

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS PENGENDALIAN MUTU (*Quality Control*) PRODUK
EMPING SINGKONG SUPER TELUR “BU SITI” BANTUL
KARANG YOGYAKARTA



Disusun Oleh:
Farradila Caesar Ratna Timur
(1900033106)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA
2023

HALAMAN PENGESAHAN
ANALISIS PENGENDALIAN MUTU (*Quality Control*) PRODUK EMPING
SINGKONG SUPER TELUR “BU SITI” BANTUL KARANG YOGYAKARTA
2023

Disusun oleh:
Farradila Caesar Ratna Timur
(1900033106)

Yogyakarta, 23 Januari 2023

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



(Aprilia Fitriani, S.T.P., M.Sc.)

NIY. 60211306

Mengetahui,

Ketua Program Studi Teknologi
Pangan



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

NIY. 60160962

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini menyatakan bahwa saya:

Nama : Farradila Caesar Ratna Timur

NIM 1900033106

Fakultas : Teknik Industri

Program Studi : Teknologi Pangan

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan kerja praktik yang berjudul **Analisis Pengendalian Mutu (*Quality Control*) Produk Emping Singkong Super Telur “BU SITI” Bantul Karang Yogyakarta** adalah benar-benar hasil karya sendiri yang diperoleh informasi dan pengetahuan selama kerja praktik di UMKM Emping Singkong Super Telur “BU SITI” yang berlokasi di Bantul Karang, RT 04, Ringinharjo, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta 55712. Apabila di kemudian hari terbukti bahwa laporan Kerja Praktik ini terdapat tindakan hasil jiplakan atau salinan, baik disengaja atau tidak disengaja, dengan ini saya bersedia menerima konsekuensi dalam bentuk apapun.

Demikian pernyataan keaslian yang saya buat. Saya bersedia menanggung segala akibat yang timbul jika pernyataan ini tidak benar.

Yogyakarta, 7 Januari 2023



farradila

Farradila Caesar Ratna Timur

NIM. 1900033106

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan nikmatnya sehingga pelaksanaan dan penyusunan laporan kerja praktik yang telah dilakukan di UMKM Emping Singkong Super Telur “BU SITI”, Desa Bantul Karang, RT 04, Ringinharjo, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta 55712 dapat terselesaikan dengan baik. Kerja praktik merupakan kegiatan akademis yang dilaksanakan sebagai salah satu syarat kelulusan pada Prodi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Industri Universitas Ahmad Dahlan. Selain itu, kerja praktik ini dilaksanakan agar mahasiswa mengetahui proses pengolahan emping singkong dan menerapkan keterampilan mahasiswa secara langsung dalam proses pengolahan produk Emping Singkong Super Telur mulai dari bahan baku hingga produk akhir dan mengatasi kendala yang terjadi di UMKM Emping Singkong Super Telur “BU SITI”. Kegiatan kerja praktik ini diharapkan dapat menambah keterampilan praktik guna melengkapi pengetahuan teoritis yang selama ini dipelajari dan didapatkan selama perkuliahan.

Penulis menyadari dalam menyusun laporan kerja praktik ini banyak mendapatkan dukungan, bimbingan, dan kemudahan dari berbagai pihak sehingga laporan kerja praktik ini dapat terselesaikan dengan baik. Untuk itu penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan nikmat akal, kesehatan, kemudahan, dan kelancaran dalam penyusunan laporan kerja praktik ini.
2. Ibu Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
3. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc. selaku Dosen Koordinator kerja praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Aprilia Fitriani, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu dan memberikan saran serta mengarahkan laporan penulisan hingga selesai.

5. Ibu Siti selaku Kepala Pimpinan sekaligus Sekretaris dan Bendahara UMKM Emping Singkong Super Telur “BU SITI” yang telah memberi izin kegiatan pelaksanaan Kerja Praktik di UMKM Emping Singkong Super Telur “BU SITI”.
6. Bapak Priyanto selaku Kepala Produksi yang telah bersedia meluangkan waktu dan memberikan arahan selama kegiatan Kerja Praktik hingga selesai.
7. Orang tua, keluarga, dan kerabat dekat yang telah memberikan dukungan dan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Kerja Praktik ini.
8. Aliyya Alghaniya selaku rekan kerja Praktik di Emping Singkong Super Telur “BU SITI”

Penulis menyadari Laporan Kerja Praktik ini jauh dari kata sempurna dan masih banyak kekurangan. Oleh karena itu penulis memohon maaf atas kesalahan dan ketidaksempurnaan yang pembaca temukan pada laporan ini. Penulis juga berharap adanya kritik dan saran guna memperbaiki kekurangannya.

