

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**ANALISIS SANITASI DAN HIGIENE PRODUKSI KECAP
MANIS DI PABRIK KECAP SEGI TIGA MAJALENGKA**



Disusun oleh :

RENI RAHMAYANI

1800033074

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2021

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS SANITASI DAN HIGIENE PRODUKSI KECAP MANIS DI PABRIK KECAP SEGI TIGA MAJALENGKA

2021

Disusun oleh :

RENI RAHMAYANI

(1800033074)

Yogyakarta, 14 Agustus 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

Dosen Pembimbing



(Wahidah Mahanani Rahayu., S.T.P.,M.Sc)
NIY. 60160965

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



(Ika Dyah Kumalasari,Ph.D)
NIY.60160914

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji dan syukur kehadirat Allah SWT, atas berkat rahmat dan hidayah-Nya lah penyusun dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik yang berjudul “Analisis Sanitasi Dan Higiene Produksi Kecap Manis Di Pabrik Kecap Segi Tiga Majalengka” guna memenuhi persyaratan menyelesaikan mata kuliah Kerja Praktik (KP) program sarjana (S1) Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.

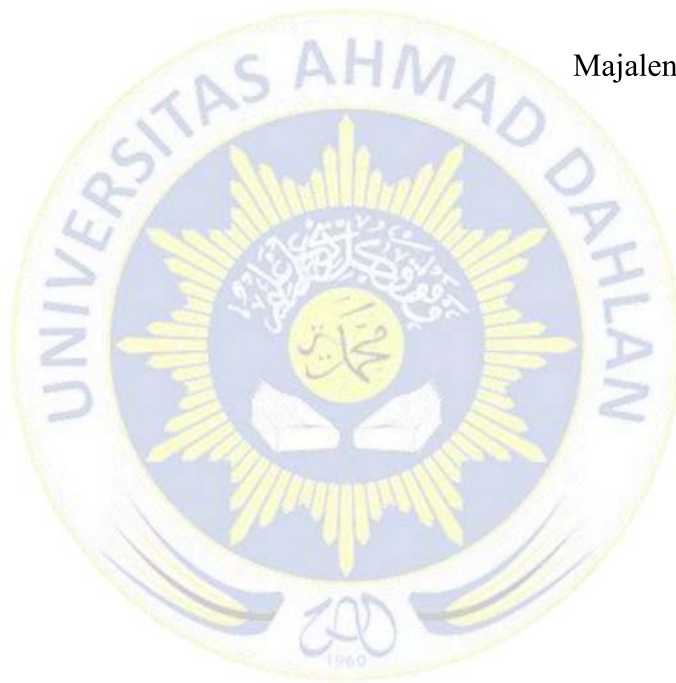
Dengan terselesaikannya laporan kerja praktik ini, penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah memberikan kesempatan dan bantuan berupa masukan, saran-saran, bimbingan, serta semangat kepada penulis. Untuk itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Deden Herdian. N, ST selaku pimpinan perusahaan yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk melaksanakan Kerja Praktik di Pabrik Kecap Segi Tiga.
2. Bapak Dhany Arland. H, ST selaku pembimbing lapangan yang telah memberikan banyak bimbingan dan pengarahan selama pelaksanaan Kerja Praktik (KP).
3. Ibu Wahidah Mahanani Rahayu, S.T.P., M.Sc selaku dosen pembimbing yang telah banyak memberikan ilmu, dukungan, semangat dan saran demi tersusunnya laporan ini.
4. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan yang mendukung penyusunan laporan ini,
5. Bapak Darmin, bapak Itok, bapak Yoyo, bapak Heri Satori selaku staff produksi yang telah memberikan banyak informasi dan bantuan pada kami.
6. Gina Nilandari Mugni dan Annisa Suci Amalia Rohman selaku rekan kerja praktik.
7. Dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah berperan dalam menyelesaikan penyusunan laporan ini.

Penulis menyadari penyusunan Laporan Kerja Praktik ini masih belum sempurna baik dalam teknik penulisan maupun materi, untuk itu kritik dan saran sangat diharapkan, semoga Laporan Kerja Praktik ini ada manfaatnya bagi pengembang ilmu pengetahuan dimasa yang akan datang.

Majalengka, 23 Juli 2021

Penyusun



DAFTAR ISI

Halaman	
Halaman Pengesahan	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
RINGKASAN	x
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1. Profil Perusahaan.....	1
1.1.1. Sejarah dan Status Perusahaan Kecap Segi Tiga	1
1.1.2. Lokasi dan Keadaan Lingkungan Sekitar Pabrik.....	2
1.1.3. Visi dan Misi Perusahaan Kecap Segi Tiga	3
1.1.4. Profil Produk.....	3
1.2.1. Struktur dan system organisasi Perusahaan Kecap Segi Tiga.....	6
1.2.2. Ketenagakerjaan.....	7
1.2.3. Kesejahteraan Karyawan.....	7
1.3. Penyediaan Bahan Dasar	8
1.3.1. Bahan Dasar dan Bahan Pembantu yang digunakan.....	8
1.3.2. Jumlah Penyediaan dan Penanganan Bahan Dasar	10
1.4. Proses Pengolahan Kecap Manis.....	10
1.4.1. Tahap dan Proses yang Dikerjakan	10
1.4.2. Diagram Alir Proses Produksi Kecap Manis Segi Tiga	13
1.4.3. Kondisi yang Dipersyaratkan Masing-Masing Proses	14
1.5. Peralatan yang Digunakan.....	16
1.5.1. Peralatan Umum.....	16
1.5.2. Tata Letak dan Mesin Pelatan (Layout Produksi).....	32

1.6.	Produk Akhir	36
1.6.1.	Sifat Fisik Produk Akhir yang Diharapkan	36
1.6.2.	Sifat Organoleptik Produk yang Diharapkan	37
1.6.3.	Penanganan Produk Akhir.....	38
1.6.4.	Kandungan Gizi Produk.....	39
1.7.	Sanitasi Pabrik.....	40
1.7.1.	Sanitasi Industri.....	40
1.7.2.	Sanitasi Bangunan.....	41
1.7.3.	Sanitasi Pekerja	42
1.7.4.	Sanitasi Peralatan	42
1.7.5.	Sanitasi Selama Proses Produksi.....	43
1.7.6.	Sanitasi di lingkungan Pabrik.....	44
1.7.7.	Limbah Industri.....	45
1.8.	Utilitas Pabrik.....	46
1.8.1.	Pengadaan Air	46
1.8.2.	Pengadaan Listrik.....	46
1.8.3.	Pengadaan Bahan Bakar.....	46
1.9.	Pemasaran Produk	47
1.9.1.	Rencana Penjualan	47
1.9.2.	Sasaran Pasar.....	47
1.9.3.	Metode pemasaran produk	47
1.9.4.	Cara distribusi (pengangkutan)	48
1.9.5.	Lokasi pemasaran.....	49
1.9.6.	Harga jual produk.....	50
1.9.7.	Strategi SWOT Pemasaran Kecap Cap Segi Tiga.....	51
DAFTAR PUSTAKA		53

DAFTAR TABEL

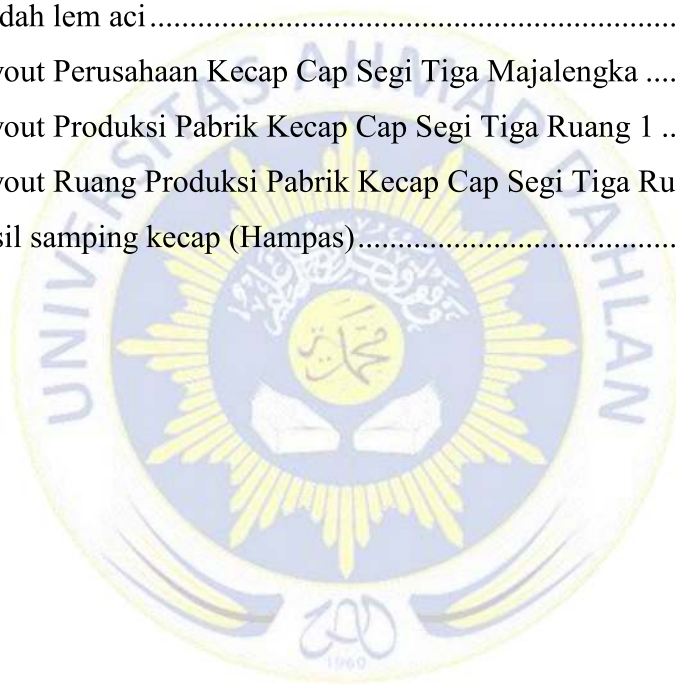
Tabel 1. Sumber Bahan Dasar dan Bahan Pembantu yang Digunakan di Perusahaan Kecap Segi Tiga	8
Tabel 2. Parameter Bahan Baku Pembuatan Kecap Segi Tiga	15
Tabel 3. Baku Mutu Kecap Manis	36
Tabel 4. Kandungan Gizi Kecap Manis Asin Segi Tiga	39
Tabel 5. kandungan Gizi Kecap Manis sedang segi Tiga 250 ml	39
Tabel 6. Kandungan Gizi Kecap Manis Segi Tiga 250 ml	40
Tabel 7. Data Distribusi Kecap Segi Tiga.....	48



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Lokasi Pabrik Kecap Cap Segi Tiga Majalengka.....	2
Gambar 2. Kecap Asin Segi Tiga.....	4
Gambar 3. Kecap Manis Segi Tiga	4
Gambar 4. Kecap Manis Sedang Segi Tiga	4
Gambar 5. Kecap Asin segi Tiga 250 ml	4
Gambar 6. Kecap Manis Segi Tiga	4
Gambar 7. Kecap Manis Sedang Segi Tiga	4
Gambar 8. Kecap Segi Tiga 1 Liter	5
Gambar 9. Kecap Segi Tiga 5 Liter	5
Gambar 10 Struktur Organisasi Perusahaan Kecap Segi Tiga.....	6
Gambar 11. Diagram Kualitatif Produksi Kecap Manis Cap Segi Tiga	13
Gambar 12. Diagram Kualitatif Pengemasan Botol Kecap Manis Cap Segi Tiga.....	14
Gambar 13. Tong kayu.....	17
Gambar 14. Tungku dan Wajan pemasakan	17
Gambar 15. Tengki pengisian botol.....	18
Gambar 16. Bak pengeringan botol	19
Gambar 17. Tampah bersih.....	20
Gambar 18. Alat penyaringan kecap manis	20
Gambar 19. Alat penyaring ampas.....	21
Gambar 20. Timbangan mekanik.....	22
Gambar 21. Timbangan duduk.....	22
Gambar 22. Krat botol plastik.....	23
Gambar 23 Tikar pengeringan koji	23
Gambar 24. Tolok	24
Gambar 25. Serok pembersih miselia	24
Gambar 26. <i>Hand Truck</i> Trolley.....	25

Gambar 27. Rak fermentasi koji	26
Gambar 28. Ember pengangkut kecap manis ke dalam tong.....	26
Gambar 29. Baumeter	27
Gambar 30. Thermometer	28
Gambar 31. Serok pelarut gula merah.....	29
Gambar 32. Serok seng	29
Gambar 33. Pengelan tradisional	30
Gambar 34. Alat press tutup botol kecap manis	30
Gambar 35. Wadah lem aci	31
Gambar 36. Layout Perusahaan Kecap Cap Segi Tiga Majalengka	32
Gambar 37. Layout Produksi Pabrik Kecap Cap Segi Tiga Ruang 1	33
Gambar 38. Layout Ruang Produksi Pabrik Kecap Cap Segi Tiga Ruang II	34
Gambar 39. Hasil samping kecap (Hampas).....	46



RINGKASAN

Perusahaan kecap Segi Tiga Majalengka merupakan salah satu perusahaan industri rumah tangga yang menghasilkan produk kecap manis. Kecap merupakan hasil fermentasi dengan bantuan mikroba *Rhizopus sp* dan *Aspergillus oryzae* kondisi tersebut diperlukan perhatian khusus agar produk kecap tidak terkena kontaminasi kimia, biologi, maupun kimia sehingga diperlukan program sanitasi dan higiene, Tujuan kerja praktik ini yaitu menganalisis penerapan sanitasi dan higiene pada proses produksi kecap Segi Tiga Majalengka berdasarkan BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012. Jenis pengambilan data menggunakan kualitatif dengan tanya jawab dan observasi langsung. Hasil yang didapatkan yaitu proses penerapan sanitasi dan higiene di perusahaan kecap Segi Tiga telah melakukan dengan baik namun belum sempurna. 15 aspek sudah diterapkan dengan baik, 10 sudah diterapkan namun belum sempurna, dan 7 tidak diterapkan dari 32 kriteria yang telah ditetapkan. Dan penerapan SOP serta SSOP secara tidak langsung sudah diterapkan dengan baik meskipun SOP dan SSOP belum dirancang.

Kata Kunci: Higiene, Sanitasi, Kecap