

LAPORAN KERJA PRAKTIK
EVALUASI PENERAPAN PRINSIP CPPOB (CARA PRODUKSI
PANGAN OLAHAN YANG BAIK) DI LIVIA KATERING
YOGYAKARTA SAAT PANDEMI COVID-19



Disusun Oleh :
Muhammad Hanin Thariq Maulana
(1700033001)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2021

HALAMAN PENGESAHAN

**EVALUASI PENERAPAN PRINSIP CPPOB (CARA PRODUKSI PANGAN
OLAHAN YANG BAIK) DI LIVIA KATERING YOGYAKARTA SAAT PANDEMI
COVID-19**

2020

HALAMAN PENGESAHAN

Diajukan oleh :

**Muhammad Hanin Thariq Maulana
(1700033001)**

Yogyakarta, 20 Januari 2021

Telah diperiksa dan di setujui oleh:

Dosen Pembimbing



Ika Dyah Kumalasari Ph.D

NIY 60160914

Mengetahui,

Ketua Program Studi

Teknologi Pangan FTI-UAD



Ika Dyah Kumalasari Ph.D

NIY 60160914

PERYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama: Muhammad Hanin Thariq Maulana

NIM: 1700033001

Program Studi: Teknologi Pangan

Topik Khusus :

Menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam laporan kerja praktek ini dengan judul “Penerapan Prinsip CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik) di Livia Katering Yogyakarta Saat Pandemi *Covid-19*” bukan merupakan hasil plagiat dan saya siap menanggung resiko apa bila ditemukan plagiasi dari dalam laporan ini Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, kurang dan lebihnya saya mohon maaf.

Yogyakarta, 18 Maret 2020

Pembuat pernyataan



Muhammad Hanin Thariq Maulana
NIM 1700033001

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan kemudahan sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan kerja praktik di industri Katring Livia. Laporan kerja praktik ini disusun untuk melengkapi salah satu tugas kerja praktek, Selama kerja praktik dan penyusunan laporan ini penulis banyak menerima bantuan dari berbagai pihak tanpa bantuan mereka laporan ini tidak bisa tersusun dengan lancar. Untuk itu penulis menyampaikan banyak terima kasih kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktek dengan baik tanpa kendala.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D selaku Kepala Progam Studi Teknologi Pangan dan dosen pembimbing kerja praktek
3. Ibu Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc. selaku koordinator kerja praktek Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Titisari Juwitaningtyas, STP., M.Sc. selaku dosen pembimbing Akademik yang selalu mengingatkan dan memotivasi saya
5. Ibu HJ Rizzika Livia selaku pemilik Livia Katering yang telah menerima kami dan membimbing kami selama kerja praktek
6. Mbak Sarah selaku pembimbing eksternal kerja praktik
7. Seluruh Jajaran dosen Teknologi Pangan UAD
8. Teman teman saya yang membantu saya dalam kerja praktik dan mengerjakan laporan KP
9. Dan semua pihak yang membantu saya dalam menyelesaikan laporan kerja praktik ini

Semoga laporan kerja praktek ini dapat bermanfaat dan memberi informasi bagi pembaca mengenai ilmu pengetahuan dan teknologi serta informasi kemajuan perusahaan.

Yogyakarta, 18 Maret 2020



Muhammad Hanin Thariq Maulana
NIM 170003300

DAFTAR ISI

JUDUL HALAMAN.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
RINGKASAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Profil Perusahaan	1
1.1.1. Sejarah Perusahaan.....	1
1.1.2. Visi dan Misi Perusahaan.....	2
1.1.3. Struktur Organisasi.....	3
1.2. Proses Produksi	4
1.2.1. Bahan baku, produk antara, dan produk akhir.....	4
1.2.2. Proses produksi	8
1.2.3. Mesin dan Peralatan	13
1.2.4. Sarana dan prasarana penunjang	17
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	19
2.1. Latar Belakang	19
2.2. Rumusan Masalah	20
2.3. Tujuan	20
2.4. Metodologi Penyelesaian Masalah.....	20
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	21
2.5.1. Analisis Bahaya.....	21
2.5.2. Analisis CPPOB.....	25
2.5.3. Protokol kesehatan saat pandemi <i>Covid-19</i>	47
2.6. Kesimpulan	49
DAFTAR PUSTAKA	x
Lampiran	xii

