

RINGKASAN
EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB)
DI ESTHY CAKE AND BAKERY, KABUPATEN SLEMAN, DAERAH
ISTIMEWA YOGYAKARTA

Oleh :
Dinda Ayu Isnaeni
(1915033097)
Universitas Ahmad Dahlan

Industri rumah tangga sering dikenal dengan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Industri rumah tangga pangan dalam menjamin keamanan serta kualitas produk yang dihasilkan harus memiliki Sertifikat Produksi Pangan-Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). *Esthy Cake and Bakery* merupakan industri rumah tangga yang sudah memiliki nomor perizinan produksi industri rumah tangga. Aspek-aspek yang dalam peraturan BPOM tahun 2012 merupakan syarat pengajuan sertifikat produksi pangan industri rumah tangga. Maka dari itu, dilakukan evaluasi penerapan CPPB di *Esthy Cake and Bakery* sebagai upaya untuk memantau penyelenggaraan higiene dan sanitasi di *Esthy Cake and Bakery*. Metode evaluasi yang digunakan adalah metode *seven tools* dengan menggunakan diagram pareto dan *check sheet*. Kemudian dilakukan analisis penyebab ketidaksesuaian. Terdapat ketidaksesuaian pada 7 aspek CPPB, yaitu dari aspek bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, penyimpanan, pengendalian proses, dan pelabelan. Berdasarkan analisis dengan diagram pareto didapatkan 75% ketidaksesuaian terdapat pada 5 aspek yaitu bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, fasilitas dan kegiatan higiene sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, penyimpanan, pengendalian proses, dan pelabelan pangan. Hasil analisis penyebab ketidaksesuaian menunjukkan bahwa penyebab ketidaksesuaian disebabkan oleh faktor fasilitas, manusia, dan sistem.

Kata kunci : *check sheet*, CPPB, pareto, SPP-IRT

BAB I

TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN

1.1 Profil Perusahaan/Instansi

1.1.1. Sejarah

Usaha *Esthy Cake and Bakery* dirintis mulai bulan Mei 2001, berbekal pengalaman saat ikut membantu saudara, sehingga pemilik *Esthy Cake and Bakery* mulai membuka usaha sendiri. Saat awal usaha, hanya berfokus pada pembuatan *sponge cake* (bolu) sehingga nama awal menggunakan *Esthy Special Cake*. Peralatan yang digunakan masih sederhana yaitu mixer kecil dan oven manual dengan kapasitas 4 loyang ukuran 20 x 20 cm. Konsumen *Esthy Cake and Bakery* yaitu orang-orang yang punya hajat seperti pernikahan, kelahiran, khitanan, dan lain-lain. Label produk berupa stiker kecil digunakan untuk membuat produk lebih dikenal. Dengan komitmen penggunaan bahan yang berkualitas produk *Esthy Cake and Bakery* mulai dikenal dan diterima konsumen.

Usaha mulai berkembang walaupun tidak signifikan. Usaha sempat mengalami penurunan saat terjadi peristiwa gempa bumi ada tanggal 27 Mei 2006. Akibatnya, terjadi kerusakan pada rumah produksi. Setelah peristiwa gempa tersebut, usaha mulai berjalan dan semakin tertata. Produk yang dihasilkan menjadi bervariasi meliputi, *cake, bakery, pastry*, dan jajanan pasar. Nama usaha yang semula *Esthi Special Cake* berganti nama menjadi *Esthy Cake And Bakery*. Saat ini *Esthy Cake and Bakery* telah memiliki 54 karyawan dan 5 outlet. Saat ini *Esthy Cake and Bakery* juga sudah membangun tempat produksi yang lebih luas diatas tanah +/- 700 m².

1.1.2. Visi dan Misi

1. Visi *Esthy Cake and Bakery*

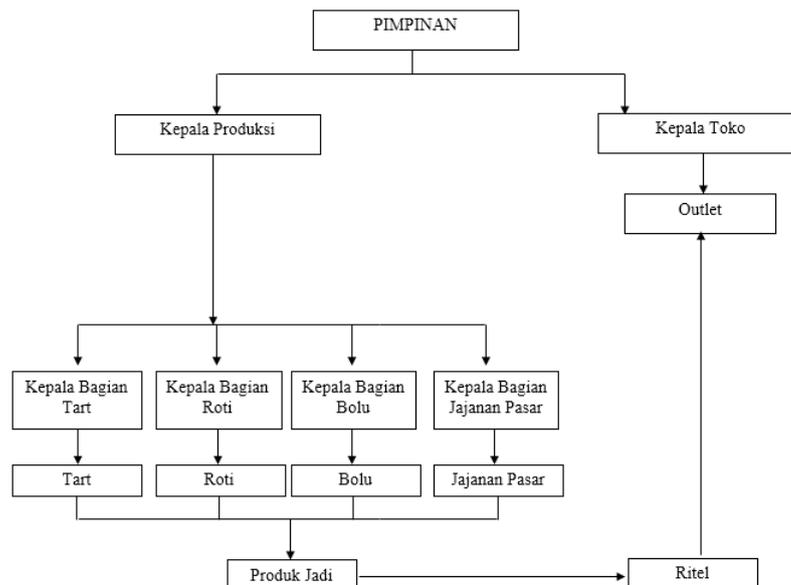
Menghadirkan produk-produk berkualitas yang menysasar semua lapisan masyarakat dengan selalu mengedepankan rangkaian proses pembuatan yang higienis dan halal.

2. Misi

- a. Memberikan layanan yang prima kepada seluruh *customer*.
- b. Menggunakan bahan-bahan berkualitas sehingga akan menghasilkan produk-produk berkualitas dan berkelas.
- c. Selalu menjaga kebersihan tempat kerja dan pekerja dalam proses pembuatan produk.
- d. Terus berinovasi untuk selalu menghadirkan produk-produk unggulan yang berkualitas.
- e. Menciptakan lapangan kerja baru untuk penduduk sekitar.
- f. Menjadikan *Esthy Cake and Bakery* menjadi salah satu perusahaan yang terkenal khususnya di wilayah Jogja dan sekitarnya dan Nusantara.

1.1.3. Struktur Organisasi

Struktur organisasi di *Esthy Cake and Bakery* adalah sistem garis. Bawahan bertanggung jawab secara langsung kepada pimpinan setiap masing-masing bidang. Sistem organisasi ini hanya memiliki seorang atasan dan sistem pembagian kerja dilaksanakan berdasarkan spesialisasi atau keahlian kerja.



Gambar 1.1. Struktur Organisasi Esthy Cake and Bakery

Sumber : Esthy Cake and Bakery

Berikut merupakan tugas-tugas dalam struktur organisasi :

1. Pimpinan
 - a. Melakukan perencanaan dan evaluasi secara keseluruhan.
 - b. Memimpin jalannya perusahaan.
 - c. Memantau kualitas produk yang dihasilkan secara berkala.
 - d. Mengawasi penjualan berbagai produk secara berkala.
 - e. Menyelesaikan permasalahan di perusahaan.

2. Kepala Produksi
 - a. Melakukan stok bahan baku untuk semua bagian di bawahnya.
 - b. Melakukan pengawasan terkait produksi harian.
 - c. Melakukan pengawasan terkait produk *defect*.
 - d. Melakukan pengawasan terhadap kinerja karyawan di pabrik.

3. Kepala Toko
 - a. Melakukan pengecekan terhadap stok produk di toko.
 - b. Melakukan pendataan terhadap pesanan di luar stok produk.
 - c. Melakukan evaluasi terhadap produk yang laku dan tidak laku dijual.

4. Kepala Bagian Roti
 - a. Memantau kebutuhan stok produk serta pesanan roti di setiap toko roti secara harian.
 - b. Mencatat produk roti yang dibuat.
 - c. Membuat roti sesuai dengan stok yang ditentukan dan pesanan yang ada.

5. Kepala Bagian *Tart*
 - a. Memantau kebutuhan stok produk serta pesanan *tart* setiap harinya
 - b. Mencatat produk *tart* yang dibuat.
 - c. Membuat *tart* sesuai dengan stok yang ditentukan dan pesanan yang ada.

6. Kepala Bagian Bolu
 - a. Memantau kebutuhan stok produk serta pesanan bolu setiap harinya.
 - b. Mencatat produk bolu yang dibuat.
 - c. Membuat bolu sesuai dengan stok yang ditentukan dan pesanan yang ada.

