

**LAPORAN KERJA PRAKTIK
EVALUASI KECACATAN PRODUK MANISAN PADA
UMKM SALAK MAS TURI, SLEMAN DAERAH
ISTIMEWA YOGYAKARTA**

Amayn



**Disusun oleh:
Juan Bintang Prasetya
(19000331170)**

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

2023

HALAMAN PENGESAHAN

**EVALUASI KECACATAN PRODUK MANISAN PADA UMKM
SALAK MAS TURI, SLEMAN DAERAH ISTIMEWA
YOGYAKARTA**

2023

Disusun oleh:

Juan Bintang Prasetya

(1900033170)

Yogyakarta, 23 Januari 2023

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing

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

NIY. 60160964

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan

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

NIY. 60160962



PERNYATAAN KEASLIAN

Melalui pernyataan keaslian ini, saya:

Nama : Juan Bintang Prasetya

NIM :1900033170

Program Studi :Teknologi Pangan

Fakultas : Teknik Industri

Menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam laporan kerja praktik ini adalah hasil kerja saya berdasarkan pengetahuan dan data serta informasi yang saya dapat kan selama kerja praktik di UMKM Salak Mas Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, kurang dan lebihnya saya mohon maaf.

Yogyakarta, 8 Januari 2023

Yang membuat pernyataan



Juan Bintang Prasetya

NIM 1900033170

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa (YME) yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, Sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan pelaksanaan Kerja Praktik (KP) ini.

Kerja Praktik (KP) ini merupakan salah satu mata kuliah yang wajib ditempuh di Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta. Laporan Kerja Praktik ini disusun sebagai pelengkap kerja praktik yang telah dilaksanakan di UMKM SALAK MAS.

Dengan selesainya laporan kerja praktik ini, tidak terlepas dari bantuan banyak pihak yang telah memberikan masukan-masukan kepada penulis. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dosen pembimbing kerja praktik, Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc
2. Pembimbing lapangan, Ibu Siti Mubarakah selaku pemilik.
3. Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Ibu Titisari Juwitaningtyas S.T.P, M.Sc.
4. Bapak/Ibu Dosen Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
5. Alya Qudrotun Nisa dan Sinta Dewi Nursita, selaku partner kerja praktik saya.
6. Mahasiswa/i angkatan 2019 Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari laporan ini. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat saya harapkan.

Yogyakarta, 8 Januari 2023



Penulis

DAFTAR ISI

LAPORAN KERJA PRAKTIK	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
RINGKASAN.....	xi
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1 Profil Perusahaan/Instansi	1
1.1.1 Sejarah.....	1
1.1.2 Visi dan Misi.....	2
1.1.3 Struktur Organisasi.....	3
1.1.3 produk	4
1.2 Proses Produksi.....	6
1.2.1 Bahan Baku	6
1.2.2 Produk Akhir	11
1.2.3 Proses Produksi: Diagram Alir Beserta Neraca Bahan.....	12
1.2.4 Mesin dan Peralatan	24
1.2.5 Sarana dan Prasarana Penunjang.....	30
1.2.6 Denah Perusahaan	30
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	31
2.1 Latar Belakang.....	31
2.2 Rumusan Masalah.....	32
2.3 Tujuan	32

2.4 Metodologi Pemecahan Masalah	32
2.4.1 Waktu dan Tempat	32
2.4.2 Metode Pengumpulan Data.....	33
2.4.3 Data yang digunakan	33
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah	33
2.6 Kesimpulan.....	39
DAFTAR PUSTAKA.....	41
LAMPIRAN	43

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Harga Produk Olahan Buah Salak di UMKM Salak Mas	13
Tabel 1.2 Mesin dan Peralatan	25
Tabel 2.1 Data yang di ambil.....	34
Tabel 2.2 Tabel data chart kerusakan karena adanya pengendapan	35
Tabel 2.3 Tabel data chart kerusakan karena adanya serangga.....	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Lokasi UMKM Salak Mas	2
Gambar 1.2 Struktur Organisasi UMKM Salak Mas	3
Gambar 1.3 Produk Manisan Salak.....	5
Gambar 1.4 Produk Minuman Sari Salak	6
Gambar 1.5 Produk Keripik Salak	6
Gambar 1.6 Air	7
Gambar 1.7 Buah Salak Pondoh	9
Gambar 1.8 Gula Pasir	10
Gambar 1.9 Asam Sitrat.....	10
Gambar 1.10 Pewarna Makanan	11
Gambar 1.11 Natrium Bisulfat.....	12
Gambar 1.12 (a) kemasan plastik manisan salak, (b) kemasan kardus manisan salak, (c) kemasan minuman sari salak.....	12
Gambar 1.13 Penimbangan Buah Salak	14
Gambar 1.14 Pengupasan Kulit Buah Salak; (a) Kulit Luar, (b) Kulit Ari.....	14
Gambar 1.15 Pemotongan Buah Salak	15
Gambar 1.16 Perendaman Buah Salak dengan Bisulfit	15
Gambar 1.17 Perebusan Buah Salak.....	16
Gambar 1.18 Pendinginan Daging Buah Salak.....	16
Gambar 1.19 Pembuatan Air Gula	16
Gambar 1.20 Pengemasan Primer; (a) Buah Salak Di masukan ke Dalam Cup, (b) Air Gula dituang, (c) Cup di Press	17
Gambar 1.21 Perebusan Produk Primer	17
Gambar 1.22 Pendinginan Produk.....	18
Gambar 1.23 Pencucian Buah Salak	20
Gambar 1.24 Perebusan Buah Salak.....	20
Gambar 1.25 Penyaringan Sari Buah Salak	21

