

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Pendidikan memiliki peran yang sangat penting dalam membentuk ketrampilan dan kecakapan seseorang untuk memasuki dunia kerja. Pendidikan yang dilakukan di perguruan tinggi masih terbatas pada pemberian teori dan praktek dalam skala kecil dengan intensitas yang terbatas. Agar dapat memahami dan memecahkan setiap permasalahan yang muncul di dunia kerja, maka mahasiswa perlu melakukan kegiatan pelatihan kerja secara langsung di instansi/lembaga yang relevan dengan program pendidikan yang diikuti. Sehingga setelah lepas dari ikatan akademik di perguruan tinggi yang bersangkutan, mahasiswa bisa memanfaatkan ilmu dan pengalaman yang telah diperoleh selama masa pendidikan dan masa pelatihan kerja untuk melanjutkan kiprahnya di dunia kerja yang sebenarnya. Sebab, untuk dapat terjun langsung di masyarakat tidak hanya dibutuhkan pendidikan formal yang tinggi dengan perolehan nilai yang memuaskan, namun diperlukan juga ketrampilan (*skill*) dan pengalaman pendukung untuk lebih mengenali bidang pekerjaan sesuai dengan keahlian yang dimiliki.

Salah satu program yang dapat ditempuh adalah dengan melaksanakan magang industri. Magang adalah kegiatan akademik (intrakurikuler) yang dilakukan oleh mahasiswa dengan melakukan praktek kerja secara langsung pada lembaga/instansi yang relevan dengan pendidikan yang diambil mahasiswa dalam perkuliahan. Bentuk kegiatan yang dilakukan adalah kerja praktek dengan mengikuti semua aktifitas di lokasi magang. Kegiatan ini sesuai dengan kurikulum program Diploma III, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret (UNS) Surakarta, bahwa pada semester enam, setiap mahasiswa diwajibkan melaksanakan kegiatan magang yang mempunyai bobot 6 sks. Magang digunakan sebagai bahan penulisan laporan Tugas Akhir (TA) sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya (A. Md).

Sesuai dengan tuntutan dari kurikulum pendidikan Diploma III Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta, maka untuk kegiatan magang mahasiswa ini dilaksanakan di industri yang bergerak di bidang pengolahan produk hasil pertanian. Salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan makanan adalah CV. Yuasafood, Wonosobo. Perusahaan ini merupakan contoh perusahaan yang memproduksi berbagai macam olahan pangan berbahan baku buah carica, namun produk yang sangat terkenal dari perusahaan ini adalah produk Manisan Carica (diakui sebagai makanan khas Wonosobo). Dalam pelaksanaan magang di perusahaan ini kami berorientasi pada proses sanitasi yang

dilakukan perusahaan dalam menjaga kualitas produk Manisan Carica.

Produk manisan Carica merupakan salah satu olahan dari buah Carica, yaitu sejenis buah pepaya mini yang tumbuh di daerah dataran tinggi Dieng. Buah langka ini memiliki kandungan gizi tinggi, serta rasa dan aroma yang harum. Buah Carica tidak begitu disukai jika dikonsumsi secara langsung karena akan menimbulkan rasa gatal di mulut begitu selesai mengkonsumsinya. Sehingga dengan diolah menjadi manisan akan mereduksi dampak gatal-gatal setelah memakannya, selain itu tampilan dan aromanya juga semakin menggugah selera. Pengolahan buah Carica dimaksudkan untuk memperpanjang umur simpan buah agar dapat dikonsumsi dengan mudah di manapun dan kapanpun menginginkannya tanpa takut telah terjadi kerusakan pada buah.

Dengan melakukan kegiatan magang di perusahaan ini, kami mengharapkan dapat menimba ilmu secara langsung mengenai seluk beluk perlakuan sanitasi yang dilakukan perusahaan ini dalam rangka menghasilkan produk manisan Carica yang berkualitas. Karena dengan terjaminnya semua proses pengolahan baik sejak pemilihan bahan baku sampai produk siap konsumsi, akan memberikan jaminan bagi konsumen terhadap produk.

