

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS PENYIMPANGAN MUTU PADA DAGING SAPI
DAN DAGING BABI SEGAR



Disusun Oleh:

Farah Fediasha

2100033092

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2024

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS PENYIMPANGAN MUTU PADA DAGING SAPI DAN
DAGING BABI SEGAR

Dipersembahkan dan disusun oleh
Farah Fediasha (2100033092)
telah dipertahankan di depan dosen penguji pada tanggal 23 Juli 2024

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Tanggal persetujuan dan tandatangan

Dosen Pembimbing

2 Agustus 2024

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

NIPM 198906122016060111214939

Dosen Penguji

2 Agustus 2024

Safinta Nurindra Ramadhia, S.Si., M.Sc

NIPM 199405092018100111095741

Mengetahui,
Kepala Program Studi Teknologi Pangan

Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.

NIPM 19890106 201606 011 1252241

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini, saya :

Nama : Farah Fediasha

NIM : 2100033092

Program studi : Teknologi Pangan

Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

Judul Laporan : Analisis Penyimpangan Mutu pada Daging Sapi dan Daging
Babi Segar

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik yang saya tulis merupakan kumpulan informasi dan pengetahuan yang sudah saya dapatkan selama saya melaksanakan kerja praktik di Dinas Pertanian dan Pangan kota Yogyakarta sesuai waktu yang telah ditentukan. Seluruh data dan isi dari laporan yang saya buat asli, bukan buatan orang lain atau hasil plagiarisme.

Yogyakarta, 17 Juli 2024

Yang membuat pernyataan,



Farah Fediasha

2100033092

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT dan atas segala rahmat-Nya sehingga penyusun bisa menyelesaikan penyusunan Laporan Kerja Praktik di Dinas Pertanian dan Pangan kota Yogyakarta ini dengan sebaik-baiknya. Laporan ini ditulis untuk memenuhi syarat untuk mata kuliah Kerja Praktik yang merupakan mata kuliah wajib bagi mahasiswa Prodi Teknologi Pangan di Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan. Semoga pembaca mendapatkan pemahaman yang lebih luas dari laporan ini. Jika tidak ada dukungan dari pihak lain terhadap penulis laporan ini, maka laporan ini tidak akan dapat diselesaikan, maka penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT yang senantiasa melimpahkan rahmat dan hikmah-Nya sehingga dapat menyelesaikan laporan kerja praktik dengan baik
2. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan do'a dan dukungan selama proses kerja praktik dan proses pembuatan laporan kerja praktik sampai selesai
3. Ibu Ir. Titisari Juwitaningtyas, S. T. P., M. Sc. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta
4. Ibu Dr. Aprilia, S. T. P., M. Sc. selaku Koordinator Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta
5. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M. Sc. sebagai Dosen Pembimbing Kerja Praktik, yang sudah memberikan bimbingan selama seluruh waktu kerja praktik dan hingga penyelesaian laporan ini
6. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, S. Si., M. Sc. selaku Dosen Pembimbing Akademik yang sudah memberikan banyak nasihat dan saran
7. Ibu Yuanita Ari Astuti, S.Pt. selaku Ketua Tim Kerja Pengawasan Mutu Pangan dan Pembimbing Lapangan yang sudah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan praktik di Dinas Pertanian dan Pangan kota Yogyakarta dan telah memberikan informasi dan saran yang diperlukan
8. Para sahabat yang sudah memberikan dukungan dan dorongan dalam menyelesaikan laporan kerja praktik

DAFTAR ISI

LAPORAN KERJA PRAKTIK.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
ABSTRAK	ix
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	10
1.1. Profil Instansi	10
1.1.1. Sejarah	10
1.1.2. Visi dan Misi.....	10
1.1.3. Struktur Organisasi.....	11
1.1.4. Tugas Pokok dan Fungsi	13
1.1.5. Sarana dan Prasarana Penunjang	14
1.1.6. Denah Instansi.....	14
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	16
2.1. Latar Belakang	16
2.2. Rumusan Masalah	18
2.3. Tujuan	18
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	18
2.4.1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	18
2.4.2. Metode Pengumpulan Data.....	18
2.4.3. Metodologi Pelaksanaan.....	19
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	21
2.5.1. Analisis fisik Daging sapi dan daging babi segar	22
2.5.1. Analisis kimia daging sapi dan babi segar	26
2.6. Kesimpulan	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN	36

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Parameter penilaian Uji organoleptik pada sampel daging sapi segar .	20
Tabel 2. 2 Parameter penilaian Uji organoleptik pada sampel daging babi segar .	20
Tabel 2. 3 Hasil uji Organoleptik Sampel Daging sapi dan daging babi segar	22
Tabel 2. 4 Hasil nilai pH pada Daging sapi dan daging babi	25
Tabel 2. 5 Hasil uji Eber pada sampel Daging Sapi dan Babi Segar	27
Tabel 2. 6 Hasil uji Postma pada sampel Daging babi dan daging sapi segar	29
Tabel 2. 7 Hasil uji H_2S pada sampel Daging sapi dan daging babi segar	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta.	11
Gambar 1. 2 Denah Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta.....	15
Gambar 2. 1 pH Universal.....	20
Gambar 2. 2 Parameter standar SNI daging sapi.....	24
Gambar 2. 3 Parameter standar SNI daging babi	25
Gambar 2. 4 Hasil Pengujian nilai pH	26
Gambar 2. 5 Hasil Pengujian Eber.....	28
Gambar 2. 6 Hasil Pengujian Postma	30
Gambar 2. 7 Hasil Pengujian H ₂ S	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Logbook Pelaksanaan Kerja Praktik	36
Lampiran 2. Form Penilaian Pembimbing Lapangan	39
Lampiran 3. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	40
Lampiran 4. Kartu Pembimbing Internal	41
Lampiran 5. Pengujian durante pada ayam	42
Lampiran 6. Pengambilan sampel buah dan sayur	42
Lampiran 7. Pengambilan sampel ikan asin.....	43
Lampiran 8. Monitoring UD. Sembako Giwangan	43