

LAPORAN KERJA PRAKTIK
PROSES PENGERINGAN SIMPLISIA JAHE EMPRIT DAN
KUNYIT MENGGUNAKAN METODE *SOLAR DRYER*
***DOME* DAN PANAS MATAHARI LANGSUNG DI**
KOPERASI RAMPA GROW



Disusun oleh
Chandra Violetta Wahyu Israwan
(2000033054)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2023

HALAMAN PENGESAHAN
PROSES PENGERINGAN SIMPLISIA JAHE EMPRIT DAN
KUNYIT MENGGUNAKAN METODE *SOLAR DRYER*
***DOME* DAN PANAS MATAHARI LANGSUNG DI**
KOPERASI RAMPA GROW

Disusun Oleh:

Chandra violetta wahyu israwan



Kulon Progo, 20 Januari 2023

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing

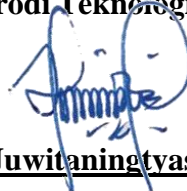


Ibdal, S.Si., M.Sc., Ph.D

NIY: 60201250

Mengetahui,

Kaprodikologi Pangan



Titisari Juwitaningtyas, STP., M.Sc.

NIY: 60160962

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

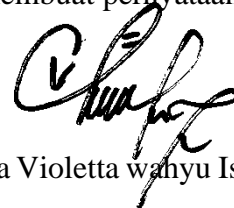
Nama : Chandra Violetta Wahyu Israwan

NIM : 2000033054

Program Studi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik yang berjudul “PROSES PENGERINGAN SIMPLISIA JAHE EMPRIT DAN KUNYIT MENGGUNAKAN METODE *SOLAR DRYER DOME* DAN PANAS MATAHARI LANGSUNG DI KOPERASI RAMPA GROW” 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



Chandra Violetta wahyu Israwan

2000033054

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat, hidayah, serta inayah-Nya sehingga Laporan Kerja Praktik yang berjudul "PROSES PENDINGINAN SIMPLISIA JAHE EMPRIT DAN KUNYIT MENGGUNAKAN METODE *SOLAR DRYER DOME* DAN PANAS MATAHARI LANGSUNG DI KOPERASI RAMPA GROW". 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. Titisari Juwitaningtyas, STP.,M.Sc. 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. Bpk Siswanto selaku penanggung jawab produksi
6. Bapak dan Ibu serta segenap keluarga yang tercinta yang telah banyak membantu berupa materi dan dukungannya hingga selesainya laporan Kerja Praktek ini.
7. 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.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
RINGKASAN.....	ix
BAB 1 TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1 Profil Perusahaan.....	1
1.1.1 Sejarah.....	2
1.1.2 Visi Dan Misi.....	2
1.1.3 Struktur Organisasi.....	4
1.2 Proses Produksi.....	4
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara, Dan Produk Akhir.....	5
1.2.2 Proses Produksi Diagram Alir Dan Neraca Bahan.....	8
1.2.3 Mesin Dan Peralatan.....	14
1.2.4 Sarana Dan Prasarana Penunjang.....	14
1.2.5 Denah Perusahaan.....	16
BAB 2 TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	16
2.1. Latar Belakang.....	16
2.2. Rumusan Masalah.....	19
2.3. Tujuan.....	19
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	19
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	19
2.6. Kesimpulan.....	27

DAFTAR PUSTKA	28
LAMPIRAN	31

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Hasil Kadar Air Kunyit Dengan Pengeringan Panas Matahari	
Langsung	20
Table 2.2. Hasil Kadar Air Kunyit Dengan Pengeringan Solar Dome.....	21
Table 2.3. Hasil Kadar Air Jahe Emprit Dengan Pengeringan Panas Matahari	
Langsung	23
Tabel 2.4. Hasil Kadar Air Jahe Emprit Dengan Pengeringan Solar Dome.....	24

