tambahan dengan nomor label dan BPOM .....	12
Tabel 1.3 Fasilitas Sarana UMKM Salak Mas .....	40
Tabel 1.4 Fasilitas Prasarana UMKM Salak Mas.....	40
Tabel 2.1 Data Kerusakan Kemasan Produk Manisan Salak .....	45
Tabel 2.2 Kerusakan kemasan .....	47
Tabel 2.3 Jenis dan <i>Persentase</i> Kerusakan Kemasan.....	48
Tabel 2.4 Saran Perbaikan Kerusakan Kemasan .....	52



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Lokasi UMKM Salak Mas .....	3
Gambar 1.2 Struktur organisasi UMKM Salak Mas .....	4
Gambar 1.3 Buah salak pondoh.....	7
Gambar 1.4 Air .....	8
Gambar 1.5 Gula pasir merk Gulaku .....	9
Gambar 1.6 Natrium bisulfit.....	10
Gambar 1.7 Asam sitrat merk Cap Gajah.....	10
Gambar 1.8 Pewarna makanan kuning muda merk R&W Rajawali .....	11
Gambar 1.9 Gelas cup; (a) cup 120ml, (b) cup 150ml .....	13
Gambar 1.10 Sedotan plastik.....	13
Gambar 1.11 Kemasan plastik; (a) manisan salak, (b) minuman sari salak .....	14
Gambar 1.12 Kemasan box manisan salak .....	14
Gambar 1.13 Label produk; (a) manisan salak, (b) sari salak .....	15
Gambar 1.14 Tali kemasan .....	16
Gambar 1.15 Isolasi.....	16
Gambar 1.16 Tali sedotan.....	17
Gambar 1.17 <i>Seal</i> .....	17
Gambar 1.18 Produk manisan salak .....	18
Gambar 1.19 Produk minuman sari salak.....	19
Gambar 1.20 Penimbangan buah salak.....	19
Gambar 1.21 Pengupasan buah salak .....	20
Gambar 1.22 Pembelahan buah salak.....	21
Gambar 1.23 Perendaman buah salak.....	22
Gambar 1.24 Perebusan buah salak .....	22
Gambar 1.25 Pendinginan buah salak .....	23
Gambar 1.26 Pembuatan air manisan salak.....	23
Gambar 1.27 Pengemasan primer.....	24
Gambar 1.28 Perebusan kemasan primer .....	25
Gambar 1.29 Pendinginan kemasan primer.....	25
Gambar 1.30 Pelabelan.....	26
Gambar 1.31 Pengemasan sekunder; (a) plastik, (b) karton.....	26

Gambar 1.32 Pencucian buah salak.....	28
Gambar 1.33 Perebusan buah salak.....	28
Gambar 1.34 Penyaringan .....	29
Gambar 1.35 Perebusan air gula.....	29
Gambar 1.36 Pengemasan primer.....	30
Gambar 1.37 Pengemasan sekunder.....	30
Gambar 1.38 Diagram alir proses produksi manisan salak .....	32
Gambar 1.39 Diagram alir porses produksi minuman sari salak.....	33
Gambar 1.40 Mesin <i>press cup sealer</i> .....	34
Gambar 1.41 Mesin <i>impulse sealer</i> .....	34
Gambar 1.42 Timbangan .....	35
Gambar 1.43 Pisau.....	35
Gambar 1.44 Sarung tangan .....	36
Gambar 1.45 Ember.....	36
Gambar 1.46 Panci .....	37
Gambar 1.47 Kompor.....	37
Gambar 1.48 Krat plastik.....	38
Gambar 1.49 Gunting .....	38
Gambar 1.50 <i>Price labeller</i> .....	39
Gambar 2.1 Diagram pareto kerusakan kemasan.....	48
Gambar 2.2 Diagram <i>ishikawa</i> kerusakan kemasan.....	50

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Layout UMKM Salak Mas.....	55
Lampiran 2. Dokumentasi Tempat Kerja Praktik.....	56
Lampiran 3. Dokumentasi Kerja Praktik.....	57
Lampiran 4. <i>Logbook</i> Pelaksanaan Kerja Praktik .....	58
Lampiran 5. Form Penilaian Pembimbing Lapangan.....	61
Lampiran 6 . Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	62