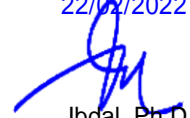


22/08/2022



Ibdal, Ph.D

## **PENGENDALIAN MUTU**

# **PRODUK TAHU KELOR DI UMKM TAHU SARI KLATEN JAWA TENGAH**



**Disusun Oleh :**

**Taufiq Shidiq Permana**

**(1800033082)**

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

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**MANAJEMEN DAN PENGENDALIAN MUTU PRODUK TAHU KELOR DI**  
**UMKM TAHU SARI KLATEN JAWA TENGAH**

**Disusun oleh:**

**Taufiq Shidiq Permana (1800033082)**



**Klaten, 30 Mei 2021**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh:**

**Dosen Pembimbing**



**Ibdal, M.Sc., Ph.D**

**NIY: 6020125**

**Mengetahui,**

**Kaprodi Teknologi Pangan**



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

**NIY. 60160914**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

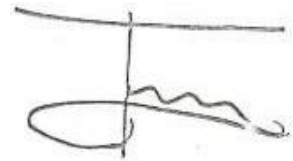
Nama : Taufiq Shidiq Permana

NIM : 1800033082

Program Studi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik yang berjudul “MANAJEMEN DAN PENGENDALIAN MUTU PRODUK TAHU KELOR DI UMKM TAHU SARI KLATEN JAWA TENGAH” ini adalah benar-benar karya saya sendiri dan tidak melakukan plagiatisme atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam tradisi keilmuan. Atas pernyataan ini saya siap menerima tindakan/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila dikemudian hari ditemukan pelanggaran atas etika akademik dalam karya saya ini, atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Yang membuat pernyataan



Taufiq Shidiq Permana

1800033082

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat, hidayah, serta inayah-Nya sehingga Laporan Kerja Praktik yang berjudul "MANAJEMEN DAN PENGENDALIAN MUTU PRODUK TAHU KELOR DI UMMK TAHU SARI KLATEN JAWA TENGAH.". Penyusunan laporan ini tidak dapat terealisasi dengan baik tanpa adanya dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Sunardi, S.T., M.T., Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta
2. Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
3. Wahidah Mahanani Rahayu, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Akademik Mahasiswa Teknologi Pangan Angkatan 2018
4. Ibdal, M.Sc., Ph.D. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik yang telah memberikan bimbingan dalam Penulisan Laporan Kerja Praktik.
5. Semua dosen Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan yang telah memberi ilmunya kepada kami.
6. Bp suryo selaku pemilik pabrik Tahu Sehat Sari Klaten
7. Bp yoto selaku penanggung jawab produksi
8. Bapak dan Ibu serta segenap keluarga yang tercinta yang telah banyak membantu berupa materi dan dukungannya hingga selesainya laporan Kerja Praktek ini.
9. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Laporan Kerja Praktik ini masih banyak kekurangannya. Semoga Laporan ini dapat memberikan manfaat bagi penulis pada khususnya, dan dapat menambah wawasan pembaca pada umumnya.

Klaten, 30 Mei 2021

Taufiq Shidiq Permana

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	i
PERNYATAAN KEASLIAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN .....	viii
RINGKASAN.....	ix
<b>BAB 1 TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Profil Perusahaan .....	1
1.1.1. Sejarah .....	1
1.1.2. Visi dan Misi.....	2
1.1.3. Struktur Organisasi .....	3
1.2 Penyediaan bahan baku dan Proses Produksi .....	4
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir.....	5
1.2.2 Pembuatan Produk Antara .....	5
1.2.3 Pembuatan Produk Akhir.....	6
1.2.4. Neraca Bahan.....	10
1.2.5. Mesin dan Peralatan.....	11
1.3 Sarana penunjang.....	16
1.4. Layout perusahaan .....	17
<b>BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK MANAJEMEN DAN.....</b>	<b>19</b>
<b>PENGENDALIAN MUTU PRODUK TAHU KELOR DI UMKM TAHU SARI .....</b>	<b>19</b>
<b>KLATEN JAWA TENGAH.....</b>	<b>19</b>
2.1 Latar Belakang.....	19
2.2 Rumusan Masalah.....	20
2.3 Tujuan .....	20
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah .....	21
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah .....	22
2.6. Kendala dalam Manajemen & Pengendalian Mutu Produk Tahu Kelor .....	34
2.7 Kesimpulan .....	36
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>37</b>

