

LAPORAN KERJA PRAKTIK
PENGENDALIAN MUTU PADA PROSES PASTEURISASI SUSU
SAPI DI SWEET SUNDAE, LEMPONGSARI, SLEMAN, DIY



Disusun Oleh :

Yanas Anggana Saputra
(1800033099)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA
2021

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGENDALIAN MUTU PADA PROSES PASTEURISASI SUSU SAPI DI SWEET
SUNDAE, LEMPONGSARI, SLEMAN, DIY**

Disusun Oleh:

**Yanas Anggana Saputra
(1800033099)**

Yogyakarta, 21 Juli 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



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

NIY. 60160962

Kaprodi Teknologi Pangan



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

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Yanas Anggana Saputra

NIM : 1800033099

Program Studi : Teknologi pangan

Dengan ini menyatakan bahwa laporan kerja praktik dengan judul: “PENGENDALIAN MUTU PADA PROSES PASTEURISASI DI SWEET SUNDAE, LEMPONGSARI, SLEMAN, DIY” yang saya susun ini berdasarkan informasi dan pengetahuan selama kerja praktik di Sweet Sundae Ice Cream, Lempongsari, Sleman, DIY. Laporan yang saya susun merupakan laporan **ASLI** dan bukan merupakan plagiarisme dari orang lain.

Yogyakarta, 12 April 2021



Yanas Anggana Saputra

1800033099

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah swt yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya sehingga pelaksanaan dan pembuatan Laporan Kerja Praktik di Sweet Sundae yang berlokasi di Lemponsari Blok C No.18A, Sariharjo, Nganglik, Sleman, DIY dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu.

Kerja praktik dilaksanakan agar Mahasiswa dapat mengetahui secara langsung proses pengolahan produk pangan dari penerimaan bahan baku hingga proses penyimpanan dan dapat mengatasi kendala yang terjadi di lapangan. Serta memperoleh pengetahuan praktik untuk melengkapi pengetahuan yang didapat selama perkuliahan.

Kesempatan kali ini penyusun ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penyusunan laporan maupun pelaksanaan kerja praktik di lapangan. Untuk itu penyusun mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Titisari Juwitaningtyas S.T.P., M.Sc. selaku dosen pembimbing kerja praktik
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari Ph.D. selaku ketua PSTP, Universitas Ahmad Dahlan
3. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D. selaku ketua dekan Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan
4. Ibu Wahidah Mahanani Rahayu S.T.P., M.Sc. selaku dosen pembimbing akademik
5. Bapak Andromeda Sindoro, S.Pt. selaku pemilik usaha Sweet Sundae
6. Staf QC dan karyawan produksi yang telah banyak membantu pelaksanaan kerja praktik dan pengumpulan data.
7. Kedua orang tua, keluarga, dan kerabat yang telah memberikan motivasi sehingga dapat menyelesaikan kerja praktik dengan baik.
8. Bayu Dwi Permana dan Kevin Bagus selaku rekan kerja praktik yang telah banyak membantu selama kerja praktik.

Penulis menyadari bahwa laporan kerja praktik ini jauh dari kata sempurna dan masih banyak kekurangan, sehingga penulis perlu adanya kritik dan saran. Semoga laporan kerja praktik ini dapat bermanfaat bagi yang membutuhkan.

Yogyakarta, 12 April 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	9
1.1. Profil Perusahaan	9
1.1.1. Sejarah	9
1.1.2. Visi dan Misi.....	10
1.1.3. Struktur Organisasi	11
1.1.4. Pemasaran produk.....	12
1.2. Proses Produksi.....	12
1.2.1. Bahan Baku	12
1.2.2. Produk Antara	12
1.2.3. Produk Akhir	12
1.2.4. Diagram Alir Produksi	15
1.2.5. Spesifikasi Mesin dan Peralatan.....	16
1.2.6. Sarana dan Prasarana.....	22
BAB II PENGENDALIAN MUTU PADA PROSES PASTEURISASI SUSU DI SWEET SUNDAE, LEMPONGSARI, SLEMAN, DIY	23
2.1. Latar Belakang	23
2.2. Rumusan Masalah.....	24
2.3. Tujuan	24
2.4. Metode	24
2.5. Hasil dan Pembahasan	25
2.5.1. Data Hasil Pasteurisasi Susu	25
2.5.2. Pembahasan.....	27
2.6. Kesimpulan dan Saran	31
DAFTAR PUSTAKA.....	32

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1. Data Kontrol Suhu Pasteurisasi Susu Tanggal 1-31 Maret 2021	25
Tabel 2. 2. Jenis-jenis Pasteurisasi	28
Tabel 2. 3. Kandungan Kimia Susu Pasteurisasi	29
Tabel 2. 4. Syarat Mutu Susu Pasteurisasi	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo Brand Sweet Sundae.....	9
Gambar 2. Peta Lokasi Sweet Sundae.....	10
Gambar 3. Struktur Organisasi Perusahaan.....	11
Gambar 4. Susu Pasteurisasi 250 ml	13
Gambar 5. Susu pasteurisasi 1 L	13
Gambar 6. Susu Pasteurisasi 2 L	13
Gambar 7. Yoghurt <i>drink</i> 50 ml	13
Gambar 8. Yoghurt <i>drink</i> 250 ml	14
Gambar 9. Es krim 1 L	14
Gambar 10. Es Krim 90 ml.....	14
Gambar 11. Gelato 500 ml	14
Gambar 12. Gelato 120 ml	15
Gambar 13. Diagram Alir Produksi.....	15
Gambar 14. Mesin Pasteurisasi	17
Gambar 15. <i>Sealer</i>	18
Gambar 16. <i>Cup Filler</i>	18
Gambar 17. <i>Ice Cream Maker</i>	19
Gambar 18. Timbangan Digital.....	20
Gambar 19. <i>Freezer</i> Modena.....	20
Gambar 20. <i>Freezer</i> Midea.....	21
Gambar 21. <i>Air Cooler</i>	22
Gambar 22. Diagram Alir Pemeriksaan Suhu	25
Gambar 23. <i>Control Chart</i> Suhu Pasteurisasi	26
Gambar 24. <i>Pie Chart</i> Persentase Kontrol Suhu	27
Gambar 25. Diagram <i>Fishbone</i> Pasteurisasi Susu.....	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Kegiatan Kerja Praktik	33
Lampiran 2. Gambaran Pabrik Sweet Sundae	34
Lampiran 3. Denah Pabrik Sweet Sundae	35
Lampiran 4. Sertifikat BPOM	36
Lampiran 5. Sertifikat Halal MUI	37