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi	3
Gambar 1. 2 Penirisan Jahe Emprit Setelah dicuci.....	4
Gambar 1. 3 Produk Teh Rempah	4
Gambar 1. 4 Diagram Alir.....	6
Gambar 1. 5 Neraca Bahan.....	7
Gambar 1. 6 Pisau	8
Gambar 1. 7 Telenan	8
Gambar 1. 8 Tampah	9
Gambar 1. 9 Loyang	9
Gambar 1. 10 Jet Cleaner	9
Gambar 1. 11 Kompor Mawar.....	10
Gambar 1. 12 Panci	10
Gambar 1. 13 Keranjang Plastik.....	11
Gambar 1. 14 Mesin Penggiling	11
Gambar 1. 15 Denah Rumah Produksi	12
Gambar 2. 1 Grafik Pengukuran Kadar Air.....	23
Gambar 2. 2 Pengeringan Dengan Metode Panas Matahari Langsung	23
Gambar 2. 3 Pengeringan Dengan Metode <i>Solar Dryer Dome</i>	40
Gambar 2. 4 Diagram Fishbone	42

DAFTAR LAMPIRAN

Gambar 2. 1 Sampel Jahe Emprit yang Belum Dicuci.....	33
Gambar 2. 2 Sampel Kunyit Yang Belum Dicuci	33
Gambar 2. 3 Penirisan Sampel	33
Gambar 2. 4 Proses Blanching	34
Gambar 2. 5 Penirisan Setelah Blanching	34
Gambar 2. 6 Sampel Diangin anginkan.....	34
Gambar 2. 7 Proses Pemotongan Sampel.....	35
Gambar 2. 8 Penimbangan Sampel Kunyit	35
Gambar 2. 9 Penimbangan Sampel Jahe emprit.....	35
Gambar 2. 10 Pengukuran Kadar Air Pada Kunyit	36
Gambar 2. 11 Pengukuran Kadar Air Pada Jahe	36
Gambar 2. 12 Penjemuran Sampel Pada Panas Matahari Langsung.....	36
Gambar 2. 13 Penjemuran Sampel disolar Dome	37
Gambar 2. 14 Sampel Yang Sudah Kering Pada Pengeringan Panas matahari Langsung	37
Gambar 2. 15 Sampel Yang Sudah Kering Pada Pengeringan Solar Dome.....	37
Gambar 2. 16 Kadar Air Hari Pertama Kunyit Dengan Pengeringan Matahari Langsung	38
Gambar 2. 17 Kadar Air Hari Kedua Kunyit Dengan Pengeringan Matahari Langsung	38
Gambar 2. 18 Kadar Air Hari Ketiga Kunyit Dengan Pengeringan Matahari Langsung	38
Gambar 2. 19 Kadar Air Hari Pertama Kunyit Dengan Pengeringan Solar Dome	39
Gambar 2. 20 Kadar Air Hari Kedua Kunyit Dengan Pengeringan Solar Dome .	39

Gambar 2. 21 Kadar Air Hari Ketiga Kunyit Dengan Pengeringan Solar Dome	39
Gambar 2. 22 Kadar Air Hari Pertama Jahe Emprit Dengan Pengeringan Matahari Langsung.....	40
Gambar 2. 23 Kadar Air Hari Kedua Jahe Emprit Dengan Pengeringan Matahari Langsung.....	40
Gambar 2. 24 Kadar Air Hari Ketiga Jahe Emprit Dengan Pengeringan Matahari Langsung.....	40
Gambar 2. 25 Kadar Air Hari Pertama Jahe Emprit Dengan Pengeringan Solar Dome.....	41
Gambar 2. 26 Kadar Air Hari Kedua Jahe Emprit Dengan Pengeringan Solar.....	41
Gambar 2. 27 Kadar Air Hari Ketiga Jahe Emprit Dengan Pengeringan Solar	41
Gambar 2. 28 Kadar Air Kunyit Milik Koprasi.....	42
Gambar 2. 29 Kadar Air Jahe Milik Koprasi.....	42