

LAPORAN KERJA PRAKTIK
EVALUASI PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP SANITASI INDUSTRI
DAN HIGIENE KARYAWAN DI SWEET SUNDAE, KABUPATEN
SLEMAN PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA



Ace 4/8/21
Siap diujii!
TITISARI J.

Disusun oleh :

KEVIN BAGUS PAMUKTI

1800033123

PROGAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

YOGYAKARTA

JULI, 2021

HALAMAN PENGESAHAN
EVALUASI PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP SANITASI INDUSTRI DAN
HIGIENE KARYAWAN DI SWEET SUNDAE, KABUPATEN SLEMAN
PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

2021

Disusun oleh :

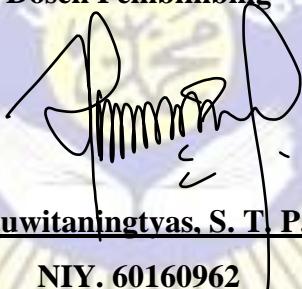
Kevin Bagus Pamukti

1800033123

Yogyakarta, 23 Agustus 2021

Telah di periksa dan telah di setujui oleh :

Dosen Pembimbing



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

NIY. 60160962

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



(Ika Dyah Kumalasari Ph.D)

NIY.60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini menyatakan bahwa saya :

Nama : Kevin Bagus Pamukti

Nim : 1800033123

Prodi : Teknologi Pangan

Telah melakukan kerja praktik dengan judul “Evaluasi Penerapan Prinsip-prinsip Sanitasi Industri Dan Higiene Karyawan di Sweet Sundae, Kabupaten Sleman, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta” laporan kerja praktik ini adalah hasil informasi dan pengetahuan yang saya dapatkan selama kerja praktik di Sweet Sundae.

Demikian pernyataan keaslian yang saya buat.

Yogyakarta, 2 April 2021



Kevin Bagus Pamukti

NIM 1800033123

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Allah SWT atas nikmat, rahmat serta hidayah-Nya, kerja praktik dengan topik " Evaluasi Penerapan Prinsip-prinsip Sanitasi Industri Dan Higiene Karyawan di Sweet Sundae, Kabupaten Sleman, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta" ini dapat terselesaikan tepat waktu. Banyak manfaat, pengalaman dan ilmu baru yang didapatkan yang diperoleh dari kerja praktik ini, dimana penulis dapat memahami lebih jauh tentang dunia kerja. Selain itu, penulis dapat belajar berinteraksi dalam dunia kerja serta menambah wawasan yang nantinya dapat menjadi bekal dimasa yang akan datang. Laporan kerja praktik ini diajukan dengan tujuan untuk memenuhi syarat salah satu mata kuliah kerja praktik pada Program S1 Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.

Penulis menyadari bahwa terlaksananya kegiatan kerja praktik dan penulisan laporan kerja praktik ini dapat diselesaikan berkat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Ibu Titisari juwitaningtyas, S.T.P, M.Sc. selaku dosen pembimbing kerja praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
3. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan beserta jajarannya.
4. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.TP., M.Sc. selaku koordinator kerja praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
5. Mas Aditya Bagus selaku pembimbing lapangan selama pelaksanaan kerja praktik di Sweet Sundae.
6. Mas Andromeda Sindoro selaku CEO/Founder/Owner di Sweet Sundae yang telah memberikan kesempatan untuk bisa melaksanakan praktik kerja lapangan di perusahaan beliau.

7. Kedua orang tua, yang telah memberi semangat dan motivasi sehingga dapat menyelesaikan kerja praktik dan laporan kerja praktik.
8. Mahasiswa/i Angkatan 2018 Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.

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

Yogyakarta, 2 April 2021



Kevin Bagus Pamukti

1800033123

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
RINGKASAN.....	xi
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan.....	1
1.1.1 Sejarah Singkat Perusahaan.....	1
1.1.2 Visi dan Misi.....	2
1.1.3 Struktur Organisasi	3
1.2 Proses produksi.....	5
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara, Produk Akhir	5
1.2.2 Diagram Alir Proses Produksi Susu Pasteurisasi.....	11
1.2.3 Mesin dan Peralatan	13
BAB II TUGAS KHUSUS.....	18
2.1 Latar belakang	18
2.2 Rumusan masalah	19
2.3 Tujuan	19
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah.....	19
2.4.1 Tempat Dan Lokasi Penelitian.....	19
2.4.2 Langkah-langkah pemecahan masalah	20
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	21
2.5.1 Evaluasi Sanitasi Industri	21

2.5.2 Evaluasi Higiene Karyawan	30
2.5.3 Analisis Statistik	32
2.5.4 Analisis diagram <i>fishbone</i>	33
2.6 Kesimpulan	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi Sweet Sundae.....	3
Gambar 1. 2 Proses penerimaan bahan baku susu segar	7
Gambar 1. 3 Susu pasteurisasi dalam kemasan botol PET 1 L: rasa buah naga; rasa coklat; rasa durian; rasa <i>green tea</i> ; rasa <i>strawberry</i> ; rasa ubi ungu	8
Gambar 1. 4 Susu pasteurisasi dalam kemasan plastik aluminium foil 2 L: rasa <i>sweet plain</i>	8
Gambar 1. 5 Yoghurt dalam kemasan botol PET 250 ml: rasa <i>sweet plain</i> ; rasa <i>strawberry</i> ; rasa <i>blueberry</i> ; rasa mangga.....	9
Gambar 1. 6 Es krim dalam kemasan toples plastik 1 L: rasa <i>vanilla</i> ; rasa <i>green tea</i> ; rasa <i>bubble gum</i> ; rasa coklat; rasa <i>strawberry</i> ; rasa durian.....	10
Gambar 1. 7 Gelato dalam kemasan cup 120 ml: rasa <i>strawberry</i> ; rasa <i>vanilla</i> ; rasa <i>green tea</i> ; rasa es teller; rasa coklat; rasa durian Medan	10
Gambar 1. 8 Diagram alir proses produksi susu pasteurisasi.....	13
Gambar 1. 9 Timbangan digital	14
Gambar 1. 10 Alat pasteurisai	14
Gambar 1. 11 Mesin es krim	15
Gambar 1. 12 <i>Sealer</i>	15
Gambar 1. 13 <i>Frezzer</i>	16
Gambar 1. 14 Drink jar	16
Gambar 2. 1 Kebersihan lingkungan pabrik.....	22
Gambar 2. 2 Ruang laboratorium	22
Gambar 2. 3 Ruang produksi.....	23
Gambar 2. 4 Lantai ruang produksi	23
Gambar 2. 5 Dinding ruang produksi	24
Gambar 2. 6 Atap ruang produksi.....	24
Gambar 2. 7 Pintu ruang produksi	25
Gambar 2. 8 Jendela ruang produksi.....	25

Gambar 2. 9 <i>Blower fan</i> dan ventilasi.....	26
Gambar 2. 10 Bak penampungan air sumur	27
Gambar 2. 11 Tempat cuci tangan	28
Gambar 2. 12 Tempat pembuangan sampah B3, Non-organik, organik.....	28
Gambar 2. 13 Peralatan ruang produksi.....	29
Gambar 2. 14 Mesin produksi susu pasteurisasi.....	29
Gambar 2. 15 Kondisi karyawan saat bekerja	31
Gambar 2. 16 Foto karyawan tidak menggunakan sarung tangan.....	31
Gambar 2. 17 Diagram pie penilaian sanitasi industri dan higiene karyawan pada Sweet Sundae	32
Gambar 2. 18 Diagram Fishbone Sanitasi industri dan Higiene karyawan	34

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Syarat mutu susu segar	6
Tabel 1. 2 Komposisi susu pasteurisasi	11

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Check sheet penilaian sanitasi industri dan higiene karyawan	39
Lampiran 2 Syarat baku mutu air minum.....	45
Lampiran 3 Foto kegiatan Kerja Praktik di Sweet Sundae	47
Lampiran 4 Denah Sweet Sundae	48

RINGKASAN

Industri pangan merupakan industri yang mengolah hasil–hasil pertanian sampai menjadi produk yang siap dikonsumsi oleh masyarakat. Oleh karena itu, industri pangan lebih berkiprah pada bagian hilir dari proses pembuatan produk tersebut. Fungsi utama suatu industri pangan adalah untuk menyelamatkan, menyebarluaskan, dan meningkatkan nilai tambah produk–produk hasil pertanian secara efektif dan efisien. 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. Sweet Sundae merupakan perusahaan berbasis pengolahan susu. Perusahaan ini masih dalam skala usaha kecil, menengah atau UKM, dalam praktik kerjanya masih terdapat beberapa aspek yang belum memenuhi persyaratan sanitasi industri dan higiene karyawan berdasarkan acuan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik. Maka dari itu pengamatan ini perlu dilakukan untuk perbaikan praktik sanitasi dan higiene agar lebih baik. Metode analisis yang digunakan yaitu menggunakan *check sheet*, analisis statistik deskriptif dan diagram *fishbone*. Berdasarkan hasil analisis diperoleh beberapa faktor tidak terlaksananya beberapa prinsip dan aturan sanitasi industri dan higiene karyawan pada Sweet Sundae yaitu karena perusahaan masih dalam proses pertumbuhan menjadi perusahaan besar. Kurangnya fasilitas menjadi faktor lain tidak terlaksananya sanitasi dan higiene pada karyawan. Tidak adanya pemahaman mengenai sanitasi dan pemantauan dalam bekerja menjadi salah satu faktor yang membutuhkan kurang disiplinnya karyawan.

Kata kunci: industri, sanitasi, *check sheet*, *fishbone*, susu