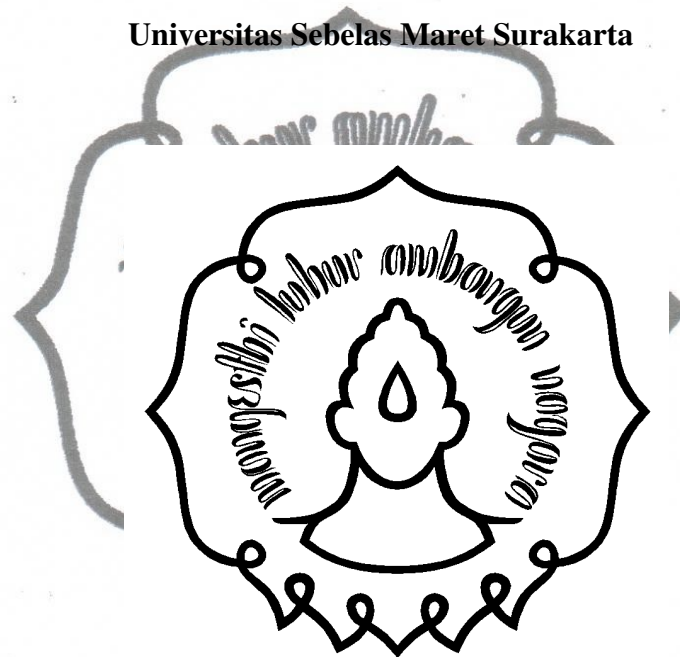


LAPORAN TUGAS AKHIR

**KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB) PADA
PEMBUATAN JENANG KELAPA MUDA DI UD MANDIRI JOMBANG**

**Disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan guna mencapai gelar
Ahli Madya Teknologi Hasil Pertanian di Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret Surakarta**



Disusun oleh:

OKTODINA NAJIDA WIRANTI

H3114076

PROGRAM STUDI DIPOMA III TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS SEBELAS MARET

SURAKARTA

2017

commit to user

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir

KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB) PADA PEMBUATAN JENANG KELAPA MUDA DI UD MANDIRI JOMBANG

Diselesaikan dan disusun oleh:

Oktodina Najida Wiranti

H3114076

Telah dipertahankan dihadapan dosen penguji
pada tanggal 18 Juli 2017
dan dinyatakan memenuhi syarat.

Menyetujui

Pembimbing / Penguji I,

Penguji II,



Adhitya Pitara Sanjaya, S.T.P.,M.Sc.
NIP 198711092015041003



Esti Widowati, S.Si.,M.P.
NIP198305052009122006

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret Surakarta



Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, M.S.
NIP 195602251986011001

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan penuh rasa syukur dan rasa cinta yang mendalam, Tugas Akhir ini kupersembahkan kepada:

Allah SWT yang senantiasa memberikan kemuliaan, karunia, kenikmatan serta Yang Maha pemberi kemudahan disetiap kesulitan.

Orang tuaku tercinta, Ibu Sabrina Dwi Prihartini dan Ayah Budi Dwi Tjahjono yang tidak pernah berhenti memanjatkan doa untuk keberhasilanku, serta dukungan dan motivasi yang selalu diteriakkan ditelinga dan hatiku. Terimakasih telah membimbingku dengan penuh ketulusan dan pengorbanan hingga saat ini. Terimakasih untuk cinta yang tidak pernah putus dan kasih sayang yang selalu tercurah untukku.

Kakakku tercinta, Deyona Annisa Putri yang selalu memberikan doa dan dukungan, yang selalu membuatku merasa semangat dalam menyelesaikan kewajibanku di bidang akademik. Terimakasih telah menjadi kakakku yang selalu setia menerima aku apa adanya, yang sabar dan tegas menuntunku dalam berbuat kebaikan, teman bermain dan bercerita tentang hal apapun baik suka dan duka.

