

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**EVALUASI SANITASI DAN HIGIEN KARYAWAN PADA
PRODUKSI OLAHAN COKELAT DI CV GRIYA COKELAT
NGLANGGERAN, YOGYAKARTA**



Disusun oleh:

Shella Seprianingsih

(1800033072)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

JULI, 2021

HALAMAN PENGESAHAN

**EVALUASI SANITASI DAN HIGIEN KARYAWAN PADA PRODUKSI OLAHAN
COKELAT DI CV GRIYA COKELAT NGLANGGERAN,**

YOGYAKARTA

2021

Disusun oleh:

**Shella Seprianingsih
(1800033072)**

Yogyakarta, 23 Juli 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



(Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.)

NIY 60160962

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



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

NIY 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Melalui pernyataan keaslian ini, saya:

Nama : Shella Seprianingsih

Nim : 1800033072

Program Studi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa apa yang terdapat dalam laporan kerja praktik yang berjudul “Evaluasi Sanitasi dan Higien Karyawan pada Produksi Olahan Cokelat di CV Griya Cokelat Nglanggeran, Yogyakarta” ini adalah hasil kerja saya berdasarkan pengetahuan, data maupun informasi yang saya dapatkan selama kerja praktik di Griya Cokelat Nglanggeran.

Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, mohon maaf jika banyak kesalahan dalam laporan yang saya buat ini.

Yogyakarta, 15 April 2021

Yang membuat pernyataan

(Shella Seprianingsih)

NIM 1800033072

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur selalu dipanjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik (KP) ini dengan baik.

Kerja praktik merupakan salah satu mata kuliah wajib yang ditempuh di semester 6 pada Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta. Laporan ini disusun sebagai syarat atau pelengkap kerja praktik yang telah dilaksanakan di Griya Cokelat Nglanggeran.

Dengan selesainya laporan kerja praktik ini, pastinya tidak terlepas dari kerjasama dan bantuan dari berbagai pihak yang telah membantu dan memberikan banyak masukan kepada penulis. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dosen pembimbing kerja praktik, Ibu Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.
2. Manajer CV. Griya Cokelat Nglanggeran, Bapak Sugeng Handoko
3. Pembimbing lapangan, Ibu Surini
4. Para Dosen Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
5. Karyawan CV. Griya Cokelat Nglanggeran
6. Chofifah Endar Nuraziz, selaku *partner* kerja praktik
7. Mahasiswa/I angkatan 2018 Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan

Dengan selesainya laporan kerja praktik ini, penulis menyadari banyaknya kesalahan dan kekurangan dari laporan yang dibuat ini. Sehingga kritik dan saran diharapkan untuk membentuk saya menjadi lebih baik.

Yogyakarta, 15 April 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
RINGKASAN	1
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	2
1.1. Profil Perusahaan	2
1.1.1. Sejarah Perusahaan	2
1.1.2. Visi dan Misi Perusahaan	4
1.1.3. Struktur Organisasi	4
1.1.4. Sistem Rekrutmen Karyawan	5
1.1.5. Pelaksanaan Kerja.....	5
1.1.6. Kesejahteraan Karyawan	5
1.2. Bahan baku, produk antara dan produk akhir	6
1.2.1. Bahan baku	6
1.2.2. Produk Antara.....	7
1.2.3. Produk Akhir	8
1.3. Proses Produksi	8
1.4. Mesin dan Peralatan	14
1.5. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	16
1.5.1. Sarana	16
1.5.2. Prasarana Penunjang.....	17
1.6. Layout CV Griya Cokelat Nglanggeran	18
BAB II TUJUAN KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	19
2.1. Latar Belakang.....	19
2.2. Rumusan Masalah.....	20
2.3. Tujuan Pengamatan.....	20

2.4.	Metodologi Pemecahan Masalah	20
2.4.1.	Waktu dan Tempat.....	20
2.4.2.	Metode Pengumpulan Data	21
2.4.3.	Data yang digunakan	21
2.4.4.	Masalah di Industri Pengolahan	21
2.5.	Analisis Hasil Pemecahan Masalah	22
2.5.1.	Ruang dan Bangunan Produksi	23
2.5.2.	Fasilitas Sanitasi	31
2.5.3.	Sarana Higien Karyawan	35
2.5.4.	Higien Karyawan.....	37
2.5.5.	Sanitasi dan higien peralatan	38
2.6.	Kesimpulan	40
	DAFTAR PUSTAKA	41
	LAMPIRAN.....	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi Perusahaan	5
Gambar 1. 2 Buah Kakao Varietas Forastero	6
Gambar 1. 3 Buah Kakao Varietas Criollo	7
Gambar 1. 4 Bubuk Kakao	7
Gambar 1. 5 Proses pembersihan alat pembuatan cokelat batang: Error! Bookmark not defined.	
Gambar 1. 6 Proses pelelehan cokelat	10
Gambar 1. 7 Campuran bubuk cokelat, gula dan susu bubuk	Error! Bookmark not defined.
Gambar 1. 8 Penghalusan bahan cokelat batang	11
Gambar 1. 9 Proses tempering cokelat	12
Gambar 1. 10 Proses pencetakan cokelat batang	12
Gambar 1. 11 . Pengemasan cokelat batang	13
Gambar 1. 12 Diagram alir cokelat batang	13
Gambar 2. 1 Tempat pencucian alat	22
Gambar 2. 2 Lokasi bangunan produksi	27
Gambar 2. 3 Bagian dalam bangunan produksi	27
Gambar 2. 4 Lantai	28
Gambar 2. 5 Dinding	28
Gambar 2. 6 Atap dan langit-langit	29
Gambar 2. 7 Pintu	29
Gambar 2. 8 Jendela bangunan	30
Gambar 2. 9 Ventilasi ruang produksi	31
Gambar 2. 10 Sumber air	34
Gambar 2. 11 Sarana pembuangan limbah	35
Gambar 2. 12 Sarana toilet	35
Gambar 2. 13 Sarana Higien karyawan	37
Gambar 2. 14 Higien karyawan pada proses produksi	37
Gambar 2. 15. Proses sanitasi dan higien peralatan proses produksi ...	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Berbagai produk olahan coklat di CV Griya Cokelat Nglanggeran**Error!**

