
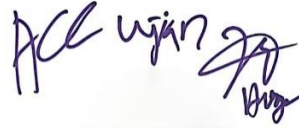


30/08/2021


fodal, S.Si., M.Sc., Ph.D

**EVALUASI SANITASI INDUSTRI DAN *HYGIENE*
KARYAWAN DI PT PAGILARAN, UP. KALIBOJA,
PEKALONGAN, JAWA TENGAH**





Disusun oleh :
Millen Natael
NIM. 1800033104

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2021**

HALAMAN PENGESAHAN

**EVALUASI SANITASI INDUSTRI DAN *HYGIENE* KARYAWAN DI
PT PAGILARAN, UP. KALIBOJA, PEKALONGAN, JAWA
TENGAH
2021**

Disusun Oleh :

Millen Natael

NIM. 180033104

Yogyakarta, 30 Agustus 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

Dosen pembimbing



Hari Haryadi, S.P.,M.Sc.

NIY. 60160961

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



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

NIY. 60160914

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang maha kuasa karena telah memberikan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik ini dengan baik dan lancar. Laporan Kerja Praktik ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan mencapai gelar Strata-1 Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Industri, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Sunardi, S.T., M.T., Ph.D. Selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahamad Dahlan.
2. Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D. Selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahamad Dahlan.
3. Hari Haryadi, S.P, M.Sc. Selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik yang telah memberikan bimbingan baik selama pelaksanaan kegiatan kerja praktik maupun dalam penulisan Laporan Kerja Praktik.
4. Dr. Ir. Aman Wijonarko, M.Sc. Selaku Direktur Umum dan Keuangan PT Pagilaran yang telah memberikan izin untuk melaksanakan Kerja Praktik di UP. Kaliboja.
5. Ulul Azmi, S.TP. Selaku Kepala Unit Produksi Kaliboja.
6. Seluruh dosen Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahamad Dahlan yang telah memberi ilmu serta bimbingan.
7. Seluruh staf dan karyawan UP. Kaliboja yang telah membantu serta membimbing selama pelaksanaan Kerja Praktik.

Dalam penulisan laporan kerja praktik ini tentulah terdapat banyak kekurangan. Penulis mengharapkan kritik dan saran dari para dosen penguji dan pembaca agar laporan ini layak sebagai sebuah karya tulis ilmiah

Indramayu, Juni 2021

Penulis



Millen Natael

180033104

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
GLOSARIUM.....	x
RINGKASAN	xi
BAB I. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1 Profil Perusahaan.....	1
1.1.1 Sejarah.....	1
1.1.2 Visi dan Misi	3
1.1.3 Struktur Organisasi.....	4
1.2 Proses Produksi	5
1.2.1 Bahan Baku, Produk antara, dan Produk Akhir	5
1.2.2 Proses produksi pengolahan	10
A. Penerimaan Pucuk.....	11
B. Pelayuan	12
C. Sortasi Basah.....	13
D. Fermentasi.....	15
E. Pengeringan.....	15
F. Sortasi kering	17
G. Pengemasan/Pengepakan	18

1.2.3	Mesin dan Peralatan	19
1.2.4	Sarana dan Prasarana Penunjang.....	31
BAB II. EVALUASI SANITASI INDUSTRI DAN <i>HYGIENE</i> KARYAWAN DI PT		
PAGILARAN, UP. KALIBOJA, PEKALONGAN, JAWA TENGAH		
		33
2.1	Latar Belakang	33
2.2	Rumusan Masalah	34
2.3	Tujuan	34
2.4	Metodelogi Pemecahan Masalah.....	34
2.5	Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	36
2.5.1	Evaluasi Sanitasi Industri	36
2.5.2	Analisis statistik	49
2.5.3	Analisis diagram <i>fishbone</i>	50
2.6	Kesimpulan	53
DAFTAR PUSTAKA		54
LAMPIRAN.....		56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi.....	4
Gambar 1. 2 Pemetikan daun teh	5
Gambar 1. 3 Diagram alir proses pengolahan teh	10
Gambar 1. 4 Penerimaan pucuk di TPH.....	11
Gambar 1. 5 Ruang pelayuan	12
Gambar 1. 6 Ruang sortasi basah.....	14
Gambar 1. 7 Ruang fermentasi.....	15
Gambar 1. 8 Ruang pengeringan.....	16
Gambar 1. 9 Ruang sortasi kering.....	17
Gambar 1. 10 Ruang pengepakan	18
Gambar 1. 11 <i>Withering Trough</i>	19
Gambar 1. 12 <i>Machine Chamber</i>	20
Gambar 1. 13 <i>Troly</i>	20
Gambar 1. 14 <i>Open Top Roller</i>	21
Gambar 1. 15 <i>Inova Tea Roller</i>	21
Gambar 1. 16 <i>Rotary Roll Breaker</i>	22
Gambar 1. 17 <i>Rotorvane</i>	23
Gambar 1. 18 <i>Hummidifier</i>	23
Gambar 1. 19 Gerobak pengangkut.....	24
Gambar 1. 20 Baki	24
Gambar 1. 21 Kereta Baki.....	25
Gambar 1. 22 Kipas Penyedot Debu	25
Gambar 1. 23 Mesin pengering CCC	26
Gambar 1. 24 Mesin pengering Millenia.....	27
Gambar 1. 25 Mesin <i>bubble Tray</i>	27
Gambar 1. 26 Mesin ITX	27
Gambar 1. 27 <i>Crusher</i>	28
Gambar 1. 28 Chota	28
Gambar 1. 29 <i>Vibro</i>	29
Gambar 1. 30 <i>Disk Mill</i>	29
Gambar 1. 31 <i>Winnower/Thee Wan</i>	30
Gambar 1. 32 Conveyor Mixing	30

Gambar 2. 1 Kebersihan lingkungan sekitar pabrik	36
Gambar 2. 2 Bangunan ruang produksi.....	37
Gambar 2. 3 Bangunan Kantor.....	37
Gambar 2. 4 Lantai ruang pengolahan	38
Gambar 2. 5 Dinding.....	39
Gambar 2. 6 Atap pabrik.....	40
Gambar 2. 7 Langit-langit	40
Gambar 2. 8 Jendela ruang produksi	41
Gambar 2. 9 Jendela ruang kantor.....	41
Gambar 2. 10 Ventilasi.....	41
Gambar 2. 11 Tempat cuci tangan/ <i>Wastafel</i>	42
Gambar 2. 12 Toilet	43
Gambar 2. 13 Tempat pembuangan sampah	43
Gambar 2. 14 Limbah padat.....	45
Gambar 2. 15 Limbah cair.....	45
Gambar 2. 16 Limbah B3.....	46
Gambar 2. 17 Limbah Gas	47
Gambar 2. 18 Mesin dan peralatan.....	47
Gambar 2. 19 Karyawan memakai alat pelindung	48
Gambar 2. 20 Diagram penilaian sanitasi industri dan <i>hygiene</i> karyawan UP. Kaliboja.....	50
Gambar 2. 21 Diagram <i>fishbone</i> analisis sanitasi dan <i>hygiene</i> karyawan.....	51

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Daftar wilayah pemetikan pucuk UP. Kaliboja.....	7
Tabel 1. 2 Jenis teh, pemasaran, dan pengelompokkan mutu teh produksi PT Pagilaran, UP. Kaliboja	9
Tabel 1. 3 Sarana dan prasarana penunjang UP. Kaliboja	31

RINGKASAN

Industri pangan merupakan industri yang mengolah hasil-hasil pertanian sampai menjadi produk yang siap dikonsumsi oleh masyarakat. Fungsi utama suatu industri pangan adalah untuk menyelamatkan, menyebarluaskan, dan meningkatkan nilai tambah produk-produk hasil pertanian secara efektif. Sanitasi adalah suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempengaruhi efek, merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup atau upaya menjaga pemeliharaan makanan, tempat kerja atau bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya.

Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis sanitasi industri dan *hygiene* karyawan berdasarkan rincian lengkap pedoman *Good Manufacturing Practices* (GMP) berdasarkan (Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010). Metode analisis data yang digunakan yaitu menggunakan *check sheet*, analisis statistik deskriptif dan diagram *fishbone*.

Berdasarkan hasil analisis dapat disimpulkan bahwa sanitasi industri dan *hygiene* karyawan di UP. Kaliboja sudah diterapkan dengan baik, dimana presentase yang dihasilkan yaitu 94% sesuai dan 6% tidak sesuai/belum diterapkan.

Kata kunci : Sanitasi industri, *hygiene* karyawan, *check sheet*, diagram *fishbone*