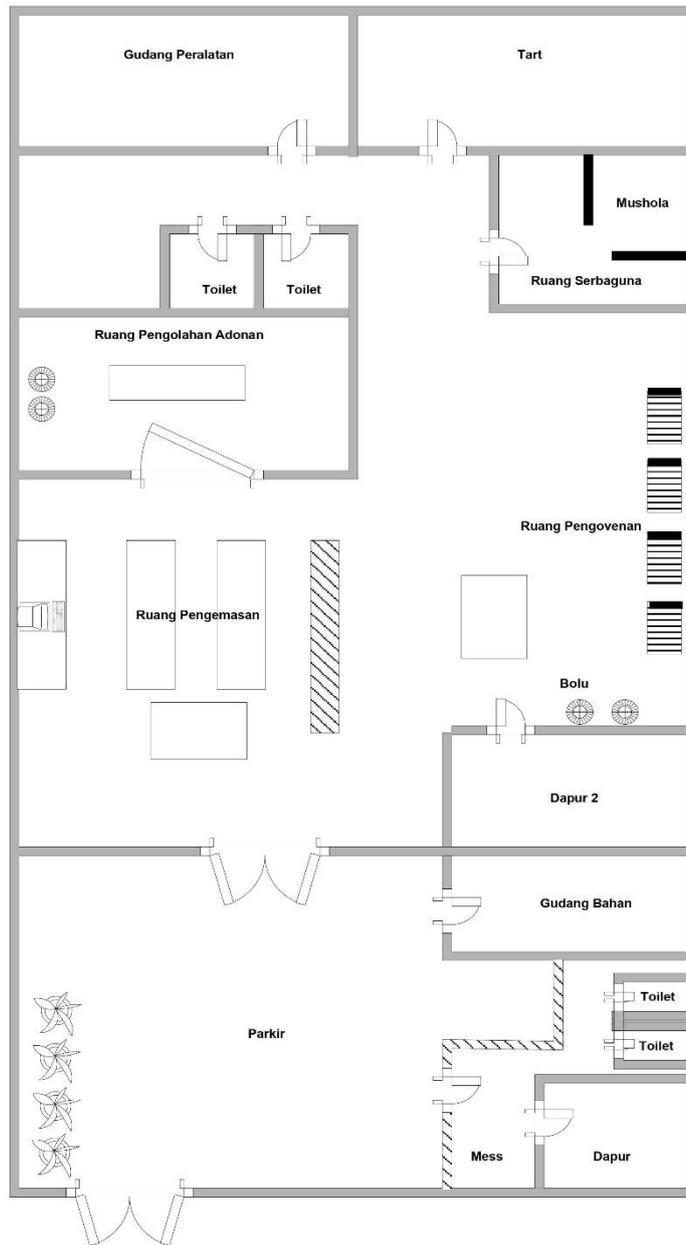
7. Kepala Bagian Jajanan Pasar
 - a. Memantau kebutuhan stok produk serta pesanan bolu setiap harinya
 - b. Mencatat produk bolu yang dibuat.
 - c. Membuat bolu sesuai dengan stok yang ditentukan dan pesanan yang ada

8. Ritel
 - a. Mendistribusikan produk ke toko-toko
 - b. Membeli bahan baku untuk produksi di pabrik

9. Bagian Outlet
 - a. Melakukan pelayanan kepada konsumen.
 - b. Mencatat pesanan untuk toko.
 - c. Mengkonfirmasi pesanan kepada pabrik
 - d. Mencatat stok setiap harinya
 - e. Mendata jumlah produk kadaluarsa atau produk yang hampir kadaluarsa.

1.1.4. *Layout* Pabrik

Layout pabrik berisi mengenai tata letak pabrik. *Layout* pabrik terdiri atas penempatan ruang-ruangan dalam pabrik yang memiliki fungsi masing-masing. *Layout* pabrik *Esthy Cake and Bakery* dapat dilihat pada Gambar 1.2.



Gambar 1.2. Layout pabrik Esthy Cake and Bakery

Sumber : Esthy Cake and Bakery

Keterangan :

 = Pintu

 = Mixer

 = Komputer

 = Tanaman

 = Oven

 = Rak

 = Meja

1.2. Proses Produksi

1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir

A. Bahan Baku

Pembuatan produk di *Esthy Cake and Bakery* memiliki bahan baku yang berbeda-beda di setiap lini produksinya. Secara umum, bahan baku pembuatan roti adalah tepung terigu, susu bubuk, telur, margarin, garam, ragi roti, air, coklat, *bread improver*, isian, dan gula.

a. Bahan Baku Utama

1. Tepung Terigu

Terigu merupakan tepung yang didapatkan dari hasil penggilingan gandum. Tepung terigu memiliki kandungan protein yang sedang hingga tinggi (10-16%). Tepung terigu dengan protein tinggi digunakan dalam pembuatan kue dan roti, karena memiliki konsentrasi gluten yang tinggi. Kandungan gluten yang tinggi memberikan elastisitas yang lebih tinggi dan mempengaruhi sifat hidrasi yang ada dalam tepung (Cardoso et al., 2019). Tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan roti di *Esthy Cake and Bakery* adalah Tepung Terigu Tali Emas yang diproduksi oleh PT. SriBoga Flour Mill yang memiliki kandungan protein minimal 11%.



Gambar 1.3. Tepung Terigu Tali Emas

Sumber : www.sriboga-flourmill.com

2. Margarin

Margarin adalah emulsi air dalam minyak yang sebagian besar terdiri dari lipid dan distabilkan oleh campuran kompleks kristal lemak, membentuk matriks 3D triasilgliserol yang mengkristal (Silva et al., 2021). Kandungan lemak tersebut menyebabkan margarin memiliki kemampuan untuk melembutkan roti. Margarin yang digunakan dalam pembuatan roti di *Esthy Cake and Bakery* adalah margarin dengan merek Palmia Spesial Margarin.



Gambar 1.4. Palmia Spesial Margarin

Sumber : www.halusciptanadi.co.id.

3. Ragi

Ragi merupakan sejenis jamur yang memiliki nama *Saccharomyces cerevisiae*. Ragi yang digunakan adalah ragi instan. Ragi instan merupakan ragi yang praktis dan dapat langsung digunakan. Penggunaan ragi dalam pembuatan roti bertujuan untuk mengembangkan adonan melalui proses fermentasi. Selama proses fermentasi, ragi akan membentuk aroma dan rasa yang khas pada roti (Damat et al., 2018). Ragi yang digunakan dalam pembuatan roti di *Esthy Cake and Bakery* memiliki merek Bakers.



Gambar 1.5. Ragi Bakers

Sumber : Shopee.co.id

4. Air

Air memiliki peran sebagai pelarut dalam hal apapun. Air yang digunakan dalam proses pembuatan roti merupakan air es. Air berfungsi untuk melarutkan seluruh bahan sehingga terbentuk adonan. Selain itu, air akan membantu pembentukan gluten pada adonan roti. Adonan yang tercampur akan membentuk gluten yang berpengaruh pada struktur dan tekstur roti (Kusnedi, 2021).

b. Bahan Penolong

1. Susu Bubuk

Susu bubuk merupakan susu cair yang dihilangkan airnya dengan cara *spray drying* (Wei et al., 2020). Menurut (Rosell et al., 2015), susu skim mengandung kasein, laktosa, dan kalsium yang memiliki peran masing-masing. Kasein berperan untuk menambah nilai gizi pada roti. Laktosa berperan membentuk warna kulit luar roti. Sedangkan kalsium membantu memperkuat matriks gluten. Susu yang digunakan dalam produksi roti memiliki kriteria berwarna putih bersih, tidak menggumpal, dan memiliki aroma khas susu. Merek susu skim yang digunakan dalam pembuatan roti di *Esthy Cake and Bakery* adalah Flambodia.



Gambar 1.6. Susu Bubuk Flambodia

Sumber : www.bahankue.com

2. Gula

Gula memiliki peran sebagai pemanis dan makanan bagi ragi. Dalam pembuatan roti, gula berfungsi untuk sumber makanan bagi ragi, memberikan rasa manis, membentuk warna kecokelatan pada roti, menahan keempukan roti, dan dapat memperpanjang umur simpan (Damat et al., 2018). Gula yang digunakan di *Esthy Cake and Bakery* bermerek MK Istimewa yang memiliki karakteristik berwarna putih bersih, butiran agak halus, tidak menggumpal, dan larut dalam air.



Gambar 1.7. Gula MK Istimewa

Sumber : shopee.co.id

3. Garam

Garam memiliki peran terhadap kualitas roti yang dihasilkan. Garam memiliki fungsi sebagai penambah cita

rasa, menstabilkan fermentasi, dan mengikat lemak pada adonan (Rosell et al., 2015). Garam memiliki efek memperlambat fermentasi, sehingga penambahan garam dilakukan di akhir proses *mixing*. Garam yang digunakan dalam pembuatan roti di *Esthy Cake and Bakery* memiliki kriteria yaitu bertekstur halus, berwarna putih, dan tidak menggumpal. Garam yang digunakan memiliki merek Refina.



Gambar 1.8. Garam Refina

Sumber : Shopee.co.id

c. Bahan Tambahan

1. *Bread Improver*

Bread Improver merupakan bahan tambahan pangan yang berfungsi menambah volume roti. Selain itu, *bread improver* digunakan untuk membantu mempercepat proses pengadonan roti. Menurut Kusnedi (2021), *bread improver* yang baik memiliki kriteria mampu menghasilkan volume roti yang besar, bertekstur lembut, dan memiliki kemampuan mempertahankan *freshness* dan *softness* roti yang lebih lama.



Gambar 1.9. *Bread Improver* Bakers

Sumber : Shopee.co.id.

2. Pelembut/*Softener*

Softener merupakan bahan tambahan pangan yang berfungsi untuk melembutkan roti. Pelembut yang digunakan dalam pembuatan roti berbentuk bubuk dan berwarna putih. Pelembut roti mampu membuat aroma amis dari telur berkurang dan adonan menjadi lebih elastis.



Gambar 1.10. Puratos SOFT'R Cotton Acti Plus

Sumber : Shopee.co.id

3. Selai

Selai merupakan bahan semi padat yang tersusun atas 45 bagian sari buah dan 55 bagian berat gula. Campuran tersebut kemudian di kentalkan hingga kadar zat terlarut minimal 65% (Arsyad, 2018). Selai digunakan sebagai isian roti manis. Selai yang digunakan dalam pembuatan roti di *Esthy Cake and Bakery* adalah selai dengan merek Morin.



Gambar 1. 11. Selai Morin

Sumber : Dokumentasi pribadi

4. *Chocolate Filling*

Chocolate filling atau sering disebut sebagai *ganache* berbahan dasar krim, coklat, dan produk tambahan lainnya. Penggunaan *cocoa butter* dan lemak lainnya membuat tekstur *ganache* menjadi halus dan disukai konsumen (Dias et al., 2016). *Chocolate filling* yang ditambahkan digunakan sebagai isian roti manis. Isian coklat yang digunakan dalam pembuatan roti di *Esthy Cake and Bakery* memiliki merek Puratos.