Bapak Adhitya Pitara Sanjaya selaku dosen pembimbing Tugas Akhir, yang telah berkenan membimbing dengan segala kesabaran dan memberikan banyak ilmu serta dukungan selama penyelesaian Tugas Akhir ini.

Sahabatku tercinta Leny Supriyanti, Widi Oktarina dan Annisa Sabila. Kalian bertiga merupakan kebahagiaan nyata yang telah Allah SWT hadirkan untukku. Terimakasih untuk waktu yang telah kalian berikan untukku, untuk setiap pelukan yang selalu mampu menghangatkanku, terimakasih untuk tangan lembutmu yang selalu mampu menghapus kesedihanku, untuk cinta dan cerita yang telah kalian berikan untukku.

Teman-temanku "Cucu Oma" (Oktaria Margi A, Sekar Maharani, Nur Wakhidah, Lintang Sekar S, Mifthachul Choiriyah, Nur Wahyu Sholitan), terimakasih cerita dan kehebohan disetiap waktu kita selama tiga tahun ini, terimakasih telah menjadi teman ospek dan jalan pagiku.

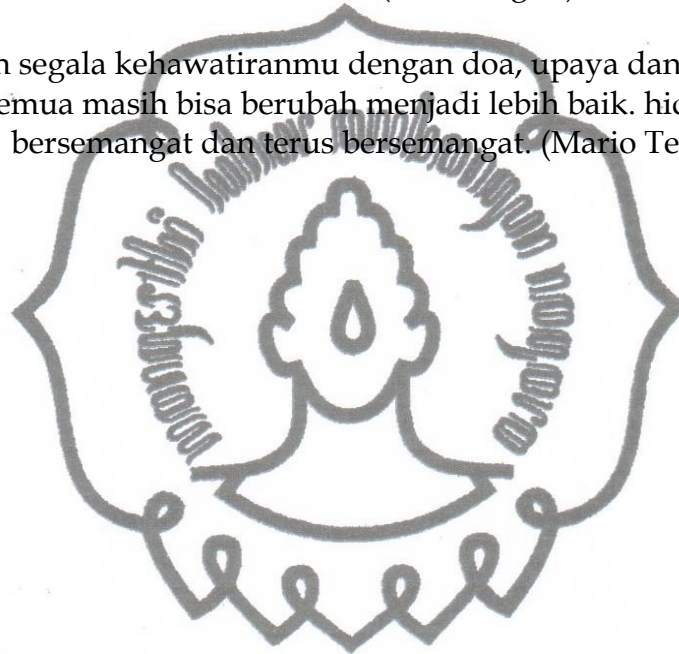
Teman-teman Teknologi Hasil Pertanian 2014, terimakasih atas kebersamaan selama tiga tahun ini, terimakasih telah berbagi segala canda, tawa, suka maupun duka. Semoga tali silaturahmi kita akan tetap terjaga sampai kapanpun.

MOTTO

Semua orang sukses memiliki masa lalu yang sama yaitu bekerja keras memajukan diri walau pun seperti tidak ada kemungkinan untuk sukses.
(Mario Teguh)

Masa lalu yang buruk bisa menjadi sebab bagi masa depan yang baik, jika engkau hidup hari ini dalam kebaikan yang kau pelajari dari kesalahan di masa lalumu. (Mario teguh)

Hapuslah segala kekhawatiranmu dengan doa, upaya dan harapan yang baik. semua masih bisa berubah menjadi lebih baik. hiduplah lebih bersemangat dan terus bersemangat. (Mario Teguh)



KATA PENGANTAR

Segala puji dan rasa syukur senantiasa penulis panjatkan kepada Allah SWT yang senantiasa melimpahkan segala rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis mampu menyelesaikan laporan tugas akhir dengan baik. Laporan tugas akhir ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan guna mencapai gelar Ahli Madya Teknologi Hasil Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta, dengan judul Konsep Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Pada Pembuatan Jenang Kelapa Muda di UD Mandiri Jombang.

