

**EVALUASI PENERAPAN SISTEM SANITASI DAN KEAMANAN
PANGAN PABRIK ABON “SURYA” di YOGYAKARTA**



Disusun oleh :

Adzkia Sarah Qonita

1900033120

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

NOVEMBER, 2021

HALAMAN PENGESAHAN
EVALUASI PENERAPAN SISTEM SANITASI DAN KEAMANAN PANGAN
PABRIK ABON “SURYA” di YOGYAKARTA

2021

Disusun oleh:

Adzkia Sarah Qonita

1900033120

Yogyakarta, 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

Dosen Pembimbing



Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc.

NIY. 60211304

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.

NIY. 60160914

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum wr.wb.

Alhamdulillahirobbil'alamin. Segala puji bagi Allah SWT. yang telah memberikan rahmat dan nikmat sehat kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan kegiatan kerja praktik di Surya *Home Industry* Yogyakarta serta dapat mengerjakan dan menyelesaikan laporan kerja praktik ini.

Laporan ini dibuat untuk memenuhi persyaratan tugas mata kuliah Kerja Praktik di Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.

Proses penyusunan laporan kerja praktik ini tentunya penulis tak lepas dari pengarahan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan rasa hormat dan terima kasih kepada :

1. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
2. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku dosen koordinator kerja praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
3. Bapak Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc. selaku dosen pembimbing kerja praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
4. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia S.Si., M.Sc. selaku dosen pembimbing akademik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
5. Bapak Agus Riswanto dan Khenia selaku pemilik Surya *Home Industry* Yogyakarta yang sudah mengizinkan kami untuk melaksanakan kerja praktik di Surya *Home Industry* Yogyakarta.
6. Ibu Siti, Ibu Erna, Ibu Eni, Ibu Surat, dan Bapak Suiskak selaku pegawai Surya *Home Industry* Yogyakarta yang telah banyak membantu kami dalam proses pelaksanaan kerja praktik.
7. Rahma Susilowati dan Onny Unifahtun Fathonah selaku rekan kerja praktik serta teman-teman Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan kerja praktik yang dibuat ini masih jauh dari kata sempurna baik dari segi penyusunan, bahasa, maupun penulisannya. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pembaca guna menjadi acuan agar penulis dapat menjadi lebih baik lagi di masa mendatang.

Wassalamualaikum wr.wb.

Yogyakarta, Januari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
RINGKASAN	x
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	11
1.1. Profil Perusahaan	11
1.1.1. Sejarah	11
1.1.2. Visi dan Misi	12
1.1.3. Struktur Organisasi dan Ketenagakerjaan	12
1.2. Tata Letak Fasilitas Bangunan	14
1.3. Alat yang digunakan pada Proses Produksi	17
1.4. Penyediaan Bahan Baku	31
1.5. Proses Produksi	32
1.5.1. Penyimpanan Bahan Baku	32
1.5.2. Proses Pengolahan Bahan Baku	35
1.5.3. Proses Pembuatan Abon Ayam dengan Neraca Bahan	40
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	43
2.1. Latar Belakang	43
2.2. Rumusan Masalah.....	45
2.3. Tujuan	46
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	46
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	48
2.5.1. Analisis Penerapan Sistem Sanitasi dan Keamanan Pangan.....	48
2.5.2. Analisis Kendala dalam Penerapan Sistem Sanitasi dan Keamanan Pangan Pabrik dengan Diagram <i>Fishbone</i>	65

2.5.3. Pemberian Solusi dari Kendala yang dihadapi dalam Penerapan Sistem Sanitasi dan Keamanan Pangan Pabrik	71
2.6. Kesimpulan	75
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN	79

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Pembagian Tugas Pegawai Surya <i>Home Industry</i> Yogyakarta	13
Tabel 1.2. Keterangan dan Fungsi Gambar Tata Letak Bangunan Surya <i>Home Industry</i> Yogyakarta.....	16
Tabel 1.3. Jenis Bahan Baku serta Sumber Bahan Baku.....	31
Tabel 2.1. Rekap Indikator Penerapan Sistem Sanitasi dan Keamanan Pangan di Surya <i>Home Industry</i> Yogyakarta	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Struktur Organisasi Surya <i>Home Industry</i> Yogyakarta.....	13
Gambar 1.2. Tata Letak Bangunan Surya <i>Home Industry</i> Yogyakarta.....	15
Gambar 1.3. Mesin Molen Penggorengan	17
Gambar 1.4. Mesin Penggiling Bumbu.....	18
Gambar 1.5. Mesin Pemisah Kulit Ari Kacang Koro.....	19
Gambar 1.6. <i>Hand Sealer</i>	20
Gambar 1.7. <i>Continuous Sealer</i>	21
Gambar 1.8. Timbangan Digital	21
Gambar 1.9. Mesin Vakum Kemasan DZ-400/2E Standing Floor	22
Gambar 1.10. Panci.....	23
Gambar 1.11. Serok Penggorengan	23
Gambar 1.12. <i>Spatula</i>	24
Gambar 1.13. Serok	24
Gambar 1.14. Garpu	25
Gambar 1.15. Alat Pembolong Kertas	25
Gambar 1.16. <i>Spinner</i>	26
Gambar 1.17. Baskom	27
Gambar 1.18. Ember.....	27
Gambar 1.19. Keranjang.....	28
Gambar 1.20. Stempel dan Tinta Stempel	29
Gambar 1.21. Saringan Bumbu Bubuk.....	29
Gambar 1.22. Panci Kecil	30
Gambar 1.23. Gunting	30
Gambar 1.24. Penyimpanan Ketumbar Bubuk, MSG, dan Bumbu Bubuk.....	33
Gambar 1.25. Penyimpanan Gula Pasir dan Kacang Koro.....	34
Gambar 1.26. Penyimpanan Garam	34
Gambar 1.27. Penyimpanan Dingin.....	35
Gambar 1.28. Proses Pembuatan Abon Ayam dan Neraca Bahan	42
Gambar 2.1. Analisis Diagram <i>Fishbone</i>	67

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik di Perusahaan	79
Lampiran 2. <i>Form</i> Penilaian Pembimbing Lapangan.....	81
Lampiran 3. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	82
Lampiran 4. Dokumentasi	83