Bookmark not defined.

Tabel 1. 2 Sarana 16

Tabel 1. 3 Prasarana penunjang 17

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Mesin dan Peralatan di CV Griya Cokelat Nglanggeran.....	Error!
Bookmark not defined.	
Lampiran 2. Mesin dan Peralatan Proses Produksi	44
Lampiran 3. Checklist penilaian sanitasi perusahaan dan higien karyawan.....	Error!
Bookmark not defined.	
Lampiran 4. Denah Pabrik.....	57
Lampiran 5. Layout ruang produksi	58
Lampiran 6. Berbagai produk olahan cokelat di CV Griya Cokelat Nglanggeran....	Error!
Bookmark not defined.	
Lampiran 7. Surat izin edar pangan olahan BPOM.....	61
Lampiran 8. Sertifikat halal MUI	62
Lampiran 9. Sertifikat penghargaan	63
Lampiran 10. Foto kegiatan kerja praktik	64

RINGKASAN

EVALUASI SANITASI DAN HIGIEN KARYAWAN PADA PRODUKSI OLAHAN COKELAT DI CV GRIYA COKELAT NGLANGGERAN, YOGYAKARTA

Oleh:

**Shella Seprianingsih
(1800033072)**

Universitas Ahmad Dahlan

Pengolahan pangan yang baik merupakan salah satu cara untuk menjaga dan mempertahankan keamanan serta mutu produk sehingga menghasilkan produk cokelat yang aman dikonsumsi. Sanitasi dan higien karyawan merupakan salah satu usaha yang dilakukan oleh industri pangan untuk memastikan keamanan produk yang dihasilkan selama proses produksi. Oleh karena itu, dilakukan observasi secara langsung dengan membuat *checklist* yang berfokus pada fasilitas ruang dan bangunan, fasilitas sanitasi dan higien karyawan serta sanitasi dan higien peralatan proses produksi di CV Griya Cokelat Nglanggeran.

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa penerapan sanitasi perusahaan dan higien karyawan sebagian besar sudah memenuhi standar CPPOB seperti lokasi bangunan produksi yang bebas dari semak-semak, tidak mudah banjir, halaman yang terpasang paving block, serta jauh dari sumber cemaran sehingga lingkungan produksi bersih. Bangunan yang mudah dibersihkan, lantai ruang ruang dan bangunan berwarna putih, permukaan lantai rata, tidak licin, mudah dibersihkan, bersih dari sampah, tidak retak dan tidak berlubang. Permukaan dinding halus, rata, bersih dari debu dan kotoran, berwarna terang, serta tidak mudah mengelupas. Atap dan langit-langit tidak mudah bocor, tidak mudah terkikis, tidak mudah retak dan mudah dibersihkan. Pintu terbuat dari bahan kaca yang kuat dan tidak mudah pecah, pintu tertutup dan terbuka dengan baik. Jendela memiliki ukuran yang besar dan jumlah yang sesuai dengan luas. Serta terdapat ventilasi alami untuk bangunan dan ventilasi buatan berupa AC dalam ruang produksi.

Fasilitas sanitasi terdiri dari sarana penyediaan air bersumber dari aliran sumur, sarana toilet terdiri dari 2 kamar mandi yang tidak terbuka langsung dengan ruang produksi. Pada sarana higien karyawan terdapat fasilitas cuci tangan di depan pintu masuk ruang produksi serta penerapan higien karyawan yang sudah memenuhi syarat seperti memakai masker, penutup kepala, tidak menggunakan perhiasan serta mencuci tangan sebelum dan sesudah produksi. Sanitasi dan higien peralatan proses produksi juga sudah memenuhi syarat, yakni mesin yang digunakan sesuai dengan jenis produksi, tidak berkarat, tidak berlubang, dan tidak menyerap air. Mesin mudah dibersihkan serta mudah dipindahkan. Namun, penerapan sanitasi perusahaan dan higien karyawan yang belum memenuhi syarat, yakni urutan proses produksi yang tidak digunakan sebagaimana mestinya, lantai tempat pencucian alat tidak mempunyai kemiringan yang cukup, jendela bangunan yang mudah rusak, tidak ada tempat pembuangan limbah cair dan wadah pembuangan limbah padat yang tidak tertutup rapat, serta tidak ada tanda peringatan untuk selalu mencuci tangan dengan sabun pada sarana toilet.