<http://preindia.com>

B. TUJUAN KEGIATAN

1. Tujuan umum dari kegiatan magang ini adalah :
 - a. Mengembangkan wawasan dan pengalaman mahasiswa dalam melakukan pekerjaan yang sesuai dengan keahlian yang dimiliki.
 - b. Agar mahasiswa memperoleh keterampilan dan pengalaman kerja praktis sehingga secara langsung dapat memecahkan permasalahan yang ada dalam kegiatan di bidang pengolahan hasil pertanian.
 - c. Agar mahasiswa dapat melakukan dan membandingkan penerapan teori yang diterima di jenjang akademik dengan praktek yang dilakukan di lapangan.
 - d. Meningkatkan pemahaman mahasiswa mengenai hubungan antara teori dan penerapannya sehingga dapat memberikan bekal bagi mahasiswa untuk terjun ke masyarakat.
 - e. Meningkatkan hubungan kerja sama yang baik antara perguruan tinggi, pemerintah, dan perusahaan.
2. Tujuan khusus dari kegiatan magang ini adalah :
 - a. Mengetahui proses produksi manisan Carica di CV. Yuasa Food.
 - b. Melihat dan memahami secara langsung proses pengendalian mutu di CV. Yuasa Food.
 - c. Mengetahui jenis mesin, spesifikasi mesin dan mekanisme kerja mesin secara umum yang digunakan di CV. Yuasafood.
 - d. Mengetahui proses sanitasi industri yang dilakukan oleh perusahaan terkait dengan produksi Manisan Carica oleh CV. Yuasafood.

C. MANFAAT MAGANG

Manfaat dari pelaksanaan magang di CV. Yuasafood ini adalah :

1. Memperoleh gambaran tentang perusahaan dari segi proses produksi, manajemen, pemasaran, sanitasi, dan penanganan limbah.
2. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat digunakan sebagai bekal bagi mahasiswa ketika terjun di dunia kerja.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Deskripsi Carica

Pepaya gunung atau carica (*Vasconcellea cundinamarcensis*, syn. *Carica pubescens*) adalah kerabat pepaya yang hidup baik di dataran tinggi basah, 1.500-2.000 di atas permukaan laut. Carica berasal dari dataran tinggi Andes, Amerika Selatan. Pepaya mini ini banyak tumbuh di Dataran Tinggi Dieng, Wonosobo, Jawa Tengah. Tinggi pohon carica dapat mencapai 5 m dengan 4-7 cabang. Buahnya berbentuk seperti granat dengan panjang 6-15 cm dan lebar diameter 3-8 cm, dengan lima sudut memanjang dari pangkal ke ujung. Daging buah carica harum dan berwarna kuning keputihan jika dimakan rasanya asam. Carica jarang dimakan langsung karena dapat menimbulkan rasa gatal di lidah dan lebih aman dan enak jika dibuat manisan (Anonim^a, 2009).

Pepaya Gunung *Carica pubescens* Lanne & K. Koch

Sinonim *Carica candamarcensis* Hook f.

Nama umum

Indonesia : Pepaya gunung

Inggris : Mountain papaya

Klasifikasi

- Kingdom : Plantae
- Subkingdom : Tracheobionta
- Super Divisi : Spermatophyta
- Divisi : Magnoliophyta
- Kelas : Magnoliopsida
- Sub Kelas : Dilleniidae
- Ordo : Violales
- Famili : [Caricaceae](#)
- Genus : [Carica](#)

– Spesies : *Carica pubescens* Lanne & K. Koch

(Anonim^b, 2010).