Pada kesempatan kali ini, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Allah SWT yang senantiasa melimpahkan karunia, rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulisan laporan tugas akhir ini dapat diselesaikan dengan baik.
2. Ibu dan ayah tercinta, yang dengan sangat tulus telah memberikan doa dan dukungan yang tidak pernah berhenti.
3. Bapak Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, M.S., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
4. Bapak R. Baskara K. A, S.T.P.,M.P., selaku Ketua Program Studi D-III THP Fakultas Pertanian Universitas Negeri Sebelas Maret Surakarta.
5. Ibu Asri Nursiwi, S.TP.,MSc selaku Komisi Tugas Akhir Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
6. Bapak Adhitya Pitara Sanjaya, S.T.P.,M.Sc. selaku pembimbing tugas akhir yang telah berkenan memberikan waktu, kesabaran dan motivasi serta ilmu sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir dengan sebaik-baiknya.
7. Ibu Esti Widowati, S.Si.,M.P. selaku dosen penguji yang telah memberikan nasihat dan saran untuk penulis menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini.
8. Bapak Abdul Chakim dan Ibu Ninik selaku pemilik UD Mandiri yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian Tugas Akhir.
9. Sahabat-sahabat seperjuangan Leny Supriyanti, Widi Oktarina dan Annisa Sabila yang selalu memberikan semangat dan dukungan.

10. Teman-teman Teknologi Hasil Pertanian 2014 yang telah memberikan banyak dukungan selama tiga tahun ini.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, kritik dan saran penulis harapkan untuk tugas akhir yang lebih baik di akan datang dan semoga laporan tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca.



Surakarta, Juli 2017

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
MOTTO	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABTRAK.....	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Tujuan	3
D. Manfaat	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Deskripsi Jenang Kelapa Muda.....	4
B. Bahan Pembuatan Jenang Kelapa Muda	6
C. Proses Pembuatan Jenang Kelapa Muda.....	15
D. Pengendalian Mutu.....	17
E. Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB)	20
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	40
A. Tempat dan Waktu Pelaksanaan Tugas Akhir	40
B. Metode dan Tahapan Kegiatan.....	40
C. Metode Analisis	41
D. Proses Penerapan Cara ProduksiPangan yang Baik(CPPB)	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN <i>to user</i>.....	44

A. Lokasi dan Lingkungan Produksi	44
B. Bangunan dan Fasilitas	46
C. Peralatan Produksi.....	57
D. <i>Supplay</i> Air	64
E. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	64
F. Kesehatan dan Higiene Karyawan	68
G. Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi Karyawan.....	70
H. Penyimpanan	73
I. Pengendalian Proses.....	75
J. Pelabelan Pangan	122
K. Pengawasan Oleh Penanggungjawab.....	124
L. Penarikan Produk.....	126
M. Pencatatan dan Dokumentasi	128
N. Pelatihan Karyawan	130
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	130
A. Kesimpulan	131
B. Saran.....	131
DAFTAR PUSTAKA	134
LAMPIRAN	137

