

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**EVALUASI PENERAPAN SANITASI DAN HYGIENE PADA
PRODUKSI MINUMAN SARI SALAK DI UMKM SALAK MAS
SLEMAN BERDASARKAN CPPOB (CARA PRODUKSI
PANGAN OLAHAN YANG BAIK)**



**Disusun Oleh :
Septia Ningsih
1800033085**

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

April, 2022

HALAMAN PENGESAHAN

**EVALUASI PENERAPAN SANITASI DAN HYGIENE PADA PRODUKSI
MINUMAN SARI SALAK DI UMKM SALAK MAS SLEMAN
BERDASARKAN CPPOB (CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG
BAIK)**

**Disusun oleh :
Septia Ningsih
(1800033085)**

**Yogyakarta, 8 Desember 2022
Telah diperiksa dan disetujui oleh :
Dosen Pembimbing**



(Ibdal, S.Si., M.Sc., Ph.D)

NIY. 60201250

**Mengetahui,
Kaprodi Teknologi Pangan**



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

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Melalui pernyataan keaslian ini, saya:

Nama : Septia Ningsih

NIM : 1800033085

Program Studi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa apa yang terdapat dalam laporan kerja praktik yang berjudul “Evaluasi Penerapan Sanitasi Dan Hygiene Pada Produksi Minuman Sari Salak Di UMKM Salak Mas Sleman Berdasarkan CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik)” ini adalah hasil kerja saya berdasarkan pengetahuan, data maupun informasi yang saya dapatkan selama kerja praktik di UMKM Salak Mas.

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

Yogyakarta, 20 Mei 2022

Yang membuat pernyataan



(Septia Ningsih)

NIM 1800033085

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik (KP) ini dengan baik. Kerja Praktik (KP) ini merupakan salah satu mata kuliah yang wajib ditempuh di Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta. Laporan kerja praktik ini disusun sebagai pelengkap kerja praktik yang telah dilaksanakan di UMKM Salak Mas. Dengan selesainya laporan kerja praktik ini, tidak terlepas dari bantuan banyak pihak yang telah memberikan masukan-masukan kepada penulis. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan Rahmat-Nya dengan segala kelancaran dalam penyusunan laporan kerja praktik ini.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D. sebagai Kepala Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
3. Bapak Ibdal, M.Sc., Ph.D. sebagai dosen pembimbing kerja praktik yang telah memberikan bimbingan, saran dan masukan selama proses penyusunan laporan kerja praktik ini.
4. Ibu Siti Mubarakah dan Bapak Subardi selaku pemilik UMKM Salak Mas yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan dan membimbing selama berlangsungnya kerja praktik.
5. Para Dosen Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
6. Tesya Anggun Ermawati, selaku *partner* kerja praktik

Dengan selesainya laporan kerja praktik ini, penulis menyadari banyaknya kesalahan dan kekurangan dari laporan yang dibuat ini. Sehingga kritik dan saran yang membangun sangat saya harapkan.

Yogyakarta, 25 Juli 2022



Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
RINGKASAN	xi
BAB I.....	1
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	3
1.2 Proses Produksi	5
1.2.1 Bahan baku, produk antara dan produk akhir	5
1.2.2. Proses produksi: diagram alir beserta neraca bahan	15
1.2.3 Mesin dan peralatan	28
1.2.4 Sarana dan prasarana penunjang	35
Sumber: UMKM Salak Mas (2022).....	35
1.2.5 <i>Layout</i> UMKM Salak Mas	36
BAB II.....	37
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	37
2.1 Latar Belakang	37
2.2 Rumusan Masalah	39
2.3 Tujuan.....	39
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah.....	39
2.4.1 Waktu dan Tempat.....	39
2.4.2 Metode Pengumpulan Data.....	40
2.4.3 Data yang digunakan	41
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	41

2.5.1 Pengumpulan Data	41
2.5.2 Pengolahan Data	42
2.5.3 Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)	42
2.6 Diagram <i>fishbone</i> tentang kendala penerapan sanitasi dan hygiene	57
2.7 Kesimpulan.....	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN.....	62

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Komposisi kimia daging buah salak per 100 g daging buah salak	7
Tabel 1.2 Sarana Penunjang di UMKM Salak Mas	35
Tabel 1.3 Prasarana Penunjang di UMKM Salak Mas	35
Tabel 2.1 Hasil observasi ruang dan bangunan produksi.....	45
Tabel 2.2 Hasil observasi fasilitas sanitasi dan hygiene	51
Tabel 2.3 Hasil observasi sanitasi dan hygiene pada peralatan	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Struktur Organisasi UMKM Salak Mas	3
Gambar 1.2 Salak Pondoh.....	6
Gambar 1.3 Gula Pasir	8
Gambar 1.4 Asam Sitrat.....	9
Gambar 1.5 Natrium bisulfit	10
Gambar 1.6 Pewarna Makanan	11
Gambar 1.7 Gelas Cup	11
Gambar 1.8 Plastik Lid Cup Sealer.....	12
Gambar 1.9 Kemasan Box	12
Gambar 1.10 Kemasan karton.....	13
Gambar 1.11 Label.....	13
Gambar 1.12 Daging buah salak setelah perebusan.....	14
Gambar 1.13 Produk akhir : (a) minuman sari salak,	15
Gambar 1.14 Diagram alir proses produksi minuman sari salak	16
Gambar 1.15 Penimbangan buah salak	17
Gambar 1.16 Pengupasan kulit buah salak	18
Gambar 1.17 Perebusan buah salak	18
Gambar 1.18 Penyaringan sari buah salak	19
Gambar 1.19 Perebusan air gula dan pencampuran sari salak.....	20
Gambar 1.20 Pengemasan primer minuman sari salak	20
Gambar 1.21 Pengemasan sekunder : (a) pengemasan sekunder.....	21
Gambar 1.22 Diagram alir proses produksi manisan salak.....	22
Gambar 1.23 Penimbangan buah salak	23
Gambar 1.24 Pengupasan buah salak : (a) kulit luar dan (b) kulit ari.....	23
Gambar 1.25 Pemotongan/pembelahan buah salak	24
Gambar 1.26 Perendaman daging buah salak	24
Gambar 1.27 Perebusan daging buah salak.....	25
Gambar 1.28 Pendinginan daging buah salak	25