Yogyakarta 7 Januari 2023



farradila

Farradila Caesar Ratna Timur

NIM. 1900033106

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
RINGKASAN.....	xi
BAB I.....	2
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	2
1.1 Profil Perusahaan/Instansi.....	2
1.1.1. Sejarah.....	3
1.1.2. Visi dan Misi	4
1.1.3. Struktur Organisasi	4
1.2 Proses Produksi.....	5
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir.....	5
1.2.2. Proses Produksi: Diagram Alir.....	17
1.2.3. Mesin dan Peralan.....	18
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	24
1.2.5. Denah Perusahaan	25
BAB II	27
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	27
2.1. Latar Belakang.....	27
2.2. Rumusan Masalah.....	28
2.3. Tujuan	29
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	29
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	30
2.6. Kesimpulan.....	55
DAFTAR PUSTAKA.....	57
LAMPIRAN	60

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Pengendalian Mutu pada Bahan Baku Emping Singkong.....	32
Tabel 2.2 Pengendalian Mutu pada Proses Pengolahan Emping Singkong.....	34
Tabel 2.3 Identitas atau Karakteristik Perbandingan antara Emping Melinjo dengan Emping Singkong.....	44
Tabel 2.4 Pengendalian Mutu Produk Akhir Emping Singkong.....	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi	4
Gambar 1.2 Singkong	6
Gambar 1.3 Telur Ayam	8
Gambar 1.4 Daun Bawang	7
Gambar 1.5 Cabai Potong	7
Gambar 1.6 Cabai Tumbuk	8
Gambar 1.7 Daun Seledri.....	8
Gambar 1.8 Garam Meja.....	9
Gambar 1.9 Produk Antara Emping Singkong.....	9
Gambar 1.10 Produk Akhir Emping Singkong	10
Gambar 1.11 Penerimaan Bahan Baku.	10
Gambar 1.12 Pengupasan Kulit Singkong	11
Gambar 1.13 Perendaman Singkong.....	11
Gambar 1.14 Perebusan Singkong.....	12
Gambar 1.15 Pendinginan Singkong	12
Gambar 1.16 Penumbukkan Singkong.....	13
Gambar 1.17 Pengulenan dan Pemisahan Serabut Singkong.....	13
Gambar 1.18 Pencampuran Bahan Tambahan	14
Gambar 1.19 Penggilingan.....	14
Gambar 1.20 Pencetakan Emping Singkong.....	15
Gambar 1.21 Penjemuran Emping Singkong	15
Gambar 1.22 Pengemasan Emping Singkong	16
Gambar 1.23 Diagram Alir Proses Pembuatan Emping Singkong.....	17
Gambar 1.24 Kompor Gas.	18
Gambar 1.25 Sutil Kayu.....	19
Gambar 1.26 Pisau Pengupas.	19
Gambar 1.27 Pisau Dapur	20
Gambar 1.28 Panci <i>Stainless</i> Jumbo	20

Gambar 1.29 Baskom	21
Gambar 1.30 Kayu Penumbuk	21
Gambar 1.31 Lumpang Alu Batu.	22
Gambar 1.32 Timbangan Tradisional	22
Gambar 1.33 Mesin Giling.....	23
Gambar 1.34 <i>Impuse Sealer</i>	23
Gambar 1.35 Plastik Kemasan	23
Gambar 1.36 Denah Perusahaan.....	25
Gambar 2.1 Diagram Afinitas.	48
Gambar 2.2 Diagram Pohon Alternatif.....	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Logbook</i> pelaksanaan kerja praktik.....	60
Lampiran 2. Form penilaian pembimbing lapangan.....	62
Lampiran 3. Keterangan penyelesaian kerja praktik.....	63
Lampiran 4. Kartu kontrol pembimbingan internal.....	64