Gambar 1.12. Isian Coklat Puratos

Sumber : Dokumentasi pribadi

5. Keju

Keju merupakan salah satu produk susu yang diperoleh melalui proses penggumpalan susu dan pemisahan *whey* dari susu. Komponen utama penyusun keju adalah kasein (protein

utama susu), selebihnya terdiri dari protein *whey*, lemak, laktosa, vitamin, mineral, dan air dengan persentase tertentu (Purwadi, 2019). Keju digunakan sebagai isian roti manis. Keju yang digunakan sebagai isian roti adalah keju merek Wincheez.



Gambar 1.13. Keju

Sumber : shopee.co.id

6. Susu Evaporasi

Susu evaporasi adalah susu segar yang telah dipekatkan dengan menguapkan sebagian airnya sampai mengental (Subakti & Deri, 2012). Susu evaporasi digunakan sebagai campuran dalam topping roti. Susu evaporasi yang digunakan adalah merek Cow Bell.



Gambar 1.14. Susu Evaporasi Cow Bell

Sumber : Dokumentasi pribadi

7. Biji Wijen

Biji wijen merupakan biji yang diperoleh dari tanaman wijen (*Sesamum indicum L.*). Wijen sudah sejak lama ditanam untuk dimanfaatkan bijinya. Biji wijen putih sering digunakan sebagai penghias makanan (Nurhayati, 2020). Biji wijen yang

digunakan sebagai topping roti manis di *Esthy Cake and Bakery* memiliki dua jenis yaitu biji wijen putih dan biji wijen hitam.



Gambar 1.15. Biji wijen putih dan hitam

Sumber : Kompas.com

8. Manisan Cherry

Manisan merupakan jenis olah buah yang dibuat dengan cara mengawetkan buah menggunakan larutan gula. Manisan terdiri dari dua jenis yaitu, manisan basah dan manisan kering. Manisan basah dibuat dengan cara perendaman dalam larutan gula. Sedangkan manisan kering dibuat dengan cara mengeringkan buah yang telah direndam larutan gula (Ayustaningwarno, 2016). Penambahan manisan cherry digunakan untuk memperindah tampilan roti yang dihasilkan, menambah rasa, dan sebagai tanda jenis isian didalamnya. Manisan yang digunakan sebagai topping roti memiliki merek Diana Maraschino Cherry.



Gambar 1.16. Diana Maraschino Cherries

Sumber : Dokumentasi pribadi

B. Produk antara

Produk antara dari pembuatan roti adalah adonan. Sebelum menjadi adonan roti, dilakukan pencampuran bahan-bahan sehingga menjadi satu. Adonan roti terdiri dari tepung terigu, susu bubuk, margarin, ragi roti, air, telur, garam, gula, pelembut, dan *bread improver*.



Gambar 1.17. Adonan roti

Sumber : Dokumentasi pribadi

C. Produk akhir

Produk akhir yang dihasilkan adalah roti manis dengan berbagai varian rasa coklat, blueberry, srikaya, kacang hijau, kacang merah, kelapa, pandan, keju, coffebun vanilla, dan coffebun coklat. Roti dengan isian selai dijual dengan harga Rp4000 sedangkan roti coffebun dijual dengan harga Rp5500. Roti manis produksi Esthy Cake and Bakery memiliki masa simpan 5 hari. Roti manis yang telah dikemas selanjutnya didistribusikan ke outlet-outlet *Esthy Cake and Bakery*.



Gambar 1.18. Roti manis yang telah dikemas

Sumber : Dokumentasi pribadi

1.2.2. Proses Produksi

Proses produksi roti dilakukan di bagian roti, kecuali pengovenan dan pengemasan. Berikut tahap-tahap pembuatan roti :

1. Penimbangan Bahan Baku

Proses penimbangan bahan baku dilakukan di gudang dan di ruang produksi roti. Penimbangan tepung, susu bubuk, dan gula dilakukan di dalam gudang. Penimbangan dilakukan dengan tujuan untuk memastikan formula roti yang dibuat sudah sesuai sehingga roti yang dihasilkan akan bermutu baik. Proses penimbangan bahan baku harus menggunakan timbangan dan tidak boleh menggunakan alat ukur yang tidak standar seperti sendok.



Gambar 1.19. Penimbangan bahan

Sumber : Dokumentasi pribadi

2. Pencampuran Bahan

Proses pencampuran bahan dilakukan dengan mencampurkan bahan kering seperti gula halus, tepung terigu, ragi, *bread improver*, pelembut, dan susu. Proses pencampuran bahan dilakukan dengan menggunakan kecepatan pelan atau *low speed* selama 5 menit. Pencampuran bahan dilakukan supaya homogen.



Gambar 1.20. Pencampuran bahan

Sumber : Dokumentasi pribadi

3. Pengadukan

Proses pengadukan dilakukan beriringan dengan penambahan bahan baku. Sebelum pengadukan, dimasukkan kuning telur dan telur utuh. Setelah tercampur rata, dimasukkan air es sedikit demi sedikit. Ketika adonan sudah hampir kalis, kecepatan *mixer* diturunkan menjadi kecepatan rendah, lalu ditambahkan garam dan margarin. Kemudian kecepatan *mixer* dinaikkan hingga adonan menjadi kalis. Adonan dapat dikatakan kalis saat sudah tidak menempel di *mixer* dan tangan. Adonan yang kalis, bila ditarik tidak akan putus karena elastis.



Gambar 1.21. Pengadukan

Sumber : Dokumentasi pribadi

4. *Resting* I

Proses *resting* atau fermentasi roti dilakukan sebanyak dua kali. Proses fermentasi pertama dilakukan ketika adonan roti sudah terbentuk dan proses fermentasi kedua dilakukan setelah *rounding* adonan. Adonan yang sudah terbentuk dibiarkan selama 10 menit. Menurut Ristiati (2017), fermentasi ragi pada roti akan menghasilkan gas karbondioksida dan etanol. Gas karbondioksida tersebut akan membuat volume roti menjadi lebih besar.



Gambar 1.22. *Resting* adonan

Sumber : Dokumentasi pribadi

5. Penimbangan dan pembagian adonan

Proses penimbangan adonan dilakukan dengan menimbang adonan masing-masing 1260 gram. Kemudian adonan dipress menggunakan alat pemotong adonan sehingga didapatkan 35 gram per adonan. Sebelum dipress, adonan terlebih dahulu dipipihkan menggunakan tangan pada tempat *dough divider*.



(a)

(b)

(c)

Gambar 1. 23. (a) Penimbangan adonan, (b) Proses pengepresan adonan, (c) Hasil pembagian adonan

Sumber : Dokumentasi pribadi

6. *Rounding* dan *Resting* II

Adonan yang telah dibagi menggunakan alat pengepres adonan, kemudian dibulatkan. Proses *rounding* adonan bertujuan untuk memudahkan pembentukan roti dan menghaluskan permukaan roti. Setelah adonan dibulatkan, adonan ditutup plastik dan didiamkan selama 10 menit.



(a)



(b)

Gambar 1.24. (a) Proses *rounding* adonan, (b) Proses *resting* adonan II

Sumber : Dokumentasi pribadi

7. Pengisian dan Pembentukan Adonan

Adonan yang telah didiamkan dipipihkan terlebih dahulu menggunakan roll sehingga gas karbondioksida yang ada di dalam adonan keluar. Setelah itu, adonan diisi menggunakan isian selai buah ataupun isian coklat. Adonan harus dipastikan rapat dan tidak bocor sesudah diisi. Adonan yang telah diisi kemudian dibentuk secara manual menggunakan tangan.



Gambar 1.25. Proses pengisian dan pembentukan adonan

Sumber : Dokumentasi pribadi

8. *Proofing*

Proses *proofing* adalah proses fermentasi akhir sehingga adonan akan mengembang secara optimal. Proses *proofing* dilakukan dengan suhu 35-40⁰C dan kelembaban relatif (80-85%) selama 60 menit – 120 menit. Selama proses fermentasi, akan terjadi pembentukan gas karbondioksida yang berasal dari metabolisne gula. Gas CO₂ membuat adonan menjadi ringan dan mengembang. Meningkatnya volume roti dapat meningkatkan kelembutan *crumb* (Nur'utami et al., 2020).



Gambar 1.26. Proses *proofing*

Sumber : Dokumentasi pribadi

9. Pengolesan dan Pemberian Topping

Sebelum dimasukkan ke dalam oven, adonan dioles menggunakan susu. Kemudian adonan roti diberi topping. Pemberian topping berbeda-beda sesuai dengan jenis roti yang akan dihasilkan.



Gambar 1.27. Pengolesan dan pemberian topping roti

Sumber : Dokumentasi pribadi

10. Pengovenan

Pengovenan atau pemanggangan merupakan proses mematangkan adonan. Pengovenan dilakukan selama 10-12 menit pada suhu 160°C . Menurut Ristiati (2017), ketika pengovenan etanol yang terbentuk selama fermentasi akan menguap.



Gambar 1.28. Proses pengovenan roti

Sumber : Dokumentasi pribadi

11. Pendinginan

Roti yang telah dikeluarkan dari loyang diletakkan di atas loyang berlubang, supaya roti menjadi lebih cepat dingin. Roti tidak boleh diletakkan dibawah pendingin seperti kipas angin, agar kulit roti tidak mengkerut. Proses pendinginan roti biasanya berlangsung sekitar 30-45 menit.



