

LAPORAN KERJA PRAKTIK

ANALISIS PENGUKURAN PENERIMAAN KONSUMEN DENGAN UJI SKORING PRODUK ABON DI SURYA *HOME* *INDUSTRY*, KOTAGEDE, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA




acc
nurul

Disusun Oleh:

**Gina Lusyawati
(2100033094)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2025**

HALAMAN PENGESAHAN
KERJA PRAKTIK
ANALISIS PENGUKURAN PENERIMAAN KONSUMEN DENGAN UJI
SKORING PRODUK ABON DI SURYA HOME INDUSTRY KOTAGEDE
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Dipersembahkan dan disusun oleh:

Gina Lusyawati (2100033094)

Telah dipertahankan di depan dosen penguji pada tanggal

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing

Tanggal persetujuan dan tanda tangan

Dr. Nurul Hidayah, S.Si.
NIPM. 199305272021090111415359

Dosen Penguji

Dr. Aprilia Fitriani, S.TP., M.Sc.
NIPM. 199204042021090111289130

Mengetahui,
Kaprodi Teknologi Pangan

Titisari Juwitaingtyas, S.T.P., M.Sc.
NIPM. 198901062016060111252241

PERNYATAAN KEASLIAN

Bismillahirrahmanirrahim

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Gina Lusyawati
NIM : 2100033094
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknologi Industri
Topik Khusus : Analisis Pengukuran Penerimaan Konsumen Dengan Uji
Skoring Produk Abon Di Surya *Home Industry* Kotagede
Daerah Istimewa Yogyakarta

Dengan ini menyatakan bahwa laporan Kerja Praktik Lapangan ini adalah hasil pekerjaan saya sendiri, tidak melakukan pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat.

Apabila di kemudian hari diduga adanya ketidaksesuaian selain antara fakta dengan laporan yang saya buat, saya bersedia menerima sanksi berupa pembuatan ulang laporan Kerja Praktik Lapangan ini. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan keadaan sadar dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 1 Juni 2024

Yang membuat pernyataan,

Gina Lusyawati

2100033094

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis, sehingga penulis bisa menyelesaikan laporan kerja praktik ini. Shalawat dan juga salam senantiasa tercurah kepada Junjungan kita semua Nabi Muhammad SAW yang mengantarkan manusia dari kegelapan ke zaman yang terang benderang. Penyusunan laporan kerja praktiki ini bertujuan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan program pendidikan Strata satu (S-1) pada Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.

Penulis menyadari mengenai penulisan ini tidak bisa terselesaikan tanpa pihak-pihak yang mendukung baik secara moril dan juga materil. Maka, penulis menyampaikan banyak-banyak terima kasih kepada pihak-pihak yang membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini terutama kepada:

1. Kedua orang tua, ayahanda tersayang Tarli dan ibunda tercinta Anah yang memberikan dukungan moril dan materil serta doa yang dipanjatkan kepada ALLAH SWT untuk penulis.
2. Ibu Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
3. Ibu Dr. Nurul Hidayah, S.Si. selaku dosen pembimbing kerja praktik dan telah memberikan bimbingan penulisan laporan ini
4. Bapak Agus Riswanti, selaku Direktur Utama yang telah memperkenankan Penulis untuk melaksanakan Kerja Praktik di Surya *Home Industry*
5. Ibu Erna dan Ibu Siti, selaku Divisi Produksi dan Pembimbing Lapangan Kerja praktik Penulis yang telah memberikan bimbingan dan arahan selama melakukan kerja praktik lapangan
6. Semua karyawan Surya *Home Industry* yang senantiasa membantu Penulis selama melaksanakan kegiatan Kerja Praktik di Surya *Home Industry*
7. Teman-teman seperjuangan Teknologi Pangan yang telah memberikan semangat dan membantu Penulis selama kegiatan kerja praktik dan penulisan

laporan kerja praktik

8. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah ikut serta membantu dan memberikan dukungan dalam menyelesaikan laporan kerja praktik.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Laporan Kerja Praktik ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis menerima berbagai saran dan kritik yang membangun dari pembaca guna menyempurnakan Laporan Kerja Praktik ini.

Yogyakarta, 1 Juni 2024

Gina Lusyawati

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
RINGKASAN	x
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan/Instansi	1
1.1.1 Sejarah.....	1
1.1.2 Visi dan Misi.....	1
1.1.3 Struktur Organisasi	1
1.2 Proses Produksi.....	3
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir	3
1.2.2. Proses Produksi: Diagram Alir Beserta Neraca Bahan	11
1.2.3. Mesin dan Peralatan	24
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	36
1.2.5. Denah Perusahaan.....	40
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	43
2.1. Latar Belakang.....	43
2.2. Rumusan Masalah	44
2.3. Tujuan.....	44
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah	44
2.4.1. Waktu dan Tempat	44
2.4.2. Metodologi Pengumpulan Data	45
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	46
2.6. Kesimpulan.....	53
DAFTAR PUSTAKA.....	56
LAMPIRAN.....	59

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Sarana Penunjang di Surya <i>Home Industry</i>	36
Tabel 1.2. Prasarana Penunjang di Surya <i>Home Industry</i>	37
Tabel 2.1. Hasil Pengamatan Uji Skoring Rasa Abon	48
Tabel 2.2. Hasil Pengamatan Uji Skoring Warna Abon	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.3. Hasil Pengamatan Uji Skoring Flavor Abon	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.4. Hasil Pengamatan Uji Skoring <i>Aftertaste</i> Abon	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.5. Hasil Pengamatan Uji Skoring Odor/Wangi khas Abon	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Struktur Organisasi.....	2
Gambar 1.1. Struktur Organisasi.....	2
Gambar 1.2. Daging Ayam.....	5
Gambar 1.3. Daging Sapi	5
Gambar 1.4. Kacang Koro	6
Gambar 1.5. Gula Pasir.....	6
Gambar 1.6. Minyak Goreng.....	7
Gambar 1.7. Bawang Putih	8
Gambar 1.8. Bawang Merah.....	8
Gambar 1.9. Garam	9
Gambar 1.10. Ketumbar	10
Gambar 1.11. <i>Monontarium Glutamat</i>	10
Gambar 1.12. Abon Rasa Ayam	11
Gambar 1.13. Abon Rasa Sapi.....	11
Gambar 1.14. Penerimaan Bahan Baku Daging	12
Gambar 1.15. Perebusan Daging.....	13
Gambar 1.16. Perebusan Kacang Koro	13
Gambar 1.17. Pemisahan Kulit Ari Kacang Koro	14
Gambar 1.18. Pencucian Bawang Merah dan Bawang Putih.....	15
Gambar 1.19. Penggilingan Kacang Koro	16
Gambar. 1.20. Penggilingan Bawang Merah dan Bawang Putih	16
Gambar 1.21. Penyuwiran Daging	17
Gambar 1.22. Penimbangan Bahan Baku	17
Gambar 1.23. Pencampuran Bahan Baku	18
Gambar 1.24. Penggorengan Abon	19
Gambar 1.25. Pengeringan Abon	20
Gambar 1.26. Pendinginan dan Sortasi Abon.....	20
Gambar 1.27. Pengemasan Abon.....	21
Gambar 1.28. Diagram Alir Pengolahan Abon	22
Gambar1.29. Mesin Pengupas Kulit Ari Kacang Beristem <i>Rotary</i>	25
Gambar 1.30. Mesin Spinner Oil.....	26
Gambar 1.31. Mesin Molen Penggoreng.....	26
Gambar 1.32. Mesin <i>Vacuum Packaging Dz-400/2E Standing Floor</i>	27

Gambar 1.33. <i>Hand Sealer</i>	28
Gambar 1.34. Mesin <i>Continuous Band Sealer Fr900</i>	29
Gambar 1.35. Timbangan Digital	29
Gambar 1.36. Pelubang Kertas Joyko No. 30 xl Punch.....	30
Gambar 1.37. Garpu Pengaduk Abon	30
Gambar 1.38. Gunting	31
Gambar 1.39. Stempel Tanggal	32
Gambar 1.40. Ember Besar.....	32
Gambar 1.41. Baskom Besar.....	33
Gambar 1.42. Dandang Besar	34
Gambar 1.43. Serokan Abon.....	34
Gambar 1.44. Saringan Besar	35
Gambar 1.45. Serokan Kayu.....	35
Gambar 1.46. Denah Perusahaan Surya Home Industry.....	41
Gambar 2.1. Lokasi Surya <i>Home Industry</i> di Yogyakarta	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Berkas Administrasi Pelaksanaan Kerja Praktik	59
Lampiran 2. <i>Logbook</i> pelaksanaan kerja praktik	60
Lampiran 3. Formulir penilaian pembimbing lapangan.....	62
Lampiran 4. Keterangan penyelesaian kerja praktik.....	63
Lampiran 5. Kartu kontrol pembimbingan internal	64
Lampiran 6. Dokumentasi Hasil Pengamatan dan Perhitungan Uji Skoring Abon	65