Pepaya gunung atau karika (sering ditulis *carica*, *Vasconcellea cundinamaricensis*, [syn. Carica pubescens](#)) adalah kerabat [pepaya](#) yang menyukai keadaan dataran tinggi basah, 1.500-3.000 m di atas permukaan laut. Daerah asalnya adalah dataran tinggi [Andes](#), [Amerika Selatan](#). Tumbuhan mirip [pohon](#) walaupun sesungguhnya adalah [terna](#) raksasa, karena [batangnya](#) tidak membentuk jaringan kayu ([lignin](#)). Tinggi dapat mencapai 10m dengan sedikit cabang. [Buahnya](#) berbentuk peluru dengan panjang 6-15cm dan lebar diameter 3-8cm, dengan lima sudut memanjang dari pangkal ke ujung; sewaktu muda berwarna hijau dan menjadi kuning atau jingga di saat masak. Buahnya (mesokarp) dapat dimakan segar walau agak sepat, namun biasanya diawetkan dalam cairan sirup atau dimasak sebagai sayuran. Seperti pepaya, buahnya mengandung banyak [papain](#), [enzim](#) yang mampu mendegradasi [protein](#) ("proteolitik") (Anonim^c, 2009).

B. Kandungan gizi dan manfaat buah Carica

Mengandung berbagai jenis enzim, vitamin dan mineral. Malah kandungan vitamin A-nya lebih banyak daripada wortel, dan vitamin C-nya lebih tinggi daripada jeruk. Kaya pula dengan vitamin B kompleks dan vitamin E. Mengandung enzim papain. Enzim ini sangat aktif dan memiliki kemampuan mempercepat proses pencernaan protein. Mencerna protein merupakan problem utama yang umumnya dihadapi banyak orang dalam pola makan sehari-hari. Tubuh mempunyai keterbatasan dalam mencerna protein yang disebabkan kurangnya pengeluaran asam hidroklorat di lambung.

Kadar protein dalam buah pepaya tidak terlalu tinggi, hanya 4-6 gram per kilogram berat buah. Tapi jumlah yang sedikit ini hampir seluruhnya dapat dicerna dan diserap tubuh. Ini disebabkan enzim papain dalam buah pepaya mampu mencerna zat sebanyak 35 kali lebih besar dari ukurannya sendiri. Papain bisa memecah protein menjadi arginin. Senyawa arginin merupakan salah satu asam amino esensial yang dalam kondisi normal tidak bisa diproduksi tubuh dan biasa diperoleh melalui makanan seperti telur dan ragi. Namun bila enzim papain terlibat dalam proses pencerbaan protein, secara alami sebagian protein dapat diubah menjadi arginin. Proses pembentukan arginin dengan papain ini turut mempengaruhi produksi hormon pertumbuhan manusia yang populer dengan sebutan human growth hormone (HSG), sebab arginin merupakan salah satu sarat wajib dalam pembentukan HGH. Nah, HGH inilah yang membantu meningkatkan kesehatan otot dan mengurangi penumpukan lemak di tubuh.

Informasi penting lain, uji laboratorium menunjukkan arginin berfungsi menghambat pertumbuhan sel-sel kanker payudara.

Papain juga dapat memecah makanan yang mengandung protein hingga terbentuk berbagai senyawa asam amino yang bersifat autointoxicating atau otomatis menghilangkan terbentuknya substansi yang tidak diinginkan akibat pencernaan yang tidak sempurna. Tekanan darah tinggi, susah buang air besar, radang sendi, epilepsi dan kencing manis merupakan penyakit-penyakit yang muncul karena proses pencernaan makanan yang tidak sempurna. Papain tidak selalu dapat mencegahnya, namun setidaknya dapat meminimalkan efek negatif yang muncul. Yang jelas papain dapat membantu mewujudkan proses pencernaan makanan yang lebih baik.

Papain berfungsi membantu pengaturan asam amino dan membantu mengeluarkan racun tubuh. Dengan cara ini sistem kekebalan tubuh dapat ditingkatkan. Mempercepat pencernaan karbohidrat dan lemak. Enzim papain mampu memecah serat-serat daging, sehingga daging lebih mudah dicerna. Memiliki sifat antiseptik dan membantu mencegah perkembangbiakan bakteri yang merugikan di dalam usus. Membantu menormalkan pH usus sehingga keadaan flora usus pun menjadi normal.