Gambar 1.29. Pendinginan roti

Sumber : Dokumentasi pribadi

12. Pengemasan

Proses pengemasan dilakukan saat roti sudah dingin. Apabila roti yang dikemas masih hangat atau bahkan panas, bentuk roti akan mengempis ketika dikemas. Selain itu, roti yang panas akan

menciptakan titik-titik air, hal ini akan mempengaruhi umur simpan roti tawar. Roti yang lembab akan memiliki umur simpan yang lebih singkat. Masa kedaluwarsa roti manis mencapai 5 hari.

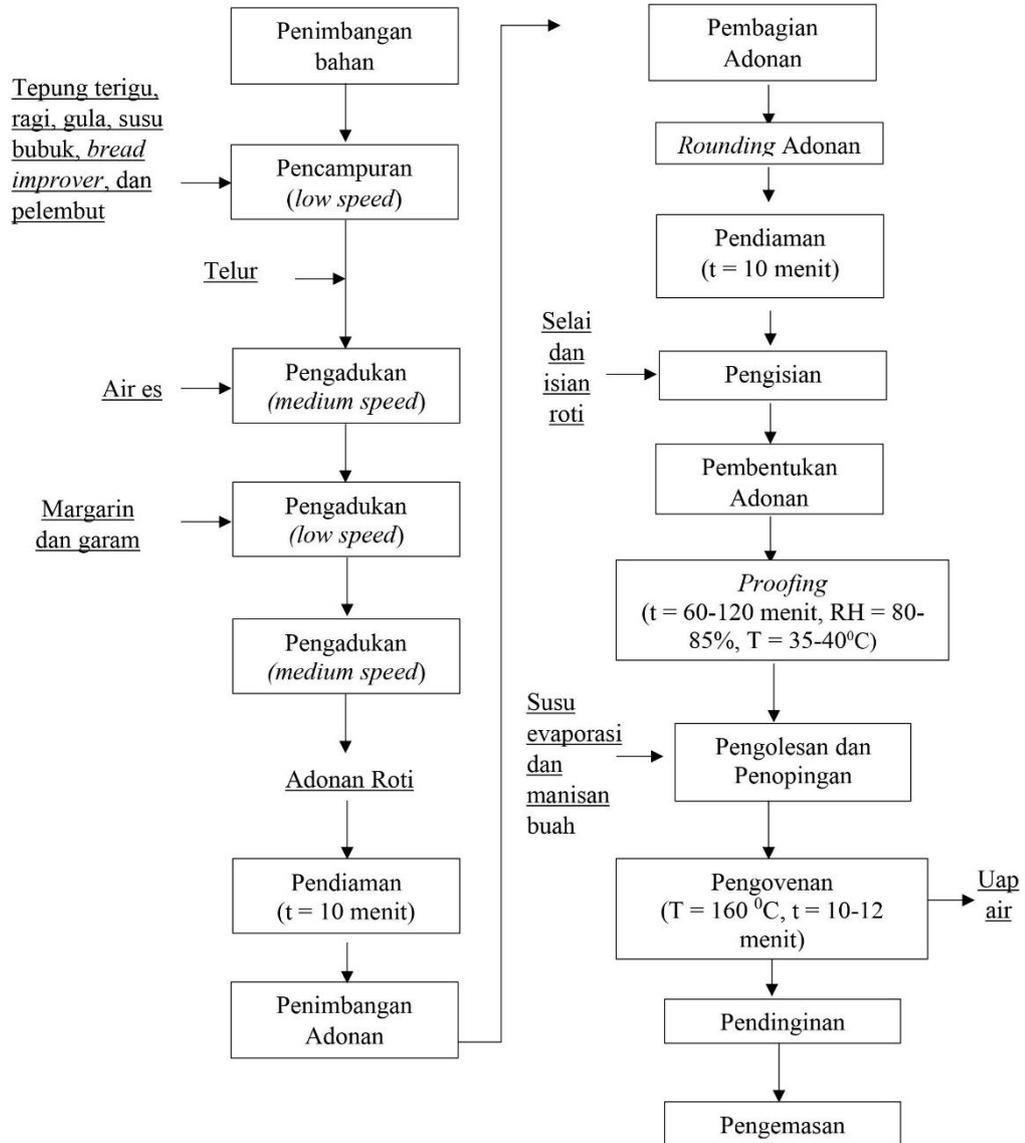


Gambar 1.30. Proses pengemasan roti

Sumber : Dokumentasi pribadi

1.2.3. Diagram alir

Diagram alir pembuatan roti di *Esthy Cake and Bakery* dapat dilihat dalam Gambar 1.31.

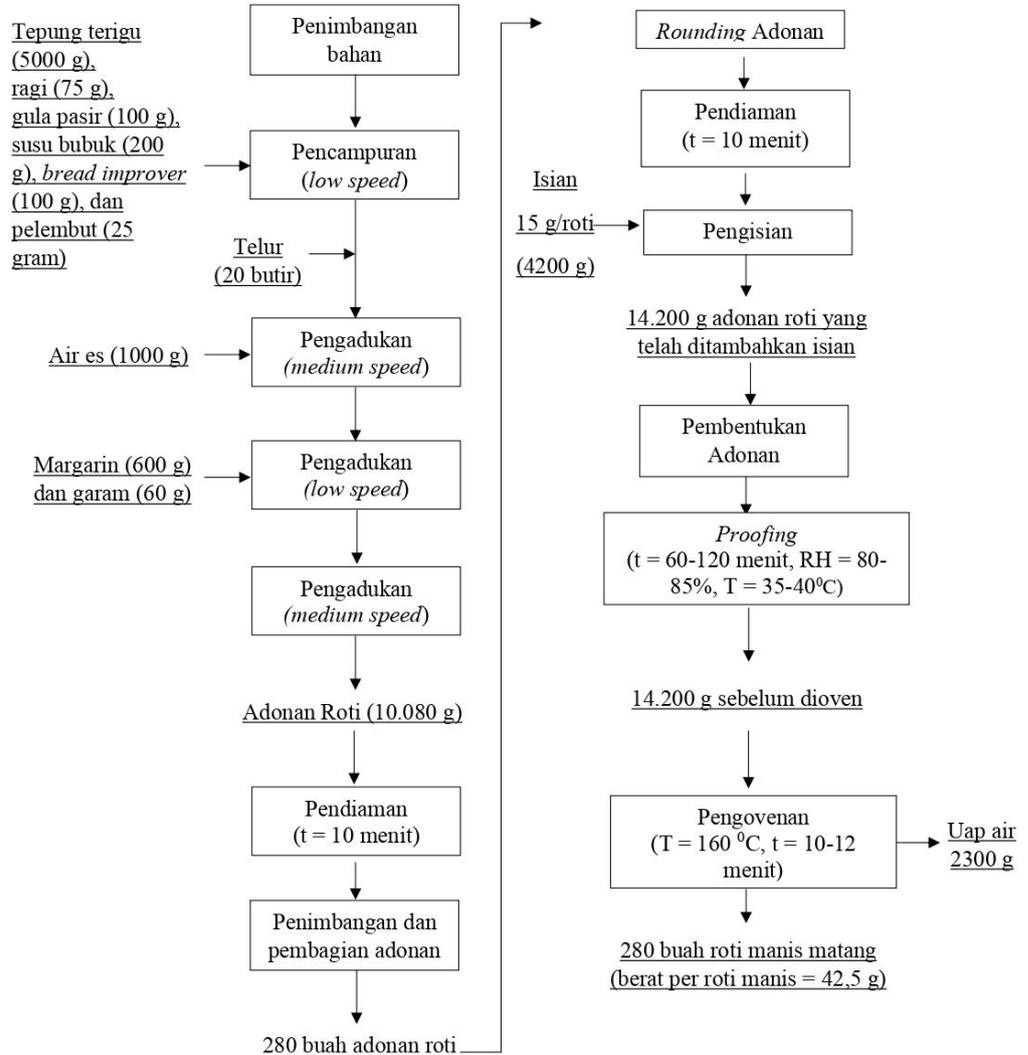


Gambar 1.31. Diagram alir proses produksi roti

Sumber : Dokumentasi pribadi

1.2.4. Neraca massa

Diagram neraca massa pembuatan roti di *Esthy Cake and Bakery* dapat dilihat pada gambar 1.32.

