

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**

**EVALUASI PENERAPAN SANITASI DAN *HIGIENE* PADA  
BAGIAN PRODUKSI CV. GEMILANG KENCANA WONOSOBO  
BERDASARKAN GMP (*GOOD MANUFACTURING PROCESS*) DAN  
SSOP (*SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES*)**



**Disusun oleh:**

**Sukma Latifatunnajib**

**(1811033114)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI  
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

**Agustus, 2021**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**EVALUASI PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENE PADA BAGIAN  
PRODUKSI CV. GEMILANG KENCANA WONOSOBO BERDASARKAN GMP  
(*GOOD MANUFACTURING PROCESS*) DAN SSOP (*SANITATION STANDARD  
OPERATING PROCEDURES*)**

**2021**

**Disusun oleh:**

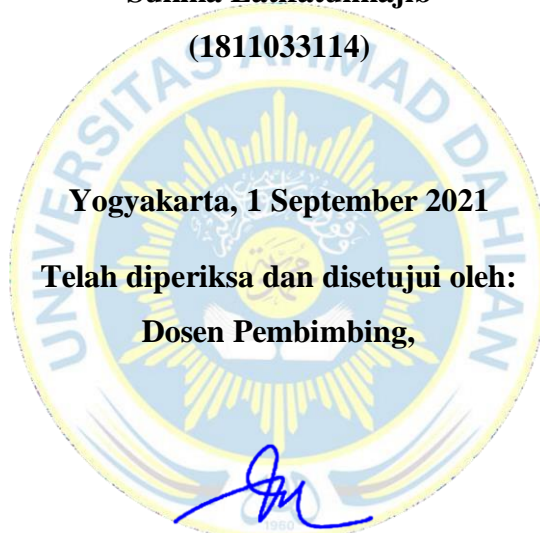
**Sukma Latifatunnajib**

**(1811033114)**

**Yogyakarta, 1 September 2021**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh:**

**Dosen Pembimbing,**



**Ibdal, M.Sc., Ph.D.**  
**NIY 60201250**

**Mengetahui,**

**Kaprodi Teknologi Pangan**

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Ika', is positioned above the name of the second supervisor.

**Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.**  
**NIY 60160914**

## PERNYATAAN KEASLIAN

*Bismillahirrahmanirrahim*

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Sukma Latifatunnajib

NIM : 1811033114

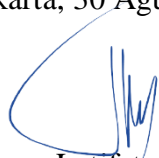
Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Topik Khusus: Evaluasi Penerapan Sanitasi dan *Higiene* pada Bagian Produksi CV.Gemilang Kencana Berdasarkan GMP (*Good Manufacturing Process*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*).

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan kerja praktik di CV. Gemilang Kencana Wonosobo ini merupakan karya saya sendiri yang disusun tanpa melakukan penjiplakan. Berdasarkan pernyataan tersebut, saya siap dikenakan sanksi apabila terdapat kecurangan dalam laporan kerja praktik yang saya susun.

Yogyakarta, 30 Agustus 2021

  
Sukma Latifatunnajib  
(1811033114)

## KATA PENGANTAR

*Bismillahirrahmanirrahim*

Puji dan syukur senantiasa dipanjatkan kehadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Kerja Praktik ini dengan judul “Evaluasi Penerapan Sanitasi dan *Higiene* pada Bagian Produksi CV. Gemilang Kencana Wonosobo Berdasarkan GMP (*Good Manufacturing Process*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*)”. Laporan ini disusun berdasarkan Kerja Praktik di CV. Gemilang Kencana yang dilaksanakan pada 1 – 30 April 2021 sebagai bentuk tanggung jawab pelaksanaan kerja praktik mahasiswa Teknologi Pangan.

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak yang membantu dalam pelaksanaan Kerja Praktik di CV. Gemilang Kencana Wonosobo dan penyusunan laporan ini, terutama kepada:

1. Bapak, Ibu, dan Adik yang selalu memberikan dukungan moril dan material serta do'a sehingga penulis dapat menyelesaikan Kerja Praktik ini dengan baik.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
3. Bapak Ibdal, Ph.D. selaku dosen pembimbing Kerja Praktik dari Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
4. Bapak Alfa Gemilang selaku Direktur dan Ibu Firna Aulia selaku *Vice Manager CV. Gemilang Kencana*, serta seluruh *staff* dan karyawan di CV. Gemilang Kencana yang telah membimbing dan menemani serta memberikan pengetahuan mengenai proses pengolahan manisan Carica Gemilang.

Dengan tersusunnya laporan kerja praktik ini penulis menyadari bahwa laporan ini masih terdapat banyak kekurangan, untuk itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan penyusunan laporan ini. Semoga laporan ini bermanfaat dan berguna bagi pembaca dan peneliti selanjutnya. Aamiin.

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	i
PERNYATAAN KEASLIAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vi
DAFTAR LAMPIRAN .....	vii
RINGKASAN.....	viii
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....	1
1.1    Profil Perusahaan .....	1
1.1.1.    Sejarah Perusahaan .....	1
1.1.2.    Visi dan Misi .....	2
1.1.3.    Struktur Organisasi .....	2
1.2    Proses Produksi.....	4
1.2.1.    Bahan Baku .....	4
1.2.2.    Produk Akhir .....	9
1.2.3.    Proses Produksi .....	12
1.2.4.    Mesin dan Peralatan.....	19
1.2.5.    Sarana dan Prasarana Penunjang .....	25
1.3 <i>Layout</i> Perusahaan .....	26
1.3.1 <i>Layout</i> Perusahaan CV. Gemilang Kencana .....	26
1.3.2 <i>Layout</i> Tata Ruang Produksi CV. Gemilang Kencana .....	28
DAFTAR PUSTAKA .....	31
LAMPIRAN .....	33

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1. 1 Kandungan Gizi Buah Carica per 100gr.....	5
Tabel 1. 2 Kriteria Sortir Produk.....	11

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi CV. Gemilang Kencana .....	2
Gambar 1. 2 Pohon Carica ( <i>Carica pubescens</i> ) .....	4
Gambar 1. 3 Gula Rafinasi DUS Super .....	7
Gambar 1. 4 Pewarna Makanan ALCO .....	8
Gambar 1. 5 Natrium benzoat merek R&W Rajawali .....	9
Gambar 1. 6 Produk CV. Gemilang Kencana .....	10
Gambar 1. 7 Produk Carica Gemilang kardus isi 4 (a) , 6 (b) , dan 12 (c) .....	11
Gambar 1. 8 Diagram Alir Pembuatan Manisan Carica .....	12
Gambar 1. 9 Buah Carica yang sudah disortir.....	13
Gambar 1. 10 Proses pengupasan buah carica.....	14
Gambar 1. 11 (a) Proses Pemisahan biji dan daging buah (b) pencucian buah carica ...	14
Gambar 1. 12 Proses pengecilan ukuran .....	15
Gambar 1. 13 Proses pencucian buah carica dengan larutan garam. ....	15
Gambar 1. 14 (a) Proses Pewadahan (b) pengepresan .....	17
Gambar 1. 15 Proses <i>Pasteurisasi</i> .....	17
Gambar 1. 16 Proses Pendinginan ( <i>Shocking Water</i> ). ....	18
Gambar 1. 17 Inkubasi Produk Akhir .....	18
Gambar 1. 18 (a) Pengemasan Sekunder (b) Penyimpanan Produk Akhir .....	19
Gambar 1. 19 Timbangan duduk .....	20
Gambar 1. 20 <i>Cutter</i> (a), pisau (b) dan talenan (c) .....	21
Gambar 1. 21 Keranjang .....	21
Gambar 1. 22 Sendok.....	22
Gambar 1. 23 (a) Kompor besar (b) kompor kecil .....	22
Gambar 1. 24 Panci.....	23
Gambar 1. 25 Teko .....	23
Gambar 1. 26 Mesin <i>Press</i> .....	24
Gambar 1. 27 <i>Pallet</i> Plastik.....	24
Gambar 1. 28 Bak Pendingin.....	25
Gambar 1. 29 <i>Layout</i> Perusahaan CV. Gemilang Kencana .....	27
Gambar 1. 30 <i>Layout</i> Bangunan Pokok CV. Gemilang Kencana.....	29

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Neraca Bahan Pembuatan Manisan Sirup Carica .....	33
--	----



## RINGKASAN

CV. Gemilang Kencana merupakan salah satu perusahaan di kabupaten Wonosobo Jawa Tengah yang bergerak dalam bidang pangan khususnya pada pengolahan manisan sirup buah carica. Sebagai perusahaan pengolahan pangan CV Gemilang Kencana harus menerapkan standar keamanan pangan sesuai dengan standar yang berlaku, salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan memperhatikan penerapan sanitasi dan *higiene* terutama pada bagian produksi. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan sanitasi dan *higiene* khususnya pada bagian produksi CV. Gemilang Kencana berdasarkan GMP dan SSOP. Penelitian dilakukan observasi tempat produksi dan melakukan wawancara langsung dengan pembimbing lapangan serta karyawan, dan menggunakan diagram *fish bone* untuk menganalisis sebab permasalahan pada penerapan sanitasi dan *higiene*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan sanitasi dan *higiene* CV. Gemilang Kencana berdasarkan GMP dan SSOP sudah cukup baik namun masih ditemukan beberapa permasalahan yang perlu diperbaiki, selain itu sangat diperlukan peran pengawasan dari pihak perusahaan, kesadaran untuk selalu menerapkan sanitasi dan *higiene*.

Kata Kunci: Manisan sirup carica, sanitasi dan *higiene*, *Good Manufacturing Practic*, *Sanitation Standard Operating Procedures*, Produksi