

LAPORAN KERJA PRAKTIK

EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT) PADA PRODUKSI SUSU PASTEURISASI DI UMKM OMAH SUSU LAWU, SINGOLANGU, MAGETAN



Disusun Oleh :

Denna Rianda Toni (1900033102)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2022

HALAMAN PENGESAHAN

**Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri
Rumah Tangga (CPPB-IRT) pada Produksi Susu Pasteurisasi di UMKM
Omah Susu Lawu, Singolangu, Magetan**

2022

Disusun oleh:

**Denna Rianda Toni
(1900033102)**

Yogyakarta, 6 Agustus 2022

**Telah diperiksa dan disetujui oleh:
Dosen Pembimbing**

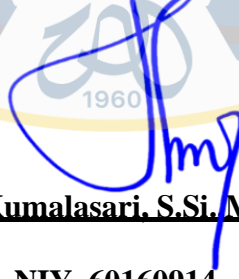


(Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc.)

NIY. 60211302

Mengetahui,

Kepala Program Studi Teknologi Pangan



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

NIY. 60160914

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah *Subhanau Wa Ta'ala* yang telah memberikan nikmat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik yang berjudul “Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) pada Produksi Susu Pasteurisasi di UMKM Omah Susu Lawu, Singolangu, Magetan, Jawa Timur”. Laporan kerja praktik ini disusun sebagai syarat untuk memenuhi persyaratan kerja praktik mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta dan sebagai bentuk tanggung jawab mahasiswa.

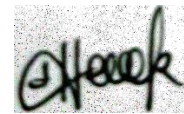
Tentunya banyak sekali pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan kerja praktik dan penyusunan laporan kerja praktik ini. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah Subhanau Wa Ta'ala yang telah memberikan nikmat dan rahmat-Nya atas segala kelancaran dalam penyusunan laporan kerja praktik ini.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D. selaku ketua Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
3. Ibu Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc. selaku coordinator kerja praktik mahasiswa angkatan 2019.
4. Bapak Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc. selaku dosen pembimbing kerja praktik yang telah memberikan waktu, dukungan, bimbingan, saran serta masukan selama pelaksanaan kerja praktik dan proses penyusunan laporan kerja praktik ini.
5. Ibu Sri Wahyuni selaku pemilik UMKM Omah Susu Lawu dan karyawan UMKM Omah Susu Lawu yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan kerja praktik serta memberikan bimbingan selama melaksanakan kerja praktik.
6. Para dosen Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta yang telah membimbing dan membantu atas kelancaran proses belajar mengajar, khususnya selama kerja praktik ini berlangsung.

7. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan, baik dukungan spiritual maupun dukungan material sehingga penulis dapat menyelesaikan kegiatan kerja praktik dan penyusunan laporan kerja praktik ini.
8. Hanindya Luthfi Kahirunnisa dan Dyah Ayu Pradnya Paramitha selaku rekan kerja praktik yang telah membantu serta kebersamai dalam kegiatan kerja praktik dan penyusunan laporan kerja praktik ini.

Demikian laporan kerja praktik yang menjadi hasil dari penulis melaksanakan kegiatan kerja praktik. Penulis menyadari jika laporan kerja praktik yang telah disusun ini masih jauh dari kesempurnaan, maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak demi memperbaiki laporan kerja praktik ini. Akhir kata penulis mengharapkan laporan kerja praktik yang telah disusun ini dapat menjadi *referensi* bagi rekan-rekan program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.

Yogyakarta, 1 Agustus 2022



Denna Rianda Toni

NIM. 1900033102

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
RINGKASAN	xii
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1. Profil Perusahaan.....	1
1.1.1. Sejarah	1
1.1.2. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan.....	3
1.1.3. Struktur Organisasi Perusahaan.....	3
1.2. Proses Produksi	6
1.2.1. Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan (BTP), dan Produk Akhir	6
1.2.2. Proses Produksi	18
1.2.3. Mesin dan Peralatan	29
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang	32
1.2.5. Denah UMKM Omah Susu Lawu	34

BAB II TOPIK KHUSUS KERTA PRAKTIK	36
2.1. Latar Belakang.....	36
2.2. Rumusan Masalah	39
2.3. Tujuan.....	39
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	39
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	42
2.6. Kesimpulan.....	85
DAFTAR PUSTAKA	86
LAMPIRAN.....	89