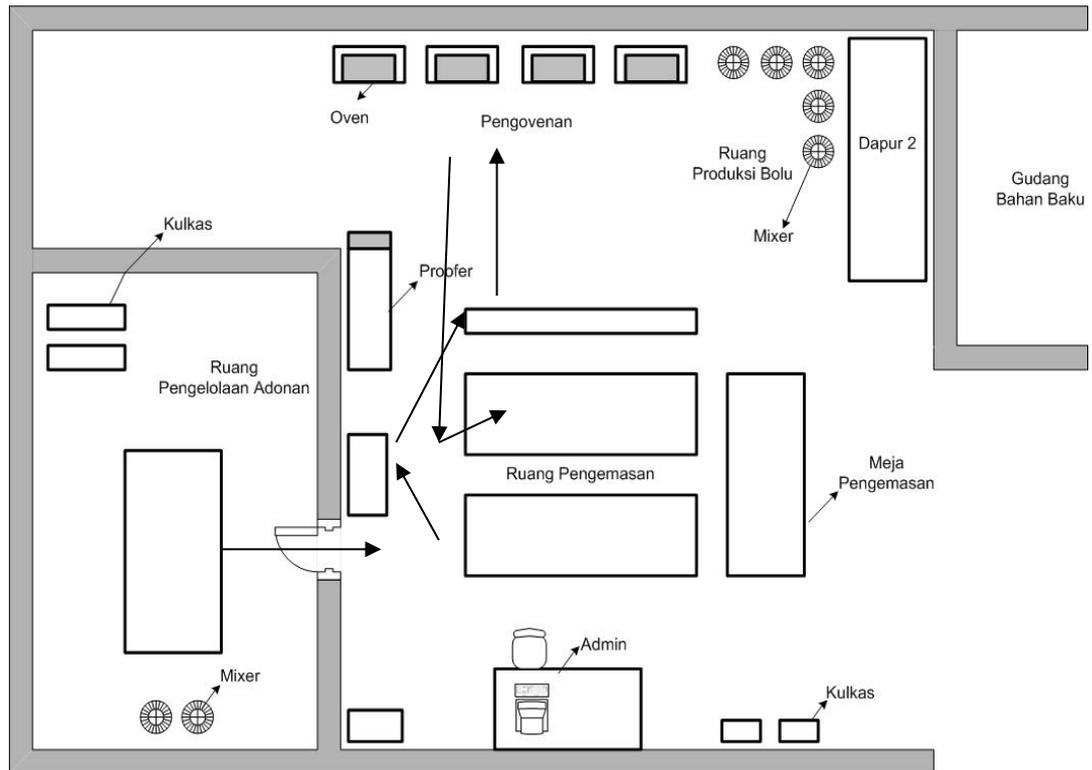


Gambar 1.32. Diagram neraca bahan produksi roti di *Esthy Cake and Bakery*

Sumber : Dokumentasi pribadi

1.2.5. Layout Produksi

Layout produksi berisi tata letak beserta urutan proses produksi suatu produk. Berikut adalah *layout* produksi di *Esthy Cake and Bakery*, dari pembuatan adonan hingga pengemasan:



Gambar 1.33. *Layout produksi Esthy Cake and Bakery*

Sumber : Dokumentasi pribadi

Berdasarkan Gambar 1.33, urutan proses produksi di *Esthy Cake and Bakery* yaitu,

1. Pembuatan adonan roti
2. *Proofing* adonan
3. Pengolesan dan pemberian topping
4. Pengovenan
5. Pendinginan roti
6. Pengemasan

1.2.6. Mesin dan Peralatan

A. Mesin

1. *Mixer*

Mixer digunakan untuk mencampur adonan supaya homogen. *Mixer* yang digunakan memiliki 2 jenis yaitu, mixer CS-901 spiral dan mixer AC 220 V. Spesifikasi *mixer* CS-901 spiral dapat dilihat

pada Tabel 1.1 dan gambar *mixer* CS-901 spiral dapat dilihat pada gambar 1.34. Sedangkan spesifikasi *mixer* AC 220 V dapat dilihat pada Tabel 1.2.

Tabel 1.1. Spesifikasi *mixer* CS-901

Tegangan	220V, 240V / 50,60 HZ/ 1PH	
Daya Listrik	1 ½ KW	
Kapasitas Wadah	30 Liter	
Pengaduk		
Kapasitas Berat Tepung	2-6 kg	



Gambar 1.34. *Mixer* CS-901

Sumber : Dokumentasi pribadi

Tabel 1.2. Spesifikasi *mixer* AC 220V

Tegangan	220V	
Daya Listrik	1 ½ KW	
Kapasitas Wadah	20 Liter	
Pengaduk		
Kapasitas Berat Tepung	2-5 kg	

2. Mesin *Bread Proofer*

Mesin *Bread Proofer* digunakan untuk *proofing* adonan atau untuk mengembangkan adonan roti sebelum di panggang. Mesin *proofing* yang dipakai adalah SM 32 F. Mesin ini memiliki

spesifikasi yang disajikan pada Tabel 1.3 dan gambar mesin yang dapat dilihat pada Gambar 1.35.

Tabel 1.3. Spesifikasi mesin *bread proofer*

Tegangan	220-240V
Daya Listrik	3000 W
Kapasitas Loyang	2 pintu 32 loyang
Ukuran Loyang	600 x 400 mm/ 720 x 460 mm



Gambar 1.35. Mesin *bread proofer*

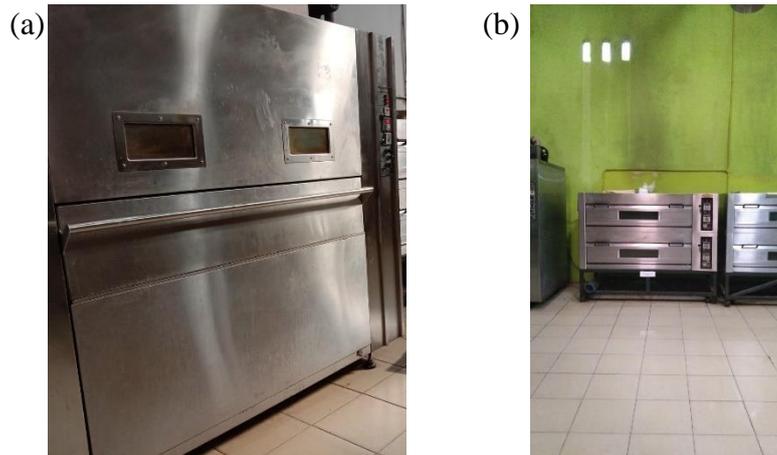
Sumber : Dokumentasi pribadi

3. Mesin Oven

Oven digunakan untuk memanggang adonan. Oven yang digunakan menggunakan tenaga gas. Terdapat dua jenis oven yang digunakan dalam produksi roti di Esthy Cake and Bakery, yaitu oven merek HAW SHENG dan oven merek Mah Yih. Oven dengan merek HAW SHENG merupakan *revolving oven* dengan kapasitas 16 loyang dan suhu maksimal 400 °C. Sedangkan spesifikasi oven merek Mah Yih dapat dilihat pada Tabel 1.4.

Tabel 1.4. Spesifikasi oven MahYih

Tegangan	220v/240v/0.5kw
Jumlah Dek	2
Jumlah Rak	1
Kapasitas Loyang	6 loyang
Ukuran Loyang	600 x 400 mm/ 720 x 460 mm
Dimensi	115 cm (W) x 80 cm (D) x 180 cm (H)



Gambar 1.36. (a) Oven merek HAWSENG, (b) Oven merek MahYih

Sumber : Dokumentasi pribadi

4. Retarder Proofer

Rearder proofer adalah alat *proofing* sekaligus *retarder* untuk adonan yang akan dipanggang satu hari setelah produksi. Alat ini bekerja secara otomatis mendinginkan adonan dan kemudian dilanjutkan dengan *proofing*. Alat *retarder proofer* yang digunakan memiliki merek MYC-36R dengan spesifikasi pada Tabel 1.5. Gambar Retarder Proofer MYC-36R dapat dilihat pada Gambar 1.37.

Tabel 1.5. Spesifikasi *Retarder Proofer* MYC-36 R

Tegangan	2.4kw
Jumlah Pintu	2
Jumlah Rak	36
Kapasitas Loyang	36 loyang
Ukuran Loyang	600 x 400 mm/ 720 x 460 mm
Dimensi	146 cm (W) x 113 cm (D) x 220 cm (H)



Gambar 1.37. *Retarder proofer*

Sumber : Dokumentasi pribadi

5. Mesin *Press/Dough Divider*

Mesin *dough divider* berfungsi untuk membagi adonan agar ukuran dan berat nya sama rata. Mesin ini bekerja secara manual menggunakan tenaga. Mesin *dough divider* yang digunakan memiliki merek Crown dengan tipe CR-403. Sepesifikasi *dough divider* tipe CR-403 dapat disajikan pada Tabel 1.6.

Tabel 1.6. Spesifikasi Crown CR-403

Berat	: 50 kg
Jumlah potongan	: 36 pcs
Berat adonan/pcs	: 600 x 400 mm/ 720 x 460 mm
Dimensi	: 660 mm (W) x 620 mm (D) x 1760 mm (H)



Gambar 1.38. *Dough divider*

Sumber : Dokumentasi pribadi

6. Mesin Pencetak Tamgga; Kadaluarsa

Mesin pencetak kadaluarsa digunakan untuk mencetak tanggal kadaluarsa dengan cara menembakkan ke produk. Mesin pencetak label yang digunakan memiliki merek Joyko tipe MX - 5500 M dengan panjang label yang tercetak sebesar 12 x 22 mm. Mesin pencetak tanggal kadaluarsa dapat dilihat pada Gambar 1.39.



Gambar 1.39. Mesin pencetak tanggal kadaluarsa

Sumber : Dokumentasi pribadi

7. Mesin *Reversible Dough Sheeter*

Mesin *Reversible Dough Sheeter* digunakan untuk memipihkan adonan. Mesin *Reversible Dough Sheeter* yang digunakan memiliki berat 190 kg, dengan dimensi Panjang 88 cm,

lebar 255 cm, dan tinggi 188 cm. Mesin ini biasanya digunakan untuk memipihkan adonan roti tawar dan bolen.



Gambar 1.40. *Reversible dough sheeter*

Sumber : Dokumentasi pribadi

8. *Bread Slicer*

Bread Slicer digunakan untuk memotong roti tawar. *Bread slicer* yang digunakan memiliki berat 52 kg dengan dimensi 78 x 69 x 78 cm. Mesin ini memiliki 31 pisau pemotong.



Gambar 1.41. *Bread slicer*

Sumber : Dokumen pribadi

B. Alat

Tabel 1.7. Daftar alat untuk pembuatan roti

Sumber : Dokumentasi pribadi

No	Nama	Gambar	Fungsi
1	Loyang		Loyang digunakan untuk menempatkan adonan saat akan masuk ke <i>proofer</i> dan dipanggang
2	<i>Roller</i>		<i>Roller</i> digunakan untuk memipihkan adonan.