LAMPIRAN .....	v 42
KARTUKONTROLPEMBIMBINGAN INTERNALKERJA PRAKTIK .....	47
LEMBAR PENILAIAN DOSEN PEMBIMBINGAN INTERNAL PRODI .....	48
PENILAIAN AKHIR KERJA PRAKTIK .....	51

## DAFTAR GAMBAR

gambar 1. 1 Struktur Organisasi Tahu Sehat Sari.....	3
Gambar 1. 2 Diagram Aliran Proses Produksi Dan Penyediaan Bahan Baku .....	4
Gambar 1. 3 Bahan Baku Kedelai Untuk Pembuatan Tahu Sehat Sari. ....	5
Gambar 1. 4 Diagram Aliran Pembuatan Tahu Kelor. ....	7
Gambar 1. 5 Proses Penggilingan Biji Kedelai.....	8
Gambar 1. 6 Proses Perebusan Saripati Kedelai.....	8
Gambar 1. 7 Proses Pencetakan Adonan Tahu .....	9
Gambar 1. 8 Proses Pemotongan Tahu; Sumber; Dokumentasi Pribadi (2021).....	10
Gambar 1. 9 Proses Pengemasan .....	10
Gambar 1. 10 Neraca Massa Pembuatan Tahu Kelor.....	11
Gambar 1. 11 Mesin Penggiling Kedelai. (Sumber <a href="http://Merase01.Blogspot.Com/">Http://Merase01.Blogspot.Com/</a> ) ..	12
Gambar 1. 12 Alat Penyaring Tahu .....	12
Gambar 1. 13 Alat Perebusan .....	13
Gambar 1. 14 Cetok. (Sumber <a href="http://Bukalapak.Com.">Bukalapak.Com.</a> ).....	13
Gambar 1. 15 Cetakkan .....	14
Gambar 1. 16 Rak Susun Pendinginan Tahu .....	14
Gambar 1. 17 Gilingan Kunir. (Sumber; <a href="https://Www.Mesinpresco.Com/">Https://Www.Mesinpresco.Com/</a> ) .....	15
Gambar 1. 18 Boiler .....	16
Gambar 1. 19 Layout Pabrik Tahu Sari.....	17
Gambar 1. 20 Penyimpanan Biji Kedelai. ....	25
Gambar 1. 21 Mesin Penggiling Biji Kedelai Kotor .....	30
Gambar 1. 22 Karyawan Sedang Bekerja Tanpa Masker Dan Merokok.....	31
Gambar 1. 23 Karyawan Sedang Mengemas Produk Tanpa Sarung Tangan .....	32
Gambar 1. 24 Tahu Selesai Di Kemas Dan Siap Di Distribusikan .....	33
Gambar 1. 25 Produk Tahu Kelor.....	34
Gambar 1. 26 Diagram Fishbone Pengendalian Dan Manajemen Mutu Produk Tahu Kelor .....	35

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Syarat Mutu Bahan Baku Sni .....	24
Tabel 1. 2 Parameter Biji Kedelai .....	25
Tabel 1. 3 Fasilitas Dan Kondisi Ruangan Yang Tersedi .....	28
Tabel 1. 4 Hasil Pengamatan Inspeksi.....	28



**DAFTAR LAMPIRAN**

lampiran 1. Bahan Baku Tahu .....	39
Lampiran 2 Alat Pendukung Produksi.....	40
Lampiran 3 Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik Di Perusahaan .....	42
Lampiran 4. Berita Acara Ujian Kerja Praktik .....	43
Lampiran 5. Kelengkapan Administrasi Pelaksanaan Kerja Praktik.....	44
Lampiran 6. Form Penilaian Pembimbing Lapangan .....	45
Lampiran 7. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktek .....	46