Gambar 1.26 Perebusan Gula dan Pencampuran Sari Salak	21
Gambar 1.27 Kemasan Primer; (a) Sebelum diberi Label, (b) Sesudah diberi Label	22
Gambar 1.28 Pengemasan Minuman Sari Salak	22
Gambar 1.29 Diagram alir proses serta neraca bahan manisan salak.....	23
Gambar 1.30 Diagram alir produksi serta neraca bahan sari salak	24
Gambar 2.31 kerusakan karena adanya pengendapan	35
Gambar 2.32 kerusakan karena adanya serangga	35
Gambar 2.33 Control Chart kerusakan karena ada nya pengendapan.....	36
Gambar 2.34 Control Chart kerusakan karena adanya serangga	38
Gambar 2.35 Diagram Fishbone	39

DAFTAR LAMPIRAN

<u>Lampiran 1. Logbook pelaksanaan kerja praktik.....</u>	42
<u>Lampiran 2. Form penilaian pembimbing lapangan</u>	44
<u>Lampiran 3. Keterangan penyelesaian kerja praktik.....</u>	45
<u>Lampiran 4. Kartu kontrol pembimbingan internal</u>	46

RINGKASAN

EVALUASI KECACATAN PRODUK MANISAN PADA

UMKM SALAK MAS TURI, SLEMAN DAERAH

ISTIMEWA YOGYAKARTA

Oleh: Juan Bintang Prasetya

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad
Dahlan, Yogyakarta

Buah salak merupakan komoditas buah tropis yang mempunyai zat gizi tinggi. Di provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, buah ini banyak dihasilkan di Kecamatan Turi, Kabupaten Sleman. Terdapat berbagai varian buah salak seperti salak madu, salak pondoh, salak manggala, dan salak lumut. Buah salak mempunyai masa simpan yang pendek. Masyarakat di daerah ini biasa menjual langsung buah salak segar atau mengolahnya menjadi produk olahan seperti dodol salak, manisan salak, selai salak, dan wingko salak. Salah satu kelompok masyarakat ekonomi produktif yang melakukan usaha berbasis pengolahan buah salak ini adalah Paguyuban Manunggal Agawe Santosa (MAS). Paguyuban MAS berlokasi di Desa Wonokerto Sleman, DIY. Desa Wonokerto merupakan salah satu desa yang berada di lereng Gunung Merapi. Desa Wonokerto secara geografis terletak di ketinggian 400-900 di atas permukaan laut. Pada level ketinggian tersebut mengakibatkan Desa Wonokerto bersuhu sejuk sampai dengan dingin serta sangat cocok untuk usaha pertanian. Lokasi ini berjarak kurang lebih 30 kilometer dari Kampus 4 Universitas Ahmad Dahlan. Secara umum Desa Wonokerto mempunyai potensi pertanian terbesar berupa perkebunan salak pondoh. Salak pondoh (*Sallaca edulis Reinw cv Pondoh*) merupakan hasil perkebunan terbesar. Produksi salak pondoh dari Kecamatan Turi menempati peringkat nomor 2 terbesar di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.

Tujuan dari laporan ini yaitu: Mengevaluasi pengaruh penyaringan dan pengemasan manisan, Mengevaluasi pengaruh penyimpanan produk untuk stock.

Metodologi Pemecahan Masalah yang terjadi kemungkinan serangga lolos saat penyaringan atau bisa juga serangga berada di bawah saringan lebih diperhatikan lagi saat penyaringan karena pengendapan mungkin masih lolos juga untuk masalah pengendapan mungkin sari buah salak terjadi pengendapan saat melakukan pengepresan manisan yang

sudah dimasukan cup dan di press dengan plastik penutup.

Kesimpulan dari hasil penelitian nanti adalah pengaruh yang dapat merusak produk manisan salak Penyaringan yang dilakukan saat proses pembuatan sari salak nya tetap ada serangga yang terlewat masuk ke dalam produk, Dan bisa jadi pengendap an terlewat saat penyaringan Penyimpanan yang dilakukan sangat mempengaruhi produk, Kecacatan produk juga bisa diakibatkan oleh yang mengemas atau pada saat pengepresan

kata kunci: salak, sleman, primer, *Sallaca edulis*,*kerusakan produk*