3	<i>Scraper</i>		<p><i>Scraper</i> digunakan untuk memotong adonan dan mentega.</p>
4	Timbangan		<p>Timbangan digunakan untuk menimbang adonan dan menimbang isian ataupun bahan-bahan.</p> <p>Timbangan yang digunakan untuk menimbang adonan berkapasitas 35 kg sedangkan timbangan yang digunakan untuk menimbang isian ataupun bahan-bahan berkapasitas 5 kg. Timbangan isian lebih akurat karena memiliki tingkat ketelitian 0,1 gram</p>

5	Gelas ukur		<p>Gelas ukur digunakan untuk menakar air yang akan dimasukkan ke dalam adonan.</p>
6	Pisau		<p>Pisau digunakan untuk membentuk adonan dan memotong kemasan bahan.</p>
7	Gunting		<p>Gunting digunakan untuk membentuk adonan dan memotong kemasan bahan</p>
8	Kuas		<p>Kuas digunakan untuk mengoles loyang dan mengoles permukaan roti.</p>

9	Rak Loyang		Rak digunakan untuk menaruh loyang saat roti keluar dari oven.
10	Parutan keju		Parutan keju berfungsi untuk memarut keju.
11	Sendok		Sendok digunakan pada saat pengisian adonan untuk mengambil isian.

1.2.7. Sarana dan Prasarana

A. Sarana

Sarana merupakan alat penunjang yang digunakan untuk mencapai tujuan produksi. Sarana di *Esthy Cake and Bakery* antara lain terdapat pada Tabel 1.8.

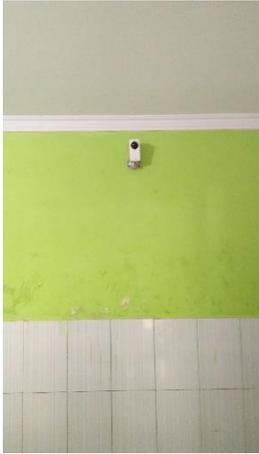
Tabel 1.8. Sarana di *Esthy Cake and Bakery*

Sumber : Dokumentasi pribadi

No	Nama	Gambar	Keterangan
1	Motor Roda 3		Motor roda tiga digunakan untuk mendistribusikan produk ke toko-toko. Jumlah motor roda 3 adalah 2 buah.
2	Mobil		Mobil juga digunakan untuk mendistribusikan produk ke toko-toko. Jumlah mobil yang dimiliki <i>Esthy Cake and Bakery</i> adalah 1 buah.
3	Motor		Motor biasanya digunakan untuk mengantar produk di toko yang dekat atau digunakan untuk keperluan

			<p>membeli bahan yang dadakan.</p> <p>Jumlah motor di <i>Esthy Cake and Bakery</i> ada 2 buah.</p>
4	Troli		<p>Troli digunakan untuk mengangkat produk roti ke area parkir untuk didistribusikan.</p> <p>Troli juga digunakan untuk mengangkat kardus kemasan.</p> <p>Terdapat 3 buah troli di <i>Esthy Cake and Bakery</i>.</p>
5	Krat		<p>Krat digunakan untuk menaruh roti yang telah dikemas dan sebagai wadah untuk mendistribusikan roti.</p>

6	<i>Freezer</i>		<p><i>Freezer</i> digunakan untuk menyimpan isian dan untuk membuat es batu.</p> <p>Terdapat 3 unit <i>freezer</i> di <i>Esthy Cake and Bakery</i>. Terdapat 3 unit <i>freezer</i> di <i>Esthy Cake and Bakery</i>.</p>
7	AC		<p>AC digunakan untuk menjaga ruangan roti dan <i>tart</i> agar suhunya dingin.</p>
8	Kulkas		<p>Kulkas digunakan untuk menyimpan isian dan produk yang harus disimpan di suhu dingin, seperti <i>tart</i>.</p> <p>Terdapat 4 buah kulkas di <i>Esthy Cake and Bakery</i>.</p>

9	CCTV		<p>CCTV digunakan untuk menjaga keamanan pabrik dan digunakan oleh pemilik untuk mengawasi kondisi pabrik.</p>
10	<p><i>Handy Talky (HT)</i></p>		<p>HT digunakan untuk berkomunikasi dengan toko terdekat dari pabrik. Terdapat 1 HT di pabrik <i>Esthy Cake and Bakery</i>.</p>
11	Komputer		<p>Komputer digunakan untuk melihat <i>update</i> pesanan produk. Terdapat satu perangkat komputer di <i>Esthy Cake and Bakery</i></p>

12	<i>Handphone</i>		<p><i>Handphone</i> digunakan untuk berkomunikasi dan berkoordinasi tentang pesanan maupun stok yang ada di pabrik. Terdapat satu buah <i>handphone</i> di <i>Esthy Cake and Bakery</i></p>
----	------------------	--	---

B. Prasarana

Prasarana merupakan tempat penunjang untuk tercapainya proses produksi. Prasarana di *Esthy Cake and Bakery* terdapat pada Tabel 1.9.

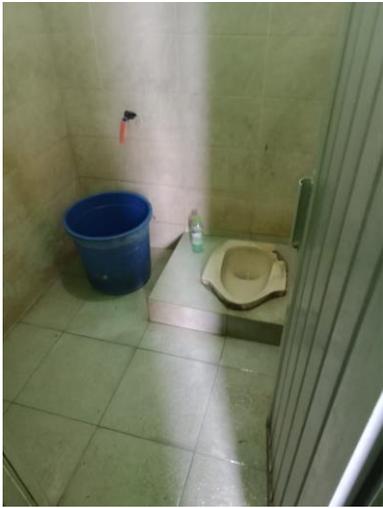
Tabel 1.9. Prasarana di *Esthy Cake and Bakery*

Sumber : Dokumentasi pribadi

No	Nama	Gambar	Keterangan
1	Mushola		<p>Mushola digunakan sebagai tempat ibadah. Terdapat 2 unit mushola di <i>Esthy Cake and Bakery</i>.</p>

2	<p>Ruang Produksi Roti</p>		<p>Ruang produksi roti digunakan untuk membuat adonan roti. Terdapat 1 unit ruang produksi roti di <i>Esthy Cake and Bakery</i>.</p>
3	<p>Ruang Kemasan</p>		<p>Ruang kemasan digunakan untuk menyimpan kardus kemasan. Terdapat 1 unit ruang kemasan di <i>Esthy Cake and Bakery</i>.</p>

4	Gudang		<p>Terdapat 3 unit gudang di <i>Esthy Cake and Bakery</i>. Masing-masing memiliki fungsi berbeda. Disamping adalah gudang loyang yang berfungsi untuk menyimpan loyang. Selain itu, terdapat 2 gudang lain untuk menyimpan bahan.</p>
5	Dapur	-	<p>Terdapat 2 unit dapur di <i>Esthy Cake and Bakery</i>. Dapur yang terletak di depan berfungsi sebagai tempat memproduksi</p>

			<p>jajanan pasar. Sedangkan dapur yang terletak di dalam pabrik berfungsi untuk membuat isian roti.</p>
6	Toilet		<p>Terdapat 2 unit toilet di <i>Esthy Cake and Bakery</i>. Toilet di bagian ruang produksi dan di depan dekat dapur. Toilet berfungsi sebagai sarana buang air besar dan kecil bagi karyawan</p>
7	Ruang Produksi Tart		<p>Ruang produksi <i>tart</i> berfungsi sebagai tempat menghias bolu dan</p>

			membuat puding hias.
8	Area Parkir		Area parkir berfungsi untuk menaruh kendaraan bagi karyawan.
9	Ruang Produksi Bolu		Ruang produksi bolu digunakan untuk memproduksi bolu.
10	Runang Pengemasan		Ruang pengemasan digunakan untuk mengemas roti setelah di oven. Selain itu, ruang pengemasan digunakan untuk mengemas pesanan snack.

BAB II
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK
EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB)
DI ESTHY CAKE AND BAKERY, SLEMAN, DAERAH ISTIMEWA
YOGYAKARTA

2.1. Latar Belakang

Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis (BPOM, 2012). Industri rumah tangga sering dikenal dengan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Industri rumah tangga pangan dalam menjamin keamanan serta kualitas produk yang dihasilkan harus memiliki Sertifikat Produksi Pangan-Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). SPP-IRT merupakan jaminan tertulis yang diberikan oleh Bupati atau Walikota terhadap pangan produksi IRTP di wilayah kerjanya yang telah memenuhi persyaratan pemberian SPP-IRT dalam rangka peredaran pangan produksi IRTP (BPOM, 2018).

Kemanan pangan merupakan salah satu persyaratan yang harus terpenuhi saat pengajuan SPP-IRT. Keamanan pangan adalah suatu upaya untuk mencegah kontaminasi pangan yang akan merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (BPOM, 2012). Oleh karena itu, pada saat pendaftaran SPP-IRT dilakukan pengecekan sarana produksi pangan dengan menggunakan pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB). Pedoman CPPB mencakup 14 aspek yaitu, lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program higiene sanitasi karyawan, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggungjawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan,

Jika dilihat berdasarkan jenis peralatan yang digunakan, proses produksi roti di *Esthy Cake and Bakery* dilakukan secara semi otomatis, sehingga dapat dikategorikan sebagai IRTP. Proses pembentukan adonan dan pengemasan roti dilakukan secara manual menggunakan tangan. Proses produksi secara manual tersebut berpotensi menjadi salah satu faktor penyebab kontaminasi produk pangan.

Oleh karena itu, diperlukan perhatian khusus dalam proses produksi untuk menjamin roti yang dihasilkan terhindar dari kontaminasi.