Buah yang masih mengkal atau separuh matang memiliki kandungan nutrisi yang lebih tinggi dari buah matang. Namun wanita yang ingin memiliki anak atau sedang hamil dilarang mengonsumsinya, karena buah mentah dan mengkal mempunyai efek menggugurkan kandungan. Karena efek yang satu ini, di berbagai negara, seperti Papua Nugini dan Peru, pepaya digunakan sebagai alat kontrasepsi. Saran untuk wanita hamil, bila ingin mendapatkan khasiat pepaya, makanlah buah yang sudah matang saja (Anonim^d, 2010).

C. Prinsip pengolahan Manisan

Pengolahan buah dilakukan agar buah menjadi awet atau tahan lama. Salah satu bahan yang digunakan adalah gula, gula sebagai pemanis juga sebagai bahan pengawet. Kandungan air pada bahan yang akan diawetkan akan ditarik dari sel buah sehingga mikroba menjadi tidak cocok lagi tumbuh disana. Gula banyak digunakan untuk pengawetan bahan makanan yang berasal dari buah-buahan. Untuk produk olahan yang menggunakan gula sebagai pengawet antara lain sari buah, buah kaleng, jem, jelly, manisan basah, manisan kering, marmalge dan lain sebagainya (Furia, 1968).

Proses pengolahan manisan buan carica sangat mudah dengan menggunakan penggulaan. Tahapan – tahapan proses pembuatannya cukup mudah yaitu : Sortasi, Trimming, Pengecilan

ukuran, Perendaman CaCl_2 , Perendaman larutan gula (secara bertahap), Pengemasan, dan Pelabelan. (Anonim^e, 2009).

Proses produksi pada industri pengawetan buah carica dalam sirup:

1. Pengupasan

Buahnya yang sangat banyak mengandung getah, pada saat pengupasan sangat dianjurkan untuk mengenakan sarung tangan supaya tidak gatal.

2. Pemisahan buah dari bijinya

Setelah dikupas, biji buah dikeruk dan dipisahkan dengan daging buahnya. Biji buah inilah yang nantinya diperas untuk membuah sirup yang memberi cita rasa khas pada buah.

3. Pematangan

Setelah dipisahkan dengan bijinya, buah dipotong-potong dengan bentuk yang menarik dan supaya dapat dikemas dalam botol.

4. Penggaraman dan pencucian

Pada tahap pencucian tersebut selalu disertakan kurang lebih dua sendok makan garam. Gunanya adalah untuk menghilangkan rasa pahit yang berasal dari getah.

5. Pembuatan sirup buah

Caranya adalah : a. Biji beserta selaput yang melapisinya dengan ditambah sedikit air diperas, sampai keluar cairan kental yang berbau khas buah carica. Pemerasan dapat dilakukan berkali-kali sampai aroma khas tersebut hilang. b. Setelah diberi air dan gula pasir secukupnya, sirup tersebut direbus sampai mendidih. c. Setelah mendidih, sirup yang sudah jadi harus disaring untuk dipisahkan dengan ampasnya.

6. Pengemasan

Prosesnya adalah sebagai berikut :

- a. Botol dan tutup yang akan digunakan terlebih dahulu dicuci bersih.
- b. Kemudian panci/dandang berisi air yang akan digunakan juga terlebih dahulu dipanaskan sampai airnya mendidih.
- c. Selanjutnya buah yang telah dipotong-potong terlebih dahulu dimasukkan ke dalam botol-botol.
- d. Setelah itu, botol yang telah berisi potongan buah ditimbang.
- e. Kemudian ditambahkan sirup sampai botol penuh dan dikukus selama kurang

lebih 15 menit.

- f. Setelah dikukus, botol diambil dari dandang, kembali dipenuhi dengan sirup, dan ditutup rapat-rapat.
- g. Sedangkan proses pengawetan dilakukan dengan sederhana. Yaitu botol yang telah ditutup direbus di dalam panci bermulut lebar selama kurang lebih 10 menit. Cara pengawetan ini bisa membuat buah carica dalam sirup bertahan sampai kurang lebih 2 tahun.

