

LAPORAN KERJA PRAKTIK
EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG
BAIK (CPPB) DI CV. BUMIKU HIJAU, DAERAH ISTIMEWA
YOGYAKARTA MENGGUNAKAN *CHECKSHEET*, DIAGRAM
PARETO DAN DIAGRAM *FISHBONE*



Disusun oleh:

Amianda Hasna Azizah

1800033042

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2021

HALAMAN PENGESAHAN

**EVALUASI IMPLEMENTASI CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK
(CPPB) DI CV. BUMIKU HIJAU, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
MENGUNAKAN *CHECKSHEET*, DIAGRAM PARETO,
DAN DIAGRAM *FISHBONE***

2021

Disusun oleh:

Amianda Hasna Azizah

(1800033042)

Tempat, Tanggal Pengesahan

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



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

NIY. 60160965

Mengetahui,

Ketua Program Studi

Teknologi Pangan FTI UAD



Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D

NIY. 60160914

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, Puji dan syukur kehadiran Allah Subhanahu Wa Ta'ala atas nikmat dan rahmatNya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik dengan lancar. Kerja Praktik ini merupakan salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Program Studi S1 Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, yang diharapkan dapat memberi wawasan kepada mahasiswa mengenai dunia kerja dan pengolahan pangan di industri. Dalam pelaksanaan dan penyusunan laporan kerja praktik ini banyak bantuan-bantuan dari pihak lain yang mendukung, sehingga penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Allah SWT atas segala kemudahan dan kelancaran dalam penyusunan laporan
2. Bapak Bondan Danu Kesuma selaku pemilik CV. Bumiku Hijau
3. Zaka Achmad Ghifari dan karyawan CV. Bumiku Hijau selaku pembimbing lapangan selama kerja praktik
4. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Univeristas Ahmad Dahlan
5. Ibu Wahidah Mahanani Rahayu, S.T.P., M.Sc. sebagai dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, dukungan, dan saran selama pelaksanaan kerja praktik dan penyusunan laporan kerja praktik.
6. Seluruh Dosen Teknologi Pangan yang telah membimbing dan membantu kelancaran proses belajar mengajar
7. Orangtua dan seluruh keluarga atas dukungan spiritual dan material yang diberikan.
8. Rekan-rekan mahasiswa Teknologi Pangan yang telah membantu dalam pelaksanaan kerja praktik dan penyusunan laporan.

Laporan ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi pihak-pihak yang membutuhkan. Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam laporan ini, sehingga kritik dan saran membangun sangat penulis harapkan.

Yogyakarta, 2021

Amienda Hasna Azizah

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
RINGKASAN.....	ix
BAB I.....	1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1. Profil Perusahaan	1
1.1.1. Sejarah	1
1.1.2. Visi dan Misi	2
1.1.3. Struktur Organisasi dan Manajemen Perusahaan	2
1.1.4. Kesejahteraan Karyawan	5
1.1.5. Denah Pabrik	6
1.2. Proses Produksi.....	7
1.2.1. Bahan Baku dan Bahan Tambahan.....	7
1.2.2. Produk Antara.....	10
1.2.3. Produk Akhir	10
1.2.4. Proses Produksi	12
1.2.5. Diagram Alir dan Neraca Massa Bahan	18
1.2.6. Mesin dan Peralatan.....	23
1.2.7. <i>Layout</i> Produksi Susu	33
1.2.8. Utilitas	35
1.2.9. Penanganan Limbah	35
1.2.10. Sarana dan Prasarana Penunjang	36

BAB II	38
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	38
2.1 Latar Belakang	38
2.2 Rumusan Masalah	39
2.3 Tujuan Analisis	40
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah	40
2.4.1 Waktu dan Lokasi Pelaksanaan	40
2.4.2. Metode Pengumpulan Data	40
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah	41
2.5.1 Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik(CPPB) produksi Susu Kambing di CV. Bumiku Hijau	41
2.5.2 Analisis Kendala Penerapan CPPB pada Produksi Susu Kambing di CV. Bumiku Hijau dengan Diagram <i>Fishbone</i>	60
2.6 Kesimpulan	61
DAFTAR PUSTAKA	62
GLOSARIUM	65
LAMPIRAN	66

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Produk Akhir Susu Kambing Bumiku Hijau.....	11
Tabel 1. 2 Mesin dan Peralatan Produksi	23
Tabel 1. 3 Sarana Penunjang di CV. Bumiku Hijau.....	36
Tabel 1. 4 Prasarana Penunjang di CV. Bumiku Hijau	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi Perusahaan	3
Gambar 1. 2 Denah Pabrik	6
Gambar 1. 3 Denah jarak Pabrik dengan Kandang berdasarkan Gmaps.....	6
Gambar 1. 4 Susu kambing segar	7
Gambar 1. 5 Gula Rafinasi	8
Gambar 1. 6 Krimer.....	8
Gambar 1. 7 Maizena.....	9
Gambar 1. 8 Perisa Cokelat	10
Gambar 1. 9 Perisa Vanila.....	10
Gambar 1. 10 Diagram Penanganan Bahan Baku Susu Segar	12
Gambar 1. 11 Pasteurisasi dengan pasteurizer	14
Gambar 1. 12 Filtrasi Susu	14
Gambar 1. 13 Pendinginan Susu	14
Gambar 1. 14 Pengisian susu ke botol.....	15
Gambar 1. 15 Penutupan botol	15
Gambar 1. 16 Pengeringan Susu	16
Gambar 1. 17 Hasil Uji Kualitas Susu Kambing Bubuk Vanila	17
Gambar 1. 18 Diagram Alir Kuantitatif Produksi Susu Pasteurisasi.....	18
Gambar 1. 19 Diagram Alir Kualitatif Produksi Susu Pasteurisasi.....	19
Gambar 1. 20 Diagram Alir Kualitatif Produksi Susu Bubuk Original.....	20
Gambar 1. 21 Diagram Neraca Massa Produksi Susu Bubuk	21
Gambar 1. 22 Layout Ruang Produksi Susu Pasteurisasi.....	33
Gambar 1. 23 Layout Produksi Susu Bubuk	34