Esthy Cake and Bakery memiliki omzet rata-rata 100-200 juta perbulan. Menurut UU No 20 tahun 2008, *Esthy Cake and Bakery* dapat dikategorikan sebagai usaha menengah. Usaha menengah merupakan usaha yang memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp50.000.000.000,00 (lima puluh milyar rupiah). Dalam undang-undang tersebut juga menyebutkan bahwa perizinan usaha dapat dilakukan di bawah pemerintah daerah. Oleh karena itu, SPP-IRT digunakan untuk menjamin produk-produk di *Esthy Cake and Bakery* aman dikonsumsi.

Produk roti di *Esthy Cake and Bakery* telah mendapat SPP-IRT. Industri atau usaha yang telah mempunyai sertifikat tersebut, wajib memenuhi pedoman CPPB. Oleh karena itu, pada kerja praktik ini penulis mengambil topik “Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) di *Esthy Cake and Bakery*, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta”. Evaluasi dilakukan dengan mencocokkan kondisi produksi dengan pedoman Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Selain itu, digunakan juga Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.

2.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dari penulis, maka dapat dirumuskan permasalahan-permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik di *Esthy Cake and Bakery*?
2. Apa faktor penyebab terjadinya ketidaksesuaian penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik di *Esthy Cake and Bakery*?

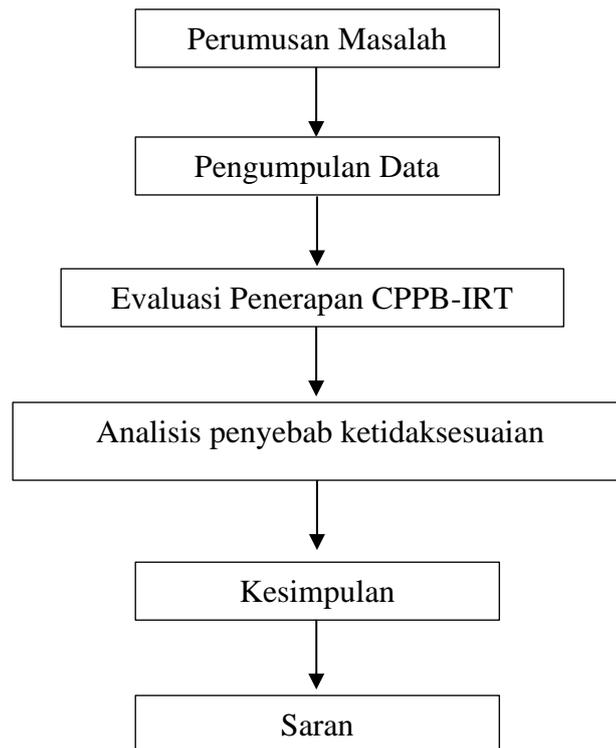
2.3. Tujuan

Tujuan dari tugas khusus ini adalah :

1. Mengetahui penerapan Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik di *Esthy Cake and Bakery*
2. Mengetahui faktor penyebab terjadinya ketidaksesuaian penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik di *Esthy Cake and Bakery*

2.4. Metodologi Pemecahan Masalah

Langkah-langkah pemecahan masalah disusun melalui diagram alir pada Gambar 2.1. Langkah-langkah tersebut adalah perumusan masalah, pengumpulan data, identifikasi penerapan CPPB, penentuan ketidaksesuaian persyaratan, analisis menggunakan diagram pareto, analisis penyebab ketidaksesuaian dan pengambilan kesimpulan serta saran.



Gambar 2.1. Diagram alir penyelesaian masalah

Sumber : Dokumentasi pribadi

A. Perumusan Masalah

Perumusan masalah adalah proses mengidentifikasi masalah yang ada di *Esthy Cake and Bakery*. Perumusan masalah dilakukan setelah observasi atau pengamatan dilakukan, sehingga penulis dapat menentukan permasalahan yang akan diselesaikan sesuai dengan topik yang diambil.

B. Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Metode Observasi

Metode observasi dilakukan dengan cara mengamati langsung proses produksi di *Esthy Cake and Bakery*.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan menanyakan langsung kepada pihak yang memiliki kapasitas menjawab pertanyaan yang berhubungan dengan proses produksi dan penerapan CPPB.

3. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan mengambil gambar objek yang berkaitan dengan topik yang diambil.

4. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan dilakukan dengan mencari literatur sebagai landasan dalam pemecahan masalah pada topik yang diambil.

C. Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) di *Esthy Cake and Bakery*

Setelah melakukan pengambilan data, dilakukan evaluasi penerapan CPPB di *Esthy Cake and Bakery*. Evaluasi dilakukan dengan pengelompokan berdasarkan parameter sesuai dan tidak sesuai, kemudian dilakukan *skoring* pada setiap aspek. *Skoring* tersebut digunakan sebagai pengelompokan level IRTP.

D. Analisis Penyebab Ketidaksesuaian

Setelah melakukan analisis ketidaksesuaian menggunakan diagram pareto didapatkan presentase kumulatif ketidaksesuaian. Berdasarkan persentase tersebut kemudian dianalisis penyebab ketidaksesuaian yang terjadi.

E. Kesimpulan

Setelah dilakukan analisis data, diperoleh kesimpulan dari hasil analisis yang menjawab tujuan penelitian.

F. Saran

Saran merupakan frekuensi audit internal yang harus dilakukan berdasarkan penggolongan level IRTP yang telah dilakukan.

2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah

2.5.1. Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)

Evaluasi dilakukan berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Industri Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 dan HK.03.1.23.04.12.2207 tahun 2012. Penjabaran setiap aspek persyaratan berpedoman pada Peraturan BPOM No. HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012. Sedangkan penilaian dilakukan dengan berpedoman pada Peraturan BPOM No. HK.03.1.23.04.12.2207 tahun 2012. Hasil evaluasi terdapat pada Lampiran 1. Berdasarkan evaluasi tersebut, terdapat beberapa ketidaksesuaian kondisi di pabrik dengan persyaratan. Tabel ketidaksesuaian persyaratan sebagai berikut:

Tabel 2.1. Tabel ketidaksesuaian penerapan CPPB di *Esthy Cake and Bakery*

Sumber : Dokumentasi pribadi

No	Aspek	Persyaratan	Ketidaksesuaian	Tingkat Ketidaksesuaian	Perbaikan
1	Bangunan dan Fasilitas	Ventilasi, pintu, dan jendela tidak terawat, kotor dan berdebu.	Ventilasi tidak dilapisi kawat kasa. Selain itu, ventilasi kotor dan berdebu.	Serius	Ventilasi sebaiknya diberi kawat kasa untuk meminimalisir debu atau kotoran dari luar.
2	Peralatan Produksi	Alat ukur/timbangan untuk mengukur/menimbang berat bersuh/isi bersih tidak tersedia atau tidak teliti.	Tidak dilakukan penimbangan isi bersih produk. Timbangan hanya digunakan untuk menimbang bahan selama proses produksi roti.	Serius	Produk sebaiknya ditimbang terlebih dahulu sebelum dikemas.
3	Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	Sarana toilet/jamban kotor tidak terawat dan terbuka ke ruang produksi	Toilet dibagian ruang produksi roti kurang bersih. Selain itu, toilet tidak dilengkapi sabun pencuci tangan.	Serius	Toilet sebaiknya dilengkapi sabun cuci tangan dan tisu, serta dibuat jadwal piket untuk menjaga kebersihan toilet.
4	Kesehatan dan higiene karyawan	Karyawan di bagian produksi pangan tidak mengenakan pakaian kerja dan/atau ada yang sakit.	Karyawan tidak menggunakan sarung tangan	Serius	Karyawan sebaiknya menggunakan sarung tangan sekali pakai

		Karyawan bekerja dengan perilaku tidak baik (seperti makan dan minum) yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan.	Ada beberapa karyawan yang makan di ruang produksi	Mayor	Karyawan sebaiknya makan di dapur atau di tempat makan karyawan
5	Penyimpanan	Peralatan yang bersih disimpan di tempat yang kotor	Peralatan yang akan digunakan diletakkan di atas lantai tanpa alas.	Kritis	Sebaiknya diberi pemisah antara peralatan dengan lantai supaya tidak kontak langsung.
6	Pengendalian proses	IRTP tidak mempunyai atau tidak mengikuti bagan alir produksi pangan	Tidak ada bagan alir produksi pangan yang baku.	Serius	Sebaiknya dibuat bagan alir produksi pangan yang
7	Pelabelan pangan	Label pangan tidak mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat IRTP, masa kedaluwarsa, kode produksi, dan nomor P-IRT	Label kemasan bolu tidak mencantumkan bersih dan kode produksi. Sedangkan pada roti, label kemasan hanya mencantumkan nama produk dan alamatnya saja.	Kritis	Sebaiknya dicantumkan berat bersih produk

Berdasarkan Tabel 2.1. tersebut, terdapat 8 poin ketidaksesuaian di tujuh aspek pada penerapan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik. Ketidaksesuaian ditentukan dengan melihat persyaratan “harus, seharusnya, sebaiknya, dan dapat” yang tidak terpenuhi. Menurut peraturan tersebut terdapat empat kriteria persyaratan dengan level ketidaksesuaian sebagai berikut

- 1) Persyaratan “harus” , apabila tidak terpenuhi akan mempengaruhi keamanan produk secara langsung dan/atau merupakan persyaratan yang wajib terpenuhi. Ketidaksesuaian persyaratan dinyatakan sebagai ketidaksesuaian “kritis”
- 2) Persyaratan “seharusnya”, apabila tidak terpenuhi akan berpotensi mempengaruhi keamanan produk. Ketidaksesuaian persyaratan dinyatakan sebagai ketidaksesuaian “serius”
- 3) Persyaratan “sebaiknya”, apabila tidak terpenuhi berpotensi mempengaruhi efisiensi pengendalian keamanan produk. Ketidaksesuaian persyaratan dinyatakan sebagai ketidaksesuaian “mayor”
- 4) Persyaratan “dapat”, apabila tidak terpenuhi berpotensi mempengaruhi mutu produk. Ketidaksesuaian persyaratan dinyatakan sebagai ketidaksesuaian “minor”

Berdasarkan Tabel 2.1 kondisi *Esthy Cake and Bakery* selama kerja praktik adalah sebagai berikut :

1. Lokasi dan Lingkungan Pabrik

Lokasi produksi *Esthy Cake and Bakery* terletak di Klurak, Tamanmartani, Kecamatan Kalasan, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Disebelah selatan dan timur pabrik terdapat persawahan, akan tetapi tidak mencemari tempat produksi. Pabrik bebas dari sampah, bau, asap, kotoran dan debu. Halaman pabrik selalu dijaga kebersihannya, Tempat pembuangan sampah di depan pabrik selalu tertutup dan tidak ada sampah yang tercecer diluarnya. Gambaran

lokasi dan lingkungan produksi di *Esthy Cake and Bakery* terdapat pada Gambar 2.2.