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Mesin dan Peralatan di Livia catering.....	13
Tabel 1.2. Sarana di Livia Catering	17
Tabel 1.3.Prasarana di Livia catering.....	18
Tabel 2.1.Analisis Potensi Bahaya Pada proses pengolahan catering.....	22
Tabel 2.2. Hasil pengamatan aspek lokasi di Livia catering.....	26
Tabel 2.3. Hasil pengamatan aspek bangunan di Livia catering.....	28
Tabel 2.4. Hasil pengamatan aspek Fasilitas dan kegiatan Sanitasi dan higienitas bangunan di Livia catering.....	31
Tabel 2.5 Hasil pengamatan aspek mesin dan peralatan di Livia catering	33
Tabel 2.6. Hasil pengamatan aspek pengendalian proses di Livia catering.....	35
Tabel 2.7.Hasil pengamatan aspek penyimpanan di Livia catering.....	37
Tabel 2.8.Hasil pengamatan aspek kesehatan dan higiene karyawan di Livia catering.....	40
Tabel 2.9. Hasil pengamatan aspek pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi di Livia catering	44
Tabel 2.10. Hasil pengamatan aspek penarikan produk di Livia catering	45
Tabel 2.11. Hasil pengamatan aspek pencatatan dan dokumentasi di Livia catering	45
Tabel 2.12. Hasil pengamatan pelaksanaan protokol kesehatan di Livia catering.....	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Dapur Livia Katering.....	2
Gambar 1.2 Lokasi Livia Katering.....	2
Gambar 1.3. Struktur organisasi Livia katering	3
Gambar 1.4. Bahan Baku sayur di Livia Katering	4
Gambar 1.5. Produk antara Livia katering	5
Gambar 1.6. Menu di Livia katering Tahu, Empal, Paru	6
Gambar 1.7. Menu di Livia katering ayam goreng tepung, sayur sawi, capjay	6
Gambar 1.8. Menu di Livia katering Tempe dan lele goreng	6
Gambar 1.9. menu di Livia Katering Tumis Tauge, capjay, Nugget ayam, tahu bulat.....	6
Gambar 1.10.Menu di Livia katering Bistik.....	7
Gambar 1.11.Menu di Livia katering Siomay.....	7
Gambar 1.12. Menu di Livia katering bihun, Tahu tepung isi, sambal goreng.....	7
Gambar 1.13. Menu di Livia katering kikil, tumis buncis, bakwan, ayam bakar.....	7
Gambar 1.14. Menu di Livia katering ayam goreng tepung dan tempe goreng	7
Gambar 1.15. Menu di Livia Kateringng Klapertat	7
Gambar 1.16. Menu di Livia katering oseng buncis, mie goreng, telur dadar	8
Gambar 1.17. Menu di Livia katering pecel, telur ceplok, dan daging kecap.....	8
Gambar 1.18. Produk setengah jadi daging dan ikan	9
Gambar 1.19. Pencucian alat masak di Livia katering	10
Gambar 1.20. Pengecilan ukuran di Livia katering.....	10
Gambar 1.21. Proses pemasakan di Livia katering	11
Gambar 1.22. Proses pengemasan katering.....	12
Gambar 1.23. Diagram alir proses produk di Livia katering.....	13
Gambar 2.1. Lokasi Livia Katring sementara	27
Gambar 2.2. Tempat Produksi Livia katering sementara	27
Gambar 2.3. Denah dapur Livia katering	28
Gambar 2.4. Dapur Livia katring, tidak ada sekat antara tempat pengemsan dan tempat masak.	30
Gambar 2.5. Tempat bahan baku yang berekatan dengan dapur.....	30
Gambar 2.6. Tempat pencucian Livia katering	32
Gambar 2.7. Pintu masuk Livia katering.....	32
Gambar 2.8. Kamar mandi karyawan di Livia katering	32
Gambar 2.9. Tempat penyimpanan alat yang tidak terpakai.....	34
Gambar 2.10. Tempat penyimpanan alay yang sering dipakai	34
Gambar 2.11. Gudang penyimpanan alat yang tidak terpakai	34
Gambar 2.12. Tempat pencucian dan pengeringan alat masak	34
Gambar 2.13. Pengemasan katring di Livia katering	36
Gambar 2.14. Proses pengemasan di Livia Katering	36
Gambar 2.15. Proses penyiapan nasi box di Livia Katering	36
Gambar 2.16. Proses penyiapan nasi box di Livia katering.....	36
Gambar 2.17. Penyimpanan produk daging dan ikan di Freezer	38
Gambar 2.18. Suhu yang digunakan pada Freezer.....	38
Gambar 2.19. Rak penyimpanan bumbu, minyak, dan saus	38
Gambar 2.20. Tempat menaruh produk sayur	38
Gambar 2.21. Hand Sanitizer yang disediakan di Livia katering.....	41
Gambar 2.22. Larangan makan, minum dan merokok di dapur Livia katering	41
Gambar 2.23. Ruang istirahat karyawan untuk makan dan minum	41
Gambar 2.24. Kegiatan masak di Livia katering.....	42
Gambar 2.25. Pembuatan risol di Livia katering.....	43
Gambar 2.26. Persentase Aspek - Aspek yang telah dan belum di penuhi di Livia katering berdasarkan CPOB.....	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Denah Livia katring	xii
Lampiran 2. Sertifikat halal Livia catering	xiii
Lampiran 3. Sertifikat Halal Livia catering	xiv
Lampiran 4. Sertifikat Halal Livia catering	xv
Lampiran 5. Sertifikat Halal Livia catering	xvi
Lampiran 6. Surat tanda Izin gangguan Livia catering	xvii
Lampiran 7. Surat tanda izin gangguan Livia catering	xviii
Lampiran 8. Surat tanda daftar perusahaan perseorangan Livia catering	xix