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Produk akhir di UMKM Omah Susu Lawu	16
Tabel 1.2. Mesin dan peralatan produksi susu pasteurisasi	29
Tabel 1.3. Sarana penunjang di UMKM Omah Susu Lawu	32
Tabel 1.4. Prasarana penunjang di UMKM Omah Susu Lawu	33
Tabel 2.1. Rangkuman check sheet CPPB-IRT	43
Tabel 2.2. Data aspek ketidaksesuaian CPPB-IRT	77
Tabel 2.3. Rincian penyimpangan aspek ketidaksesuaian CPPB-IRT	81
Tabel 2.4. Kriteria dari jumlah penetapan ketidaksesuaian CPPB-IRT.....	82
Tabel 2.5. Rekomendasi pemenuhan kriteria CPPB-IRT	84

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Lokasi UMKM Omah Susu Lawu	3
Gambar 1.2. Struktur organisasi UMKM Omah Susu Lawu	4
Gambar 1.3. Susu sapi segar	8
Gambar 1.4. Gula pasir merk guavit	9
Gambar 1.5. Garam meja merk daun	11
Gambar 1.6. Perisa melon merk cap ikan paus	12
Gambar 1.7. Perisa coklat merk red bell	12
Gambar 1.8. Perisa stroberi merk cap ikan paus	12
Gambar 1.9. Perisa taro merk red bell	12
Gambar 1.10. Botol kemasan produk susu pasteurisasi	13
Gambar 1.11. Tutup botol kemasan	14
Gambar 1.12. Label produk susu pasteurisasi	15
Gambar 1.13. Pengecekan densitas susu	19
Gambar 1.14. Mesin penampung susu	19
Gambar 1.15. Pengecekan suhu susu	20
Gambar 1.16. Penambahan gula pasir	20
Gambar 1.17. Penambahan garam	21
Gambar 1.18. Penyaringan susu pasteurisasi	22
Gambar 1.19. Pendinginan susu pasteurisasi	23
Gambar 1.20. Penambahan perisa makanan	24
Gambar 1.21. Pengemasan susu pasteurisasi ke dalam botol kemasan	25
Gambar 1.22. Penyimpanan susu pasteurisasi	26
Gambar 1.23. Diagram alir kualitatif proses produksi susu pasteurisasi	27
Gambar 1.24. Diagram alir kuantitatif proses produksi susu pasteurisasi	28
Gambar 1. 25. Denah UMKM Omah Susu Lawu	34
Gambar 2.1. Halaman dan Area Parikir UMKM Omah Susu Lawu	46

Gambar 2.2. Selokan di UMKM Omah Susu Lawu	46
Gambar 2.3. Lantai ruang produksi susu pasteurisasi.....	50
Gambar 2.4. Langit-langit ruang produksi susu pasteurisasi	50
Gambar 2.5. Jendela dan ventilasi ruang produksi susu pasteurisasi	50
Gambar 2.6. Dinding ruang produksi susu pasteurisasi berlumut	50
Gambar 2.7. Cetakan sabun susu di ruang produksi susu pasteurisasi	50
Gambar 2.8. Tempat penyimpanan peralatan produksi susu pasteurisasi.....	50
Gambar 2.9. Tata letak peralatan produksi susu pasteurisasi	53
Gambar 2.10. Sarana toilet/jamban di UMKM Omah Susu Lawu	59
Gambar 2.11. Sarana pencucian alat dan cuci tangan karyawan	59
Gambar 2.12. Karyawan memakai masker dan celemek.....	62
Gambar 2.13. Tempat sampah di UMKM Omah Susu Lawu.....	64
Gambar 2.14. Selokan yang tidak tertutup.....	64
Gambar 2.15. Kondisi peralatan produksi susu pasteurisasi.....	66
Gambar 2.16. Label pangan pada kemasan susu pasteurisasi.....	71
Gambar 2.17. Diagram pareto aspek ketidaksesuaian	78

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Loogbook</i> pelaksanaan kerja praktik	89
Lampiran 2. Form penilaian pembimbing lapangan	93
Lampiran 3. Keterangan penyelesaian kerja praktik.....	94
Lampiran 4. Kartu kontrol pembimbingan internal	95
Lampiran 5. <i>Check Sheet</i> analisis aspek CPPB-IRT di UMKM.....	96
Lampiran 6. Sertifikat penyuluhan keamanan pangan.....	111
Lampiran 7. Foto Bersama dengan Pemilik UMKM Omah Susu Lawu	112