

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**  
**EVALUASI PROSES PRODUKSI KECAP MANIS BERDASARKAN ANALISIS**  
**BAHAYA DAN ANALISIS CPPB DI PK CIPTA RASA SLAWI, KABUPATEN**  
**TEGAL, JAWA TENGAH**



Disusun Oleh :  
LUTHFI FIKRI FAUZI  
180033028

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI  
UNIVERSSITAS AHMAD DAAHLAN  
2022

**HALAMAN PENGESAHAN**

**EVALUASI PROSES PRODUKSI KECAP MANIS BERDASARKAN ANALISIS  
BAHAYA DAN ANALISIS CPPB DI PK CIPTA RASA SLAWI, KABUPATEN  
TEGAL, JAWA TENGAH  
2022**

**Disusun oleh:**

**Luthfi Fikri Fauzi**

**(1800033028)**

**Brebes,**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh:**

**Dosen Pembimbing**



**(Wahidah Mahanani Rahayu, S.T.P., M.Sc.)**

**NIY. 60160965**

**Mengetahui,**

**Kaprodi Teknologi Pangan**



**(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D)**

**NIY. 60160914**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Melalui pernyataan keaslian ini, saya :

Nama : LUTHFI FIKRI FAUZI

NIM :1800033028

Program Studi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam laporan kerja praktik dengan judul “Evaluasi Proses Produksi Kecap Manis Berdasarkan Analisis Bahaya dan Analisis CPPB di Pabrik Kecap (PK) Cipta Rasa Slawi, Kabupaten Tegal, Jawa Tengah” adalah hasil kerja saya berdasarkan pengetahuan dan data serta informasi yang saya dapatkan selama kerja praktik di PK Cipta Rasa Kabupaten Tegal, Jawa Tengah.

Demikian surat pernyataan keaslian ini saya buat, kurang dan lebihnya saya mohon maaf yang sebesar-besarnya. Terima kasih.

Brebes, 27 Maret 2022



Luthfi Fikri Fauzi

NIM. 1800033028

## KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta hidayah-Nya kepada kita semua, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini dengan baik. Sholawat serta salam senantiasa tercurah kepada Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan cahaya dan suri tauladan berakhlakul karimah kepada umat manusia. Semoga kita semua mendapatkan syafaat beliau di Yaumul Akhir kelak, *Aamiin Yarabbalalamin.*

Laporan Kerja Praktik ini diajukan dengan tujuan untuk memenuhi tugas mata kuliah kerja praktik yang terdapat di kurikulum Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan, Kerja Praktik dilakukan pada Pabrik Kecap (PK) Cipta Rasa, Kabupaten Tegal, Jawa Tengah. Kerja Praktik di Pabrik Kecap (PK) Cipta Rasa Tegal bertujuan agar penulis diharapkan dapat mengetahui dan mengamati proses produksi kecap secara langsung di perusahaan yang bersangkutan.

Penulis menyadari bahwa bantuan, kerja sama dan partisipasi dari berbagai pihak baik berupa bimbingan, saran, petunjuk dan data-data dokumen penting lainnya sangat penulis hargai. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Orang tua yang telah mendukung, menyediakan segala fasilitas dan memberikan semangat selama pelaksanaan serta pembuatan laporan Kerja Praktik di PK Cipta Rasa Kab. Tegal, Jawa Tengah.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D selaku Kaprodi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan yang telah mendukung dan membantu penulis untuk Kerja Praktik di PK Cipta Rasa Kab. Tegal, Jawa Tengah.
3. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku dosen pembimbing akademik Prodi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan yang telah memberikan pengarahan dan mendukung bagi penulis untuk Kerja Praktik di PK Cipta Rasa Kab. Tegal, Jawa Tengah.
4. Ibu Wahidah Mahanani, S.T.P.,M.Sc. selaku dosen pembimbing Kerja Praktik Prodi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan yang telah membantu penulis memberikan arahan, petunjuk dan pemahaman dalam pembuatan Laporan Kerja Praktek ini.

5. Ibu Harjanti dan Mas Ifan selaku pemilik perusahaan PK Cipta Rasa Slawi Kab. Tegal, Jawa Tengah, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk dapat menjalankan Kerja Praktik di perusahaan yang dipimpin
6. Azzam Nur Hazmi selaku teman kelompok dalam pelaksanaan Kerja Praktik di PK Cipta Rasa Slawi Kab. Tegal, Jawa Tengah yang telah setia menemani dan membantu dalam kegiatan Kerja Praktik ini
7. Segenap dosen dan karyawan Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan yang telah memberikan perizinan dan dukungan untuk Kerja Praktik.
8. Semua pihak yang telah membantu dalam proses penyusunan Laporan Kerja Praktik ini.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa Laporan Kerja Praktik ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran dari semua pihak sangat penulis harapkan untuk terciptanya Laporan Kerja Praktik yang lebih baik lagi di masa yang akan mendatang.

Brebes, September 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	i
PERNYATAAN KEASLIAN .....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR TABEL .....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN .....	vii
RINGKASAN.....	viii
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....	1
Keadaan Umum Perusahaan.....	1
Bahan Baku .....	5
Proses Produksi .....	11
Mesin dan Peralatan.....	18
Utilitas .....	19
Sarana dan Prasarana .....	21
BAB II TUGAS KHUSU KERJA PRAKTIK .....	24
Latar Belakang.....	24
Rumusan Masalah .....	26
Tujuan.....	26
Metodologi Pemecahan Masalah.....	27
Hasil Analisis Pemecahan Masalah.....	27
Kesimpulan.....	31

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Produk yang dihasilkan oleh PK Cipta Rasa .....	10
Tabel 2. Decision Tree Untuk Penetapan CCP pada Tahap Proses. ....	29
Tabel 3. Identifikasi Bahaya dan Tindakan Pencegahannya.....	31

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur organisasi industri Pk Cipta Rasa .....	3
Gambar 1.2 kedelai hitam .....	6
Gambar 1.3 Gambar Dan Endut .....	6
Gambar 1.4 Bahan baku gula merah .....	6
Gambar 1.5 Bawang putih yang telah dihaluskan .....	6
Gambar 1.6 Tepung Tapioka yang digunakan .....	7
Gambar 1.7 Air Hasil Fermentasi moromi .....	8
Gambar 1.8 Fermentasi Koji .....	9
Gambar 1.10 Kecap manis tolom 625 ml .....	10
Gambar 1.11 kecap manis tolom 325 ml .....	10
Gambar 1.1 kecap manis payung 625 ml .....	10
Gambar 1.13 kecap manis tolom sachet 260 ml .....	10
Gambar 2.1 Syarat mutu kecap menurut sni 3543;2013 (1) .....	29
Gambar 2.2 Syarat mutu kecap menurut sni 3543;2013 (2) .....	29



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Layout Perusahaan PK CIPTA RASA.....	22
Lampiran 2. Foto bersama pimpinan perusahaan .....	37
Lampiran 3. Foto Bersama pembimbing lapangan PK Cipta Rasa.....	37
Lampiran 4. Form pernyataan penerimaan kerja praktik .....	38
Lampiran 5. Form keterangan menyelesaikan kerja praktik .....	39
Lampiran 6. Log Book pelaksanaan kerja praktik.....	40
Lampiran 7. Form Laporan Penilaian pembimbing lapangan .....	41