Gambar 1.29 Pembuatan air gula	26
Gambar 1.30 Pengemasan primer manisan salak.....	26
Gambar 1.31 Perebusan kemasan primer	27
Gambar 1.32 Pendinginan kemasan primer	27
Gambar 1.33 Pelabelan dan pengemasan sekunder :	28
Gambar 1.34 Mesin press cup sealer.....	28
Gambar 1.35 POWERPACK impulse sealer plastik	29
Gambar 1.36 (a) Kompor gas dan (b) tabung gas	29
Gambar 1.37 Panci	30
Gambar 1.38 Saringan : (a) saringan dan (b) saringan dilapisi kain putih.....	30
Gambar 1.39 Takaran air 1000 ml	30
Gambar 1.40 Timbangan digital	31
Gambar 1.41 Timbangan manual.....	31
Gambar 1.42 Pisau	32
Gambar 1.43 Cutter.....	32
Gambar 1.44 Sarung tangan.....	32
Gambar 1.45 Ember	33
Gambar 1.46 Krat plastik	33
Gambar 1.47 Price Labeller	34
Gambar 1.48 Kemasan kardus	34
Gambar 1.49 Selotip atau isolasi.....	34
Gambar 2.1 Minuman sari salak yang terkontaminasi:	44
Gambar 2.2 Bangunan produksi	47
Gambar 2.3 Lantai ruang produksi	48
Gambar 2.4 Dinding ruang produksi	48
Gambar 2.5 Atap dan langit-langit: (a) ruang produksi	49
Gambar 2.6 pintu ruang produksi	49
Gambar 2.7 Jendela bangunan	50
Gambar 2.8 Ventilasi bangunan produksi	50
Gambar 2.9 Sarana pembuangan air dan limbah (a) limbah padat di halaman belakang rumah, (b) tempat sampah tertutup dan (c) tempat sampah terbuka	53

Gambar 2.10 Tempat cuci tangan	54
Gambar 2.11 Diagram fishbone kendala penerapan sanitasi dan hygiene di UMKM Salak Mas	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Layout ruang produksi di UMKM Salak Mas	62
Lampiran 2. Formulir penilaian hygiene sanitasi industri	63
Lampiran 3. Check list sanitasi dan hygiene karyawan di UMKM Salak Mas	87
Lampiran 4. Sertifikat produksi pangan industri rumah tangga.....	92
Lampiran 5. Sertifikat BPOM UMKM Salak Mas	93
Lampiran 6. Sertifikat penyuluhan keamanan pangan	94
Lampiran 7. Form penilaian pembimbing lapangan	95
Lampiran 8. Keterangan penyelesaian kerja praktik.....	96
Lampiran 9. Log book pelaksanaan kerja praktik.....	97

RINGKASAN

EVALUASI PENERAPAN SANITASI DAN HYGIENE PADA PRODUKSI MINUMAN SARI SALAK DI UMKM SALAK MAS SLEMAN BERDASARKAN CPPOB (CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK)

**Oleh :
Septia Ningsih
(1800033085)**

Universitas Ahmad Dahlan

UMKM Salak Mas merupakan salah satu industri pangan olahan yang memproduksi berbagai macam produk dari buah salak pondoh seperti minuman sari salak, manisan salak dan keripik salak. Setiap industri pangan harus menjaga mutu dan keamanan produk yang dihasilkan sehingga dapat memenuhi kepuasan konsumennya. Upaya penting yang dapat dilakukan oleh industri pangan untuk menjaga mutu dan keamanan produknya adalah dengan menerapkan sistem sanitasi dan hygiene. Tujuan kerja praktik ini yaitu untuk mengevaluasi penerapan sanitasi dan hygiene pada produksi minuman sari salak di UMKM Salak Mas berdasarkan CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik).

Metode evaluasi penerapan sanitasi dan hygiene di UMKM Salak Mas dilakukan dengan cara observasi lapangan, wawancara dan studi pustaka. Data-data penerapan sanitasi dan hygiene diperiksa menggunakan *check list* berdasarkan CPPOB yang ditetapkan oleh peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor : 75/M-IND/PER/7/2010 Badan POM tahun 2012. Proses evaluasi penerapan sanitasi dan hygiene difokuskan kepada fasilitas bangunan, ruang produksi, fasilitas sanitasi dan hygiene karyawan, mesin dan peralatan.

Berdasarkan hasil evaluasi diketahui bahwa penerapan sanitasi dan hygiene di UMKM Salak Mas pada ruang dan bangunan yaitu sekitar 85%, fasilitas sanitasi dan hygiene karyawan yaitu sekitar 84%, serta sanitasi dan hygiene peralatan yaitu sekitar 90%. Aspek yang belum memenuhi standar seperti karyawan yang tidak memakai sarung tangan dan masker saat bekerja, fasilitas toilet tidak ada peringatan untuk mencuci tangan dengan sabun, serta wadah pembuangan limbah padat tidak tertutup. Apabila acuan CPPOB tidak diterapkan dengan baik maka akan berdampak pada kualitas produk yang dihasilkan.

Kata Kunci : Salak Mas, minuman sari salak, sanitasi, hygiene, salak pondoh.