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Syarat Mutu Dodol	4
Tabel 2.2 Syarat Mutu Wajik	5
Tabel 2.3 Syarat Mutu Daging Kelapa	7
Tabel 2.4 Kandungan Air Kelapa	8
Tabel 2.5 Syarat Mutu Air Kelapa	8
Tabel 2.6 Syarat Mutu Gula Kristal Putih	10
Tabel 2.7 Syarat Mutu Tepung Terigu	12
Tabel 2.8 Kandungan Gizi Tepung Beras Ketan	14
Tabel 2.9 Syarat Mutu Tepung Ketan	14
Tabel 2.10 Syarat Mutu Vanili	15
Tabel 3.1 Metode Analisis Uji	41
Tabel 4.1 Hasil Pengamatan Parameter Fisik Kelapa Muda	76
Tabel 4.2 Uji Pengamatan Parameter Fisik Air Kelapa Muda	77
Tabel 4.3 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Air Kelapa Muda	78
Tabel 4.4 Evaluasi Gula Pasir	80
Tabel 4.5 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Gula Pasir	82
Tabel 4.6 Evaluasi Tepung Terigu	83
Tabel 4.7 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Tepung Terigu	83
Tabel 4.8 Evaluasi Mutu Tepung Ketan	84
Tabel 4.9 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Tepung Ketan	85
Tabel 4.10 Evaluasi Mutu Vanili	86
Tabel 4.11 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Vanili	86
Tabel 4.12 Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Persiapan Bahan	90
Tabel 4.13 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Persiapan Bahan	91
Tabel 4.14 Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pencucian Kelapa	92
Tabel 4.15 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pencucian Kelapa	93
Tabel 4.16 Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pamarutan	94
Tabel 4.17 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pamarutan	95
Tabel 4.18 Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pencampuran & Pengadukan ..	96

Tabel 4.19	Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Pencampuran & pengadukan ..	96
Tabel 4.20	Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pemasakan dan Pengadukan ..	98
Tabel 4.21	Spesifikasi & Pengendalian Mutu Proses Pemasakan & pengadukan .	99
Tabel 4.22	Evaluasi Pengendalian Mutu proses Pendiaman	100
Tabel 4.23	Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pendiaman	100
Tabel 4.24	Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pencetakan	101
Tabel 4.25	Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pencetakan	102
Tabel 4.26	Evaluasi Pengendalian Mutu proses Pengemasan	103
Tabel 4.27	Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pengemasan	104
Tabel 4.28	Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Produksi	104
Tabel 4.29	Spesifikasi dan pengendalian Mutu proses Produksi	106
Tabel 4.30	Hasil Analisis SPSS Jenang Kelapa Muda di UD Mandiri	109
Tabel 4.31	Hasil Rata-rata Analisis Jenang Kelapa Muda UD Mandiri	110
Tabel 4.32	Pengendalian Mutu Produk Akhir	119

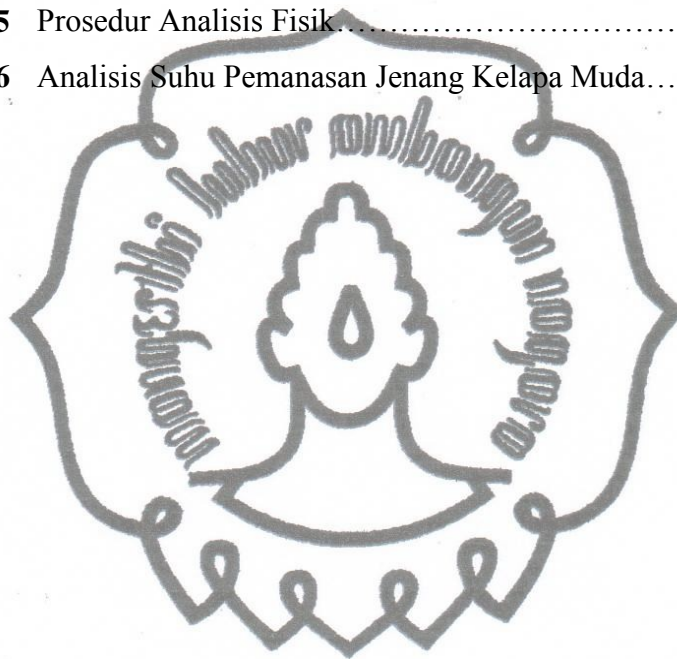
DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Lokasi UD Mandiri di peta	44
Gambar 4.2 Lingkungan UD Mandiri	45
Gambar 4.3 Lantai Ruang Pengolahan Awal dan Tempat Pencucian	48
Gambar 4.4 Lantai Ruang Pemasakan.....	48
Gambar 4.5 Lantai Ruang Pencetakan dan Pengemasan.....	48
Gambar 4.6 Dinding Ruang pengolahan Awal Bahan dan Pemasakan.....	49
Gambar 4.7 Dinding pencetakan pengemasan dan Pengemasan	49
Gambar 4.8 Langit-langit Ruang Pengolahan Awal dan Pemasakan.....	50
Gambar 4.9 Langit-langit Ruang Pencetakan, Pengemasan dan Pengemasan.....	50
Gambar 4.10 Pintu di UD Mandiri	51
Gambar 4.11 Jendela di UD Mandiri	52
Gambar 4.12 Lubang-lubang Udara	52
Gambar 4.13 Pencahayaan di UD Mandiri	53
Gambar 4.14 Area Cuci Tangan Karyawan.....	54
Gambar 4.15 Pisau.....	58
Gambar 4.16 Ember.....	58
Gambar 4.17 Gayung.....	58
Gambar 4.18 Saringan	58
Gambar 4.19 Wajan.....	58
Gambar 4.20 Tempat Tungku.....	58
Gambar 4.21 Nampan.....	59
Gambar 4.22 Panci	59
Gambar 4.23 Tong Plastik	59
Gambar 4.24 Mesin Pamarut	59
Gambar 4.25 Mesin Pengaduk.....	59
Gambar 4.26 Timbangan Besar	59
Gambar 4.27 Timbangan Kecil	60
Gambar 4.28 Spatula	60
Gambar 4.29 Layout Alur Produksi UD Mandiri	61

