

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN EVALUASI
TOTAL BAHAN BAKU DI PT YN PUTRA FOOD, JUWANA,
PATI, JAWA TENGAN**



Disusun oleh:

Asgini

2100033055

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2024**

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN EVALUASI TOTAL BAHAN
BAKU DI PT YN PUTRA FOOD, JUWANA, PATI, JAWA TENGAN**

Dipersembahkan dan disusun oleh

Asgini (2100033055)

Telah dipertahankan di depan dosen penguji pada Rabu, 22 Mei 2024

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing

Tanggal persetujuan dan tandatangan

Jum'at 07 Juni 2024



Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc.
NIPM. 198906122016060111214939

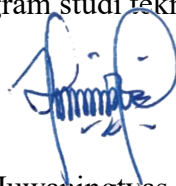
Dosen Penguji

Jum'at 07 Juni 2024



Dr. Aprilia Fitriani, S.T.P., M.Sc
NIPM. 9920404 202109 011 1289130

Mengetahui,
Ketua program studi teknologi pangan



Ir. Titisari Juwahingtyas, S.T.P., M.Sc.
NIPM 19890106 201606 011 1252241

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan keaslian ini, saya:

Nama : Asgini
NIM : 2100033055
Program Studi : Teknologi Pangan

Pernyataan bahwa laporan kerja praktik Karakteristik Organoleptik dan Evaluasi Bahan Baku Produksi Terasi di PT YN Putra Food Juwana, Pati, Jawa Tengah yang saya buat merupakan hasil saya sendiri berdasarkan informasi dan data yang saya dapatkan selama kerja praktik di PT YN Putra Food pada tanggal 5 Februari – 5 Maret 2024. Demikian pernyataan ini saya buat, apabila terdapat kekurangan saya mohon maaf.

Yogyakarta, 1 April 2024
Yang membuat pernyataan,

Asigini
2100033055

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah Subhanallah Wa Ta'ala atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Kerja Praktek ini. Laporan dengan judul “Evaluasi Total Bahan Baku dan Karakteristik Organoleptik” ini disusun guna memenuhi persyaratan menyelesaikan Kerja Praktek Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan. Dalam penyusunan laporan Kerja Praktek ini tentunya penulis mendapatkan pengetahuan dan pengalaman dari beberapa pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Titisari Juwaningtyas, S.T.P, M.Sc. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
2. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku dosen pembimbing kerja praktik dan telah memberikan bimbingan selama kerja praktik.
3. Bapak Ti Harwi selaku Direktur PT YN Putra Food yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan kerja praktik.
4. Bapak Muhammad Fajar Syailendra selaku *food safety team leader* dan pembimbing lapangan yang membimbing selama kerja praktik di PT YN Putra Food.
5. Bapak Dwi Budiyo selaku Manajer bagian produksi yang telah mengarahkan dan membimbing di ruang produksi.
6. Bapak Wahyudi selaku *Quality Control* di PT YN Putra Food yang telah mengarahkan dan memberikan informasi sehingga penelitian dan penulisan laporan dapat berjalan dengan lancar.
7. Semua staff dan karyawan PT YN Putra Food yang senantiasa membantu selama melaksanakan kegiatan kerja praktik.
8. Orang tua yang telah memberikan dukungan dalam segi apapun sehingga pelaksanaan kerja praktik dapat berjalan dengan lancar.
9. Saudari Dwi Ayu Puspita Sari dan Nurfajriah Chairunnisa selaku patner dalam melaksanakan kerja praktik yang telah bekerja sama dan saling *support* baik didalam lingkup kerja praktik maupun diluar lingkup kerja praktik.

10. Semua pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan dalam menyelesaikan laporan kerja praktik yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Yogyakarta, 1 April 2024
Penulis,

Asigini
2100033055

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK.....	xi
BAB I.....	1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1. Profil Perusahaan.....	1
1.2. Proses Produksi	6
BAB II.....	37
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK KARAKTERITIK ORGANOLEPTIK DAN EVALUASI TOTAL BAHAN BAKU DI PT YN PUTRA FOOD, JUWANA, PATI, JAWA TENGAH	37
2.1. Latar Belakang.....	37
2.2. Rumusan Masalah.....	39
2.3. Tujuan	39
2.4. Metode Pemecahan Masalah	39
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	42
2.6. Kesimpulan	51
DAFTAR PUSTAKA.....	53
LAMPIRAN.....	56
Lampiran 1.1 logbook Kerja Praktik.....	56
Lampiran 1.2 logbook Kerja Praktik.....	57
Lampiran 1.3 Form Penilaian Pembimbing	58
Lampiran 1.4 Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	59

