

**TUGAS AKHIR**  
**PENGARUH CARA PENYIMPANAN TERHADAP KUALITAS**  
**KULIT *PIKEL* KAMBING ARTIKEL *BATTING GLOVE***  
**DI CV SARI BANTENG MULIA**  
**SOLO JAWA TENGAH**



**Di Susun Oleh :**  
**ASIH JATI LESTARI**  
**NIM : 1701065**

**KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN REPUBLIK INDONESIA**  
**BADAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA INDUSTRI**  
**POLITEKNIK ATK**  
**YOGYAKARTA**  
**2020**

**PENGESAHAN**

**PENGARUH CARA PENYIMPANAN TERHADAP KUALITAS  
KULIT PICKLE KAMBING ARTIKEL *BATTING GLOVE*  
DI CV SARI BANTENG MULIA  
SOLO JAWA TENGAH**

Disusun Oleh :

**ASIH JATI LESTARI**

**NIM : 1701065**

**Program Studi Teknologi Pengolahan Kulit**


**Pembimbing I**



Dr. Ir. Dwi Wulandari, M.P., IPU., ASEAN ENG

**NIP. 19660205 199403 2 002**

**Pembimbing II**



Dr. Ir. R.L.M.S Ari Wibowo, S.Pt., M.P., IPU., ASEAN ENG

**NIP. 19760303 200112 1 002**

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir dan dinyatakan memenuhi salah satu syarat yang diperlukan untuk mendapatkan Derajat Ahli Madya Diploma III (D3)

Politeknik ATK Yogyakarta.

Tanggal ... Agustus 2020

**TIM PENGEUJI**

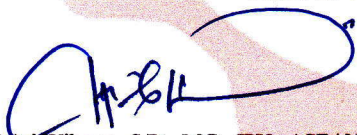
Ketua



Sofwan Siddiq Abdullah, A.Md., S.T. M. Sc

**NIP. 19730717 200212 1 001**

Anggota



Dr. Ir. R.L.M.S Ari Wibowo, S.Pt., M.P., IPU., ASEAN ENG

**NIP. 19760303 200112 1 002**

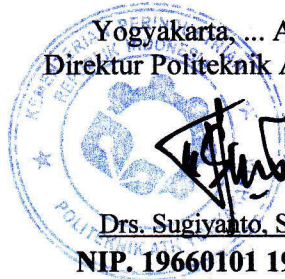


Ragil Yuliatmo, M.Sc

**NIP. 19900726 201801 1 001**

Yogyakarta, ... Agustus 2020

Direktur Politeknik ATK Yogyakarta



Drs. Sugiyanto, S.Sn., M.Sn

**NIP. 19660101 199403 1 008**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan berkah serta karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul Pengaruh Penyimpanan kulit *pickle* kambing untuk artikel *batting glove* di CV Sari Banteng Mulia, Solo Jawa Tengah. Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai salah satu persyaratan untuk mendapatkan gelar Diploma III Program Studi Teknologi Pengolahan Kulit di Politeknik ATK Yogyakarta.

Tugas Akhir ini tidak dapat diselesaikan dengan baik tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak sehingga dalam kesempatan ini disampaikan terimakasih kepada :

1. Drs. Sugiyanto, S.Sn., M.Sn., Direktur Politeknik ATK Yogyakarta
2. Sofwan Siddiq Abdullah, A. Md., S.T., M.Sc Ketua Program Studi Teknologi Pengolahan Kulit
3. Dr. Ir. Dwi Wulandari, M.P., IPU., ASEAN Eng Pembimbing Utama Tugas Akhir
4. Dr. Ir. R.L.M.S Ari Wibowo, S.Pt., M.P., IPU., ASEAN Eng Pembimbing Pendamping Tugas Akhir
5. Ketua Dewan Penguji Tugas Akhir
6. Anggota Dewan Penguji Tugas Akhir
7. Semua pihak yang telah membantu terselesaikannya penyusunan Tugas Akhir ini

Dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis menyadari bahwa masih memiliki banyak kekurangan. Kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan agar didapat perbaikan yang dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

|  |      |
|--|------|
| HALAMAN JUDUL.....                       | ii   |
| HALAMAN PENGESAHAN.....                  | iii  |
| KATA PENGANTAR .....                     | iv   |
| DAFTAR ISI.....                          | v    |
| DAFTAR TABEL.....                        | vii  |
| DAFTAR GAMBAR .....                      | viii |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                     | ix   |
| INTISARI.....                            | x    |
| ABSTRACT.....                            | xi   |
| BAB I PENDAHULUAN.....                   | 1    |
| A. Latar Belakang .....                  | 1    |
| B. Permasalahan.....                     | 3    |
| C. Tujuan Tugas Akhir .....              | 4    |
| D. Manfaat Tugas Akhir .....             | 4    |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....             | 5    |
| A. Jenis Kambing .....                   | 5    |
| B. Kulit Kambing.....                    | 7    |
| C. Proses Penyamakan.....                | 9    |
| D. <i>Batting Glove</i> .....            | 12   |
| E. Kulit <i>Pickle</i> .....             | 12   |
| F. Sortasi dan Grading.....              | 13   |
| G. Penyimpanan Kulit <i>Pickle</i> ..... | 14   |

|  |           |
|--|-----------|
| H. pH.....                                   | 15        |
| I. Suhu .....                                | 16        |
| J. Kelembaban.....                           | 17        |
| K. Gudang Penyimpanan .....                  | 18        |
| L. Teknik Penyimpanan Kulit Yang Benar ..... | 18        |
| <b>BAB III METODE KARYA AKHIR .....</b>      | <b>19</b> |
| <b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>     | <b>35</b> |
| A. Hasil .....                               | 35        |
| B. Pembahasan.....                           | 38        |
| <b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>       | <b>63</b> |
| A. Kesimpulan .....                          | 63        |
| B. Saran.....                                | 63        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                  | <b>65</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>                         | <b>69</b> |

## DAFTAR GAMBAR

| Gambar | Judul   | Halaman |
|--------|---|---------|
| 1.     | Kambing Kacangan.....                               | 6       |
| 2.     | Kambing Jawarandu.....                              | 6       |
| 3.     | Kambing Etawa.....                                  | 7       |
| 4.     | Struktur histologi kulit .....                      | 8       |
| 5.     | Defek Kulit <i>Pickle</i> Kambing 15%.....          | 20      |
| 6.     | Defek Kulit <i>Pickle</i> Kambing 15%.....          | 21      |
| 7.     | Defek Kulit <i>Pickle</i> Kambing 15%.....          | 21      |
| 8.     | Defek Kulit <i>Pickle</i> Kambing 15%.....          | 22      |
| 9.     | Defek Kulit <i>Pickle</i> Kambing 20%.....          | 22      |
| 10.    | Defek Kulit <i>Pickle</i> Kambing 40%.....          | 23      |
| 11.    | Pallet.....   | 23      |
| 12.    | Terpal .....  | 24      |
| 13.    | Gerobak Tarik .....                                 | 24      |
| 14.    | Sarung Tangan .....                                 | 25      |
| 15.    | Meja Miring Sortasi dan Grading .....               | 25      |
| 16.    | Tempat Penyimpanan Kulit <i>Pickle</i> Kambing..... | 26      |
| 17.    | Ember .....   | 26      |
| 18.    | Drum Penampungan Air .....                          | 27      |
| 19.    | Drum Proses .....                                   | 27      |

|   |    |
|---|----|
| 20. Alur Proses Penyimpanan Kulit <i>Pickle</i> Kambing ..... | 30 |
| 21. Kulit <i>Pickle</i> Berwarna Kuning .....                 | 43 |
| 22. Kulit <i>Pickle</i> Kering .....                          | 44 |
| 23. Kulit <i>Pickle</i> Busuk .....                           | 44 |
| 24. Kulit <i>Pickle</i> yang Terdapat Bekas Kutu .....        | 45 |
| 25. Kulit <i>Pickle</i> yang Berjamur .....                   | 46 |

## DAFTAR TABEL

| Tabel | Judul  | Halaman |
|-------|--|---------|
| 1.    | Kualitas Kulit <i>Pickle</i> Kambing .....                                 | 20      |
| 2.    | Hasil Pengamatan Di Gudang Penyimpanan .....                               | 35      |
| 3.    | Kualitas Kulit <i>Pickle</i> Kambing Sebelum dan Sesudah Penyimpanan ..... | 41      |



## DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran | Judul                               | Halaman |
|----------|-------------------------------------|---------|
| 1.       | Lembar Harian Magang .....          | 70      |
| 2.       | Lembar Harian Magang .....          | 71      |
| 3.       | Lembar Harian Magang .....          | 72      |
| 4.       | Lembar Harian Magang .....          | 73      |
| 5.       | Lembar Harian Magang .....          | 74      |
| 6.       | Lembar Harian Magang .....          | 75      |
| 7.       | Blanko Konsultasi Tugas Akhir ..... | 76      |