7. Packing
- Proses packing tidak langsung dilakukan. Setelah buah carica dan [sirup](#) dimasukkan dalam botol dan diawetkan, ditunggu dulu sampai sekitar 7 hari supaya sirupnya bisa meresap ke dalam buah, baru dipacking dan dikirimkan kepada pelanggan. Cara packing adalah dengan memasukkan botol-botol tersebut ke dalam kotak khusus.

(Soni P Abdullah, 2009).

Beberapa bahan tambahan yang digunakan dalam pengolahan buah-buahan adalah sebagai berikut :

1. Pemanis

Berfungsi sebagai pemanis atau penambah cita rasa terhadap produk olahan, disamping itu juga sebagai pengikat komponen flavor. Pemanis yang umum digunakan adalah sukrosa (gula pasir) karena manisnya yang bersifat murni dan tidak menimbulkan cita rasa kedua yang timbul cita rasa pertama.

2. Asam sitrat

Dalam pengolahan digunakan dalam jumlah sedikit, berfungsi sebagai pemaunya rasa, memberikan rasa asam, mengimbangi rasa manis dan pengawet.

3. Pewarna

Fungsi pewarna adalah untuk mempertajam warna dari hasil olahan, menyamakan warna dari produk aslinya, dan untuk menarik perhatian konsumen. Dalam industri pengolahan umumnya yang digunakan adalah pewarna sintetis (buatan). Jenis pewarna yang digunakan adalah yang khusus untuk makanan/minuman. Beberapa jenis pewarna yang diizinkan untuk digunakan adalah pewarna hijau (Foodgreen S, CI Foodgreen 4, CI No. 44090), pewarna kuning (sunset yellow FCP).

4. Pengawet

Pengawet digunakan untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme yang merusak, sehingga hasil olahan dapat bertahan lebih lama disimpan pada suhu ruang. Penambahan pengawet ini lebih ekonomis jika dibandingkan melalui proses pendinginan. Beberapa bahan pengawet yang biasa digunakan adalah natrium benzoat, sodium benzoat, asam sorbat dan bisulfit.

5. Penstabil

Digunakan untuk menstabilkan (menghindari terjadinya pemisahan antara padatan dan cairan) atau mengentalkan hasil olahan. Beberapa bahan penstabil yang digunakan adalah gelatin, agar-agar, CMC dan pektin (Khairani, 2007).

Manisan buah adalah buah yang diawetkan dengan gula. Tujuan pemberian gula dengan kadar yang tinggi pada manisan buah, selain untuk memberikan rasa manis, juga untuk mencegah tumbuhnya mikroorganisme (jamur, kapang). Dalam proses pembuatan manisan buah ini juga digunakan air garam dan air kapur untuk mempertahankan bentuk (tekstur) serta menghilangkan rasa gatal atau getir pada buah. Ada 2 macam bentuk olahan manisan buah, yaitu manisan basah dan manisan kering. Manisan basah diperoleh setelah penirisan buah dari larutan gula, sedangkan manisan kering diperoleh bila manisan yang pertama kali dihasilkan (manisan basah) dijemur sampai kering. Buah-buahan yang biasa digunakan untuk membuat manisan basah adalah jenis buah yang cukup keras, seperti pala, mangga, kedondong, kolang-kaling, dan lain-lainnya. Sedangkan buah-buahan yang biasa digunakan untuk membuat manisan kering adalah jenis buah yang lunak seperti pepaya, sirsak, dan lain-lainnya. Hasil samping dari proses pembuatan manisan buah ini ialah sirup dari larutan perendamannya. Manisan buah yang baik berwarna kekuning-kuningan, kenyal bila digigit, dan tahan di simpan selama dua minggu sampai satu bulan (Anonim^f, 2010).

Penambahan gula berpengaruh dalam memberikan stabilitas mikroorganisme jika diberikan pada konsentrasi yang cukup, ini pun umum bagi gula dipakai sebagai salah satu kombinasi dari teknik pengawetan bahan pangan. Kadar asam tinggi (pH rendah) dan perlakuan pemanasan merupakan teknik pengawetan yang penting. Jika gula ditambahkan pada bahan pangan yang berkonsentrasi tinggi maka sebagian dari air yang tersedia untuk pertumbuhan mikroorganisme dan a_w -nya akan berkurang. Otomatis pertumbuhan mikroorganisme dapat dikendalikan. Selain itu penggunaan sampel yang berbeda tetapi dengan a_w yang sama dapat menunjukkan ketahanan yang berbeda terhadap kerusakan mikrobial (Anonim^g, 2009).