Gambar 2.2. a) Tempat pembuangan sampah, b) Halaman pabrik

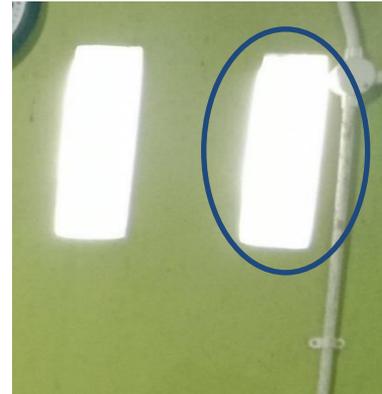
Sumber : Dokumentasi pribadi

2. Bangunan dan Fasilitas

Bangunan dan fasilitas merupakan tempat berjalannya proses produksi. Menurut BPOM (2012), bangunan dan fasilitas IRTTP seharusnya menjamin bahwa pangan tidak tercemar oleh bahaya fisik, biologis, dan kimia selama dalam proses produksi serta mudah dibersihkan dan disanitasi. Aspek bangunan dan fasilitas terdiri dari beberapa persyaratan, yaitu desain dan tata letak ruangan, lantai, langit-langit, pintu ruangan, jendela, ventilasi, permukaan tempat kerja, dan penggunaan bahan gelas. Berdasarkan Tabel 2.1. terdapat ketidaksesuaian penerapan yaitu ventilasi tidak dilapisi kawat kasa dan berdebu. Gambar 2.4. menunjukkan bahwa ventilasi tidak dilapisi oleh kawat kasa sehingga debu dari luar dapat masuk ke dalam ruang produksi. Ruang produksi bolu dan pengemasan tidak mempunyai langit-langit seperti yang terlihat pada Gambar 2.3. Atap tersebut cukup terawat dan bersih, akan tetapi ada beberapa bagian yang bocor sehingga perlu diperbaiki. Pada Gambar 2.5. dapat diamati jendela yang terletak di ruang produksi roti. Jendela pada ruang produksi roti bersih dan terawat, akan tetapi tidak ada kawat kasa sehingga perlu dilapisi kawat kasa pada bagian jendela yang terbuka untuk meminimalisir debu atau kotoran yang masuk.



Gambar 2.3. Bagian atas produksi bolu yang langsung pada atap pabrik
Sumber : Dokumentasi pribadi



Gambar 2.4. Ventilasi yang tidak dilapisi dengan kawat kasa
Sumber : Dokumentasi pribadi



Gambar 2.5. Jendela ruang produksi roti
Sumber : Dokumentasi pribadi

3. Peralatan Produksi

Peralatan produksi merupakan suatu sarana yang menunjang proses produksi. Menurut BPOM (2012), peralatan produksi terbuat dari bahan yang kuat dan tahan lama. Peralatan produksi di *Esthy Cake and Bakery* banyak yang terbuat dari *stainless* yang kuat dan tidak berkarat. Berdasarkan form penilaian CPPB terdapat satu ketidaksesuaian penerapan yaitu tidak tersedianya alat ukur/timbangan untuk mengukur/menimbang berat bersih/isi bersih produk. Timbangan

yang ada di *Esthy Cake and Bakery* hanya digunakan untuk menimbang bahan yang akan dicampurkan ke dalam adonan saat proses produksi roti atau bolu berlangsung.



Gambar 2.6. Timbangan digunakan untuk menimbang bahan

Sumber : Dokumentasi pribadi

4. Suplai air atau sarana penyediaan air

Sumber air bersih untuk proses produksi sebaiknya cukup dan memenuhi persyaratan air bersih (BPOM, 2012). Menurut Chandra (2012), sumber air yang bersih dan aman memiliki batasan-batasan antara lain,

- a. Bebas dari kontaminan atau bibit penyakit.
- b. Bebas dari kandungan kimia yang berbahaya dan beracun.
- c. Tidak berbau dan berasa.
- d. Dapat digunakan untuk mencukupi kebutuhan domestik dan rumah tangga.
- e. Memenuhi standar minimal yang ditentukan oleh WHO atau Departemen Kesehatan RI.

Berdasarkan kriteria air bersih di atas, maka suplai air atau sumber air di *Esthy Cake and Bakery* sudah memenuhi kriteria.

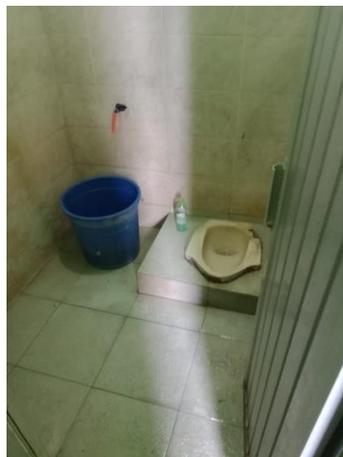
5. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi

Persyaratan ini mengatur tentang sarana pembersihan/pencucian, sarana *higiene* karyawan, sarana cuci tangan, sarana toilet, sarana pembuangan air dan limbah, kegiatan *higiene* dan sanitasi. Berdasarkan

persyaratan fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi terjadi dua penyimpangan yang terdapat pada sarana toilet. Sarana toilet dan sarana cuci tangan terlihat pada Gambar 2.7 dan 2.8

Fasilitas toilet berpedoman pada CPPOB Kemenperin RI No : 75/M-IND/PER/7/2010. *Esthy Cake and Bakery* memiliki jumlah karyawan laki-laki dan perempuan masing-masing kurang dari 25. Berdasarkan jumlah karyawan tersebut, maka seharusnya terdapat 2 kamar mandi, 2 jamban, 2 peturasan, dan 4 wastafel. Jumlah toilet di *Esthy Cake and Bakery* ada 9 toilet. Akan tetapi, disetiap unit toilet nya belum ada wastafel untuk cuci tangan. Wastafel di *Esthy Cake and Bakery* hanya berjumlah 2 dan terletak di dalam area produksi.

Berdasarkan Tabel 2.1. terjadi ketidaksesuaian yaitu kondisi toilet yang kurang bersih. Terdapat 2 unit yang masing-masing terdiri dari 5-6 kamar mandi. Ruangan yang berisi beberapa toilet tidak memiliki pintu. Selain itu, toilet dibelakang ruang produksi roti juga sedikit kotor. Hal ini dapat diatasi dengan membuat piket rutin untuk toilet, baik itu toilet bagian depan maupun bagian belakang (di belakang ruang produksi roti).



Gambar 2.7. Toilet di bagian depan

Sumber : Dokumentasi pribadi



Gambar 2.8. Wastafel di ruang produksi

Sumber : Dokumentasi pribadi

6. Kesehatan dan Higiene Karyawan

Karyawan bisa berpotensi sebagai sumber kontaminan, karena karyawan kontak langsung dengan produk pangan. Terdapat 3

persyaratan dalam aspek ini, yaitu kesehatan karyawan, kebersihan karyawan, dan kebiasaan karyawan. Terjadi ketidaksesuaian di persyaratan kebersihan karyawan dan kebiasaan karyawan. Menurut BPOM (2012), karyawan seharusnya menggunakan pakaian kerja yang bersih. Pakaian kerja meliputi celemek, penutup kepala, sarung tangan, masker dan/ atau sepatu kerja. Berdasarkan Gambar 2.9. karyawan di *Esthy Cake and Bakery* sudah memakai celemek, penutup kepala, masker, dan sepatu. Akan tetapi, tidak semua karyawan menggunakan sarung tangan, Karyawan yang menggunakan karyawan hanya bagian pengemasan. Seperti yang terlihat pada Gambar 2.10. terdapat karyawan tidak menggunakan sarung tangan saat melakukan proses produksi. Selain itu, terjadi ketidaksesuaian pada persyaratan karyawan tidak boleh merokok, makan ataupun minum selama bekerja. Di *Esthy Cake and Bakery* masih ada beberapa karyawan yang makan di ruang produksi secara diam-diam. Peraturan mengenai tidak boleh makan dan minum sudah ada, akan tetapi masih ada beberapa karyawan yang melanggar.



Gambar 2.9. Karyawan menggunakan celemek, penutup kepala, serbet, dan sepatu

Sumber : Dokumentasi pribadi



Gambar 2.10. Karyawan tidak menggunakan sarung tangan

Sumber : Dokumentasi pribadi

7. Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi

Aspek pemeliharaan dan program sanitasi terhadap fasilitas produksi (bangunan, mesin/peralatan, pengendalian hama, penanganan limbah, dan lainnya) dilakukan secara berkala untuk menjamin terhindarnya kontaminasi silang terhadap pangan yang diolah. Penilaian pada aspek pemeliