

LAPORAN KERJA PRAKTIK
EVALUASI PENERAPAN SANITASI INDUSTRI DAN HIGIENE
KARYAWAN DI PERUSAHAAN FANIA FOOD, YOGYAKARTA



Disusun oleh:

Fatira Hilma Zaida
(1800033048)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
JUNI, 2021

HALAMAN PENGESAHAN

**EVALUASI PENERAPAN SANITASI INDUSTRI DAN HIGIENE KARYAWAN
DI PERUSAHAAN FANIA FOOD,
YOGYAKARTA
2021**

Disusun oleh:

Fatira Hilma Zaida

(1800033048)

Yogyakarta, 30 Juli 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



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

NIY. 60160962

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



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

NIY. 60160914

DAFTAR ISI

COVER.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	7
1.1. Profil Perusahaan	7
1.1.1. Sejarah	7
1.1.2. Visi dan Misi	8
1.1.3. Struktur Organisasi	8
1.2. Produksi Otak-Otak Bandeng	10
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir	10
1.2.2. Proses Pembuatan Otak-Otak Bandeng.....	13
1.2.1. Mesin dan Peralatan.....	15
1.2.2. Sarana dan Prasarana Penunjang	24
1.2.3. Tata Letak Perusahaan.....	24
DAFTAR PUSTAKA.....	26

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1. Logo Perusahaan Fania Food.....	7
Gambar 1. 2. Struktur Organisasi	10
Gambar 1. 3. Ikan Bandeng Segar.....	10
Gambar 1. 4. Produk Antara.....	11
Gambar 1. 5. Produk Otak-Otak Bandeng.....	12
Gambar 1. 6. Produk Otak-Otak Bandeng Dalam Kemasan	12
Gambar 1. 7. Diagram Alir Proses Pembuatan Otak-Otak Bandeng.....	14
Gambar 1. 8. Neraca Bahan Pembuatan Otak-Otak Bandeng.....	15
Gambar 1. 9. Drum Tempat Penerimaan Bahan Baku	16
Gambar 1. 10. Ember Plastik.....	16
Gambar 1. 11. Pisau.....	17
Gambar 1. 12. Sarung Tangan Plastik	17
Gambar 1. 13. Mesin Penggiling Daging	18
Gambar 1. 14. Panci Kukusan	19
Gambar 1. 15. Lemari Peniris.....	19
Gambar 1. 16. <i>Expired Date</i>	20
Gambar 1. 17. <i>Vacuum Sealer</i>	21
Gambar 1. 18. <i>Sealer</i>	21
Gambar 1. 19. Keranjang.....	22
Gambar 1. 20. <i>Trolley</i>	23
Gambar 1. 21. <i>Freezer</i>	24
Gambar 1. 22. Denah Ruang dan Tata Letak Perusahaan Fania Food	25

KATA PENGANTAR

سَمِ ٱلْءَءْرُءُ ٱلْءَءْرُءُ ٱلْءَءْرُءُ

Puji syukur alhamdulillah saya panjatkan kehadiran Allah Subhanahu wa Ta'ala yang telah memberikan taufiq, hidayah, dan inayah-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan laporan kerja praktik yang menjadi salah satu bukti bahwa saya telah melakukan kerja praktik sesuai dengan ketentuan pihak kampus dan Perusahaan Fania Food. Shalawat serta salam semoga tetap terlimpahkan kepada Nabi Muhammad Shallallahu 'Alaihi Wasallam yang telah membuka pintu ketidakberdayaan menuju kegemilangan dengan rahmatan lil 'alamin. Sebagai hamba Allah Subhanahu wa Ta'ala yang telah diberi karunia kemampuan berpikir, saya menyadari keterbatasan dan kekurangan yang saya miliki. Oleh karena itu, terselesaikannya laporan kerja praktik ini adalah berkat bantuan dari banyak pihak lain yang mendukung. Saya mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Kedua orang tua dan kakak adik saya yang selalu memberikan semangat dan dukungan tanpa henti.
2. Ibu Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
3. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Koordinator Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Hani Kusdaryanti S.E. selaku Dosen Pembimbing Lapangan dan *Owner* Perusahaan Fania Food yang baik dan membantu saya dalam menyelesaikan laporan kerja praktik.
5. Karyawan Perusahaan Fania Food yang sangat membantu proses pelaksanaan kerja praktik.
6. Annaufalia Ashmarany Vennada selaku rekan kerja praktik saya di Perusahaan Fania Food serta teman-teman Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.

Laporan ini diharapkan dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan. Akhir kata, saya ucapkan terima kasih dan mohon maaf apabila terdapat kesalahan.

Yogyakarta, 26 Juni 2021

Fatira Hilma Zaida

ABSTRAK

EVALUASI PENERAPAN SANITASI INDUSTRI DAN HIGIENE KARYAWAN DI PERUSAHAAN FANIA FOOD, YOGYAKARTA

**Oleh :
Fatira Hilma Zaida
(1800033048)
Universitas Ahmad Dahlan**

Perusahaan Fania Food adalah perusahaan yang bergerak di bidang pangan aneka macam olahan ikan didirikan pada tahun 2008 oleh Ibu Hani Kusdaryanti, SE. Salah satu produk yang dihasilkan adalah otak-otak bandeng. Dalam pembuatan produk yang berkualitas dan terjamin mutunya diperlukan kondisi yang mendukung sehingga produk yang dihasilkan dapat memenuhi ketentuan yang telah ditetapkan standar perusahaan maupun peraturan pemerintah/SNI.

Tujuan dari tugas akhir pelaksanaan kerja praktik ini adalah untuk mengetahui penerapan sanitasi industri dan higiene karyawan Perusahaan Fania Food. Untuk mencapai tujuan dalam pembahasan dan analisis penerapan sanitasi industri dan higiene karyawan terdapat beberapa tahapan yang dilalui. Secara garis besar tahapan yang dilakukan adalah merumuskan masalah, pengumpulan data, analisis dan pengolahan data, dan pengambilan kesimpulan.

Berdasarkan data yang telah dianalisis didapatkan hasil pengamatan penerapan sanitasi industri dan higiene karyawan di Perusahaan Fania Food sesuai dan memenuhi persyaratan standar yang telah ditetapkan yaitu SNI Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/IV/2011 dengan proporsi sebanyak 97,3%.

Kata kunci : Otak-otak bandeng, sanitasi, dan higiene.