Gula mampu memberi stabilitas mikroorganisme pada suatu produk makanan jika diberikan dalam konsentrasi yang cukup (diatas 70% padatan terlarut biasanya dibutuhkan).

Inipun umum bagi gula untuk dipakai sebagai salah satu kombinasi dari teknik pengawetan bahan pangan. Kadar gula yang tinggi bersama dengan kadar asam yang tinggi (pH rendah), perlakuan dengan pasteurisasi dengan pemanasan, penyimpanan pada suhu rendah, dehidrasi dan bahan-bahan pengawet kimia (seperti belerang dioksida, asam benzoat) merupakan teknik-teknik pengawetan yang penting (Buckle et al, 1985).

Blanching merupakan suatu cara pemanasan pendahuluan pada sayur-sayuran dan buah-buahan dalam air panas atau uap air. Tujuan blanching terutama untuk menginaktifkan enzim diantaranya enzim peroksidase dan katalase. Kedua jenis enzim ini paling tahan terhadap panas. Disamping menginaktifkan enzim-enzim, perlakuan blanching bertujuan untuk membersihkan bahan dari kotoran dan mengurangi jumlah bakteri dalam bahan; memperluas bahan, memudahkan pengisian bahan ke dalam wadah; mengeluarkan gas-gas yang terdapat dalam ruang sel-sel; memantapkan warna hijau sayur-sayuran dan tekstur bahan menjadi lebih baik. Suhu blanching biasanya mencapai 82°C-93°C selama 3–5 menit (Hudaya dkk, 1982).

D. Sanitasi Industri Pengolahan Manisan Carica

Proses pembersihan dilakukan untuk menghilangkan sisa-sisa makanan, sumber zat gizi yang diperlukan untuk pertumbuhan mikroorganisme. Selain itu proses pembersihan juga dapat menghilangkan sebagian besar populasi mikroorganisme, melalui kerja fisik dari pencucian dan pembilasan. Oleh karena itu proses pembersihan harus dilakukan sedemikian rupa agar efektif dalam mengendalikan pertumbuhan mikroorganisme. Faktor-faktor yang sangat berpengaruh dalam keberhasilan proses pembersihan adalah sifat permukaan yang kontak dengan sisa makanan. Permukaan benda yang tidak dapat ditembus, misalnya baja tahan karat (stainless steel) akan lebih mudah dibersihkan dari pada permukaan benda berpori-pori, misalnya kayu (Lukman, 1986).

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli. mengurangi kerusakan / pemborosan makanan (Anonim^h, 2008).

Sanitasi makanan meliputi kegiatan usaha yang ditujukan kepada kebersihan dan

kemurnian makanan agar tidak menimbulkan suatu penyakit. Usaha-usaha sanitasi tersebut meliputi tindakan-tindakan saniter yang ditujukan pada semua tingkatan, sejak makanan mulai dibeli, disimpan, diolah, dan disajikan untuk melindungi agar konsumen tidak dirugikan kesehatannya (Erik P. Eckholm, 1985).

<http://preindo.com>

BAB III

METODE PELAKSANAAN MAGANG

Cara atau metode yang digunakan pada pelaksanaan kegiatan magang di CV. Yuasa Food, Wonosobo adalah sebagai berikut:

1. Observasi atau pengamatan langsung di lapangan saat proses produksi.
2. Wawancara langsung dengan pendamping praktek lapangan dan karyawan yang berkaitan dengan proses produksi, sanitasi, dan *Quality Control* (QC).
3. Melakukan praktek langsung kaitannya dengan proses produksi, sanitasi, dan *Quality Control* (QC).
4. Melakukan studi pustaka yaitu dengan membandingkan antara literatur yang ada dengan kenyataan di lapangan.
5. Mencatat data sekunder dan sumber-sumber yang dapat dipertanggung jawabkan dari kegiatan praktek lapang.

BAB IV

TATA PELAKSANAAN MAGANG

A. Nama kegiatan

Magang mahasiswa DIII Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta di CV. YUASA FOOD, Wonosobo.

B. Waktu pelaksanaan

Kegiatan magang akan dilaksanakan mulai tanggal 1 April 2010 sampai 30 April 2010. Dengan jam kerja menyesuaikan dengan kebijakan perusahaan.

C. Tempat Pelaksanaan

CV. YUASA FOOD, Jln. Dieng Km. 3,5 Krasak, Mojotengah, Wonosobo, Jawa Tengah.
Telp. 0286-324657/ 081 392 193 618, Fax. 0286 321960.

D. Pelaksana Magang

Nama : Arif Widiyanto

NIM : H3107039

Program Studi : DIII Teknologi Hasil Pertanian

Fakultas : Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta.

E. Materi Magang

1. Keadaan umum perusahaan.
 - a. Latar belakang dan tujuan pendirian perusahaan.
 - b. Sejarah dan status perusahaan.
 - c. Lokasi pabrik
 - d. Keadaan lingkungan sekitar pabrik.
2. Sistem manajemen perusahaan
 - a. Struktur dan sistem organisasi

- b. Hak dan kewajiban perusahaan
- c. Ketenagakerjaan
- d. Kesejahteraan karyawan
3. Penyediaan Bahan Dasar
 - a. Bahan dasar dan bahan pembantu yang digunakan
 - b. Sumber bahan dasar
 - c. Jumlah dan penyediaan
 - d. Spesifikasi bahan dasar
 - e. Penanganan bahan dasar
4. Proses Pengolahan
 - a. Tahap dan proses yang dikerjakan
 - b. Diagram alir proses (kualitatif dan kuantitatif)
 - c. Kondisi yang dipersyaratkan oleh masing-masing proses
 - d. Fase kritis proses pengolahan
 - e. Pengendalian proses
5. Mesin dan Peralatan yang Digunakan
 - a. Mesin dan peralatan proses (nama dan jenis alat, fungsi dari tiap jenis alat, jumlah alat dan spesifikasi alat)
 - b. Skema dan prinsip kerja alat
 - c. Tata letak dan mesin peralatan
6. Produk Akhir
 - a. Spesifikasi produk akhir (jenis produk akhir, rendemen atau jumlah produk akhir).
 - b. Penanganan produk akhir (pengemasan, pengepakan dan penyimpanan)
7. Sanitasi Industri
 - a. Sanitasi bangunan (konstruksi bangunan dan bahan bangunan)
 - b. Sanitasi pekerja
 - c. Sanitasi mesin dan peralatan
 - d. Sanitasi selama proses produksi
 - e. Sanitasi lingkungan di sekitar industri

f. Penanganan limbah industri

<http://preindo.com>

8. Pemasaran Produk
 - a. Metode pemasaran produk
 - b. Cara distribusi (pengangkutan)
 - c. Harga jual produk
 - d. Lokasi pemasaran
9. Quality Control
 - a. Pengendalian mutu bahan dasar
 - b. Pengendalian mutu pada setiap proses pengolahan
 - c. Kandungan gizi produk akhir.
 - d. Analisa kualitas dan kuantitas produk.
 - e. Metode pengambilan contoh dan analisis
 - f. Sifat fisik produk akhir yang diharapkan.
 - g. Sifat organoleptik produk akhir yang diharapkan.

F. Materi Khusus

Materi khusus yang akan dipelajari dalam magang ini adalah tentang “Sanitasi Industri Pengolahan Manisan Carica di CV. Yuasa Food”.

BAB V

JADWAL PELAKSANAAN MAGANG

Jadwal pelaksanaan atau *time schedule* pelaksanaan magang di CV. YUASAFOOD, Jln. Dieng Km. 3,5 Krasak, Mojotengah, Wonosobo, Jawa Tengah:

No.	KEGIATAN	Bulan April (Minggu)			
		I	II	III	IV
1	Keadaan Umum Perusahaan				
2	Manajemen Perusahaan				
3	Penyediaan Bahan Dasar				
4	Proses Pengolahan				
5	Mesin dan Peralatan Yang Digunakan				
6	Produk Akhir				
7	Sanitasi Industri dan Pengolahan Limbah				
8	Pemasaran Produk				
9	Quality Control				

BAB VI
PENUTUP

Demikian proposal magang industri hasil pertanian ini kami susun, untuk diajukan sebagai pertimbangan pihak instansi/ lembaga/ perusahaan untuk dapat dipahami bersama dan dapat digunakan sebagai pedoman atau acuan dalam melaksanakan magang, sehingga besar harapan kami untuk dapat diijinkan melaksanakan magang di CV. YUASAFOOD, Jln. Dieng Km. 3,5 Krasak, Mojotengah, Wonosobo, Jawa Tengah.

Proposal ini masih bersifat fleksibel, segala hal dan ketentuan yang belum ada dan tercakup dalam proposal ini, dapat direncanakan dan disusun kemudian berdasarkan kesepakatan bersama sesuai dengan kegiatan yang akan dilaksanakan di instansi/ lembaga/ perusahaan, situasi dan kondisi yang terjadi baik di universitas maupun di instansi/ lembaga/ perusahaan.

<http://preindo.com>

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Soni. 2009. *Pemanfaatan buah Carica menjadi Sirup*.. <http://sonip-abdullah.blogspot.com>. (Diakses pada hari Minggu, 21 Maret 2010, pada pukul 14.00 WIB).
- Anonim^a. 2009. *Manisan Carica Khas Dieng*. <http://www.sinartani.com/tipsantai/manisan-carica-khas-dieng-wonosobo-1264399656.htm>. (Diakses pada hari Minggu, 21 Maret 2010, pada pukul 14.00 WIB).
- Anonim^b. 2010. <http://www.plantamor.com>. (Diakses pada hari Minggu, 21 Maret 2010, pada pukul 14.00 WIB).
- Anonim^c, 2009). <http://wikimediafoundation.org>. (Diakses pada hari Minggu, 21 Maret 2010, pada pukul 14.00 WIB).
- Anonim^d, 2010). <http://buahcarica.com/tentang-carica.html>. (Diakses pada hari Minggu, 21 Maret 2010, pada pukul 14.00 WIB).
- Anonim^e, 2009. <http://endangsw33t.wordpress.com/2009>. (Diakses pada hari Minggu, 21 Maret 2010, pada pukul 14.00 WIB).
- Anonim^f, 2010. *Tentang Pengolahan Pangan Manisan Buah*. <http://www.iptek.net.id/>. (Diakses pada hari Rabu, 3 Maret 2010, pada pukul 10.00 WIB).
- Anonim^g, 2009. *Membuat Permen Jelly*. <http://cookingclub.sharindonesia.com>. Diakses pada hari Rabu, 3 Maret 2010, pada pukul 10.00 WIB.
- Anonim^h, 2008. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. <http://putraprabu.wordpress.com/2008/12/27/higiene-dan-sanitasi-makanan>. Diakses pada hari Rabu, 3 Maret 2010, pada pukul 10.00 WIB.
- Buckle et al. 1985. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Erik P. Eckholm, 1985. *Masalah Kesehatan*. Jakarta: Penerbit PT Gramedia.
- Furia, T.E(ed). 1968. *Handbook of Food Additives*. The Chemical Ruber co. Ohio.
- Hudaya dan Daradjat. 1982. *Dasar-dasar Pengawetan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- Khairani, Caya & Andi Dalapati. 2007. *Pengolahan Buah-buahan Nomor: 01/Juknis/CK-AD/P4MI/2007*. Departemen Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian BPTP Sulawesi Tengah.
- Sakiono, Lukman. 1986. *Pengantar Sanitasi Makanan*. Bandung: PT. Alumni.