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Data Hasil Analisis Organoleptik Bahan Baku Terasi Udang	44
---	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi PT YN Putra Food.....	3
Gambar 1. 2 Lokasi Bangunan PT. Yadi Ninik Putra Food	5
Gambar 1. 3 Layout Pabrik Terasi PT YN Putra Food.....	6
Gambar 1. 4 Penerimaan Bahan Baku	8
Gambar 1. 5 Penirisan Bahan Baku	8
Gambar 1. 6 Proses Penggilingan	10
Gambar 1. 7 Mesin Cetak.....	11
Gambar 1. 8 Terasi Keluar Corong	11
Gambar 1. 9 Terasi Dicetak.....	11
Gambar 1. 10 Peletakan Terasi.....	11
Gambar 1. 11 Proses Pengeringan Terasi	12
Gambar 1. 12 Proses Pengambilan Terasi Setelah di Keringkan	13
Gambar 1. 13 Proses Pemeraman.....	13
Gambar 1. 14 Proses Pengemasan 1	15
Gambar 1. 15 Proses Pengemasan 1 (renceng)	15
Gambar 1. 16 Proses Pengemasan 2 (pack)	15
Gambar 1. 17 Proses Pengemasan 3 (boks)	16
Gambar 1. 18 Proses Pengemasan 4 (kardus)	16
Gambar 1. 19 Penyimpanan Produksi Jadi (Finish Good).....	17
Gambar 1. 20 Proses Stuffing	17
Gambar 1. 21 Diagram alir proses produksi terasi udang.....	18
Gambar 1. 22 Neraca massa produk terasi.....	19
Gambar 1. 23 Mesin Giling.....	21
Gambar 1. 24 Mesin Giling.....	21
Gambar 1. 25 Mesin Packing	22
Gambar 1. 26 Mesin Bandid	22
Gambar 1. 27 Mesin Expiret Date.....	23
Gambar 1. 28 Mesin Packing Kardus	23
Gambar 1. 29 Tetek/ Tempat Pengeringan	24
Gambar 1. 30 Kuas.....	24
Gambar 1. 31 Pallet.....	25
Gambar 1. 32 Ember Plastik	26
Gambar 1. 33 Alas Cetak	26
Gambar 1. 34 Cangkul Stainless	27
Gambar 1. 35 Thermohygrometer HTC – 2	28
Gambar 1. 36 Rak Pengeringan	29
Gambar 1. 37 Corong Ember Terasi.....	29
Gambar 1. 38 Hand Pallet	30
Gambar 1. 39 Basket.....	31
Gambar 1. 40 Troli Tanpa Duduk.....	32
Gambar 1. 41 Troli Duduk	32

Gambar 1. 42 Stampel Expire Date.....	33
Gambar 1. 43 Tape Dispenser	33
Gambar 1. 44 Grain Moisture Analyzer LDS-1G	34
Gambar 1. 45 Timbangan Manual 300 kg.....	35
Gambar 1. 46 Timbangan Digital.....	36
Gambar 1. 47 Timbangan Saku.....	36
Gambar 2. 1 Diagram Alir Proses Pengambilan Data.....	40
Gambar 2. 2 Kuisioner Standar Penerimaan Bahan Baku	42
Gambar 2. 3 Sampel Bahan Baku AA1	46
Gambar 2. 4 Sampel Bahan Baku AA2.....	46
Gambar 2. 5 Diagram Total Bahan Baku Pasta Udang	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.1 logbook Kerja Praktik.....	56
Lampiran 1.2 logbook Kerja Praktik.....	57
Lampiran 1.3 Form Penilaian Pembimbing	58
Lampiran 1.4 Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	59

ABSTRAK

KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN EVALUASI TOTAL BAHAN BAKU DI PT YN PUTRA FOOD, JUWANA, PATI, JAWA TENGAH

Oleh:

Asgini
Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Industri
Universitas Ahmad Dahlan

PT YN Putra Food didirikan sebagai industri olahan terasi yang telah beroperasi sejak tahun 1970. Perusahaan tersebut awal mula dirintis oleh Haji Suri yang berlokasi di Juwana, Pati, Jawa Tengah. Terasi merupakan bahan tambahan pada makanan yang terbuat dari udang yang difermentasi sehingga menghasilkan pasta udang sebagai bahan bakunya Tujuan dari kerja praktik yang dilakukan yakni untuk mengetahui karakteristik organoleptik serta mengevaluasi total bahan baku produk terasi Selera Nusantara pada PT YN Putra Food. Hasil analisis uji organoleptik pada bahan baku terasi udang yang ada di PT YN Putra Food dengan parameter tekstur memperoleh nilai 3 (padat), aroma memperoleh nilai 4 (sangat beraroma khas udang), kelayakan memperoleh nilai 4 (sangat layak), kondisi memperoleh nilai 4 (sangat tidak rusak), dan kebersihan memiliki nilai 4 (sangat bersih). Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahan baku pasta udang di PT YN Putra Food memiliki nilai yang terbaik sehingga bahan tersebut lolos QC yang selanjutnya akan diproses menjadi terasi udang. Hasil evaluasi total bahan baku pasta udang yang ada di PT YN Putra Food mencapai batas aman karena adanya peningkatan dari tahun ke tahun hal ini disebabkan karena meningkatnya jumlah konsumen.

Kata kunci: Uji Organoleptik, Total Bahan Baku, Terasi.