Gambar 4.30 Konsep Layout Produksi UD Mandiri	62
Gambar 4.31 Sumber Air.....	64
Gambar 4.32 Kelapa Muda.....	76
Gambar 4.33 Air Kelapa.....	78
Gambar 4.34 Gula Pasir	80
Gambar 4.35 Tepung Terigu	82
Gambar 4.36 Tepung Ketan	85
Gambar 4.37 Vanili	86
Gambar 4.38 Diagram Alir Pembuatan Jenang Kelapa Muda	88
Gambar 4.39 Analisis Organoleptik Jenang Kelapa Muda	111
Gambar 4.40 Pengukuran Fisik Jenang Kelapa Muda	113
Gambar 4.41 Analisis Kadar Asam Lemak Bebas Jenang KelapaMuda	115
Gambar 4.42 Analisis Kadar Sukrosa Jenang Kelapa Muda.....	117
Gambar 4.43 Analisis Kapang Jenang Kelapa Muda.....	118
Gambar 4.44 Kemasan Jenang Kelapa Muda di UD Mandiri.....	121
Gambar 4.45 Sertifikat Kehalalan dan P-IRT Pada UD Mandiri.....	123
Gambar 4.46 Sistem Pencatatan dan Pendokumentasian	129

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Prosedur Analisis FFA.....	139
Lampiran 2	Prosedur Analisis Kadar Gula Sebagai Sakarosa.....	145
Lampiran 3	Prosedur Analisis kapang Dengan Metode TPC	162
Lampiran 4	Analisis Sensorik (Organoleptik).....	165
Lampiran 5	Prosedur Analisis Fisik.....	168
Lampiran 6	Analisis Suhu Pemanasan Jenang Kelapa Muda.....	169



commit to user

**KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB)
PADA PEMBUATAN JENANG KELAPA MUDA DI UD MANDIRI
JOMBANG**

**Oktodina Najida Wiranti¹
Adhitya Pitara Sanjaya, S.T.P.,M.Sc.²
Esti Widowati, S.Si.,M.P.³**

ABSTRAK

Jenang kelapa muda merupakan salah satu makanan tradisional khas Jombang yang bersifat semi basah yang pada pembuatannya menggunakan bahan utama berupa kelapa muda dan bahan berupa tepung-tepungan serta bahan tambahan lain yang kemudian dilakukan proses pencampuran dan pemasakan dalam waktu yang lama. Salah satu industri jenang kelapa muda di Jombang adalah UD “Mandiri”. Masalah yang sering terjadi pada pengembangan UD Mandiri adalah penerapan cara produksi yang baik yang belum sepenuhnya dilakukan. Tujuan tugas akhir ini adalah untuk mengetahui tahapan proses pembuatan jenang kelapa muda, evaluasi CPPB dan konsep CPPB yang bisa diterapkan di UD Mandiri. Metode yang dilakukan adalah wawancara, observasi, pengambilan sampel, analisa pengujian, studi pustaka serta pendokumentasian. Proses pembuatan jenang kelapa muda meliputi persiapan bahan baku dan bahan penunjang, pencucian kelapa, pamarutan, pencampuran dan pengadukan, pemasakan, pendiaman, pencetakan dan pengemasan. Berdasarkan analisis yang dilakukan didapatkan kadar asam lemak bebas sebesar 0,7391%, kadar sukrosa sebesar 71,2803%, kandungan kapang $7,4 \times 10^2$ koloni/g, uji sensorik normal serta analisis fisik normal dan tidak terdapat benda asing. Dari analisis produk akhir tersebut menunjukkan ada hasil yang belum memenuhi yaitu cemaran kapang yang tidak sesuai dengan persyaratan yang pada SNI 01-2986-1992. Dari hasil CPPB yang didapatkan di UD Mandiri belum seluruhnya sesuai dengan syarat. Perbaikan pada UD Mandiri perlu dilakukan agar sesuai dengan konsep CPPB yakni pada proses pengolahan, higiene alat dan karyawan, sanitasi tempat pengolahan serta pencatatan dan dokumentasi.

Kata kunci: Evaluasi Mutu, Jenang Kelapa Muda, Konsep CPPB

¹Mahasiswa Jurusan/Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret Surakarta

²Dosen Pembimbing I/Penguji I

³Dosen Penguji II

THE CONCEPT OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) IN MAKING JENANG KELAPA MUDA AT UD MANDIRI JOMBANG

Oktodina Najida Wiranti¹
Adhitya Pitara Sanjaya, S.T.P.,M.Sc.²
Esti Widowati, S.Si.,M.P.³

ABSTRACT

Jenang kelapa muda is one of Jombang traditional food that is semi-wet which in its making use the main ingredient in the form of young coconut and ingredients in the form of flour and other additional material which then done mixing and cooking process in a long time. One of the industry of Jenang Kelapa Muda in Jombang is UD "Mandiri". The problem that often occurs in the development of UD Mandiri is the application of good production methods that have not been fully. The purpose of this final task is to know the steps of the process of making young coconut jenang, CPPB evaluation and the concept of CPPB that can be applied in UD Mandiri. The method used is interview, observation, sampling, test analysis, literature study and documentation. The process of making jenang kelapa muda includes of preparation about raw materials and supporting materials, coconut leaching, dissolving, mixing and stirring, cooking, stabbing, printing and packaging. Based on the analysis obtained free fatty acid content was 0.7391%, sucrose content was 71, 2803%, mold content was 7.4×10^2 colony / g, normal sensory test as well as normal physical analysis and no foreign matter. From the analysis of the final product shows the results that have not fulfilled the contents of mold that is not in accordance with the requirements in SNI 01-2986-1992. From the results of CPPB obtained in UD Mandiri not entirely in accordance with the terms. Improvements to the UD Mandiri need to be done to fit the concept of CPPB is on processing, equipment and employee hygiene, sanitation of the processing and recording and documentation.

Key Words: CPPB Concept, Jenang Kelapa Muda, Quality Evaluation

¹Student Majoring/ Studies Program D-III Agricultural Technology, Agriculture Faculty of the Sebelas Maret State University, Surakarta

²A thesis advisor I/ Examiners I

³Examiners II