

LAPORAN KERJA PRAKTIK

ANALISIS FISIK DAN MIKROBIOLOGI PADA SIRUP MERK SIROOP TJAP BUAH DELIMA DI PT SIRAJ BADAWI RUPIAH, CIREBON



Disusun Oleh:

Arafany Faiza

2100033078

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

YOGYAKARTA

2024

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN KERJA PRAKTIK

ANALISIS FISIK DAN MIKROBIOLOGI PADA SIRUP MERK SIROOP TJAP BUAH DELIMA DI PT SIRAJ BADAWI RUPIAH, CIREBON

Dipersembahkan dan disusun oleh

Arafany Faiza (2100033078)

telah dipertahankan di depan dosen penguji pada tanggal 05 Februari 2024

telah diperiksa dan disetujui oleh:

Tanggal persetujuan dan tandatangan

Dosen Pembimbing

07 Februari 2024

Ika Dyah Kumalasari S.Si., M.Sc., Ph.D

NIPM 19810327 201606 011 1250402

Dosen Penguji

07 Februari 2023

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

NIPM 19700512 202005 111 1361413

Mengetahui,

Kepala Program Studi Teknologi Pangan



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

NIPM 19890106 201606 011 1252241

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan keaslian ini, saya:

Nama : Arafany Faiza

NIM 2100033078

Program Studi : Teknologi Pangan

Pernyataan bahwa laporan kerja praktik Analisis Fisik Dan Mikrobiologi Pada Sirup Merk Siroop Tjap Buah Delima Di PT Siraj Badawi Rupiah, Cirebon, yang saya buat merupakan hasil saya sendiri berdasarkan informasi dan data yang saya dapatkan selama kerja praktik di PT Siraj Badawi Cukup Rupiah pada tanggal 21 September – 21 Oktober 2023. Demikian pernyataan ini saya buat, apabila terdapat kekurangan saya mohon maaf.

Yogyakarta, 19 Desember 2023

Yang membuat pernyataan,



Arafany Faiza

2100033078

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik "Analisis Fisik Dan Mikrobiologi Pada Sirup Merk Siroop Tjap Buah Delima Di PT Siraj Badawi Rupiah, Cirebon" untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam menyelesaikan mata kuliah Kerja Praktik (KP) Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.

Laporan Tugas Kerja Praktik ini disusun berdasarkan Observasi di PT Siraj Badawi Cukup Rupiah (SBCR) di Cirebon. Dalam menyusun laporan ini, penulis banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak sehingga laporan ini dapat terselesaikan. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Kedua orang tua dan keluarga yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan sehingga proses kerja praktik sampai pengerjaan laporan ini dapat selesai
2. Ibu Ir. Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik
3. Ibu Yayah Afriyah selaku Pembimbing Lapangan yang telah membantu dan membimbing selama berlangsungnya kegiatan Kerja Praktik
4. Seluruh *staff* PT Siraj Badawi Cukup Rupiah yang telah memberikan ilmu serta pengalaman selama masa Kerja Praktik

Penulis menyadari bahwa tugas yang ditulis ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran dibutuhkan demi kesempurnaan laporan ini. Penulis berharap agar laporan ini dapat bermanfaat bagi yang memerlukan.

Yogyakarta, 19 Desember 2023

Penulis

Arafany Faiza

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
RINGKASAN	ix
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1. Profil Perusahaan	1
1.1.1. Sejarah Perusahaan	1
1.1.2. Visi dan Misi	2
1.1.3. Struktur Organisasi	3
1.1.4. Denah Perusahaan	11
1.2. Proses Produksi.....	13
1.2.1. Bahan baku, produk antara, dan produk akhir.....	13
1.2.2. Diagram Alir Proses Produksi	21
1.2.3. Mesin dan Peralatan	24
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang	26
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	27
2.1. Latar Belakang	27
2.2. Rumusan Masalah.....	29
2.3. Tujuan	29
2.4. Metode Pemecahan Masalah	29
2.4.1. Observasi Lapangan	29
2.4.2. Pengumpulan Data.....	30
2.4.3. Analisis Data	30
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	30
2.6. Kesimpulan	35
DAFTAR PUSTAKA	36

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Syarat Mutu Gula Pasir Berdasarkan SNI 3140.3:2010	14
Tabel 1.2. Syarat Mutu Sirup Berdasarkan SNI 3544:2013	21
Tabel 1.3. Peralatan di PT Siraj Badawi Cukup Rupiah.....	24
Tabel 1.4. Lanjutan Peralatan di PT Siraj Badawi Cukup Rupiah	25
Tabel 1.5. Tabel Sarana dan Prasarana PT Siraj Badawi Cukup Rupiah.....	26
Tabel 1.6. Prasarana PT Siraj Badawi Cukup Rupiah	26
Tabel 2.1. Data Hasil Analisa Viskositas	31
Tabel 2.2. Data Hasil Analisis Brix	32
Tabel 2.3. Data Hasil Analisis Mikrobiologi	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Logo PT Siraj Badawi Cukup Rupiah	1
Gambar 1.2. Gedung PT Siraj Badawi Cukup Rupiah	2
Gambar 1.3 Struktur Organisasi PT Siraj Badawi Cukup Rupiah	4
Gambar 1.4 Denah PT Siraj Badawi Cukup Rupiah	12
Gambar 1.5. Gambar Gula Pasir	13
Gambar 1.6 Gambar Air	15
Gambar 1.7. Gambar Benzoat	16
Gambar 1.8. Gambar Siklalat	16
Gambar 1.9. Gambar Pewarna Makanan.....	17
Gambar 1.10. Gambar Essence	18
Gambar 1.11. Gambar Air Gula.....	19
Gambar 1.12. Gambar Siroop Tjap Buah Delima 250 ml.....	19
Gambar 1.13. Gambar Siroop Tjap Buah Delima 700 ml.....	20
Gambar 1.14. Diagram Alir Proses Pembuatan Siroop Tjap Delima	23
Gambar 1.15. Gambar Kanca	24
Gambar 1.16. Gambar Pengaduk.....	24
Gambar 1.17. Gambar Ember Kaleng	25
Gambar 1.18. Gambar Gendung.....	25
Gambar 1.19. Gambar Alat Pengunci Tutup Sirup.....	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.1. <i>Logbook</i> Kerja Praktik	39
Lampiran 1.2. <i>Logbook</i> Kerja Praktik	40
Lampiran 1.3. <i>Form</i> Penilaian Pembimbing	41
Lampiran 1.4. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	42
Lampiran 1.5. Kartu Pembimbing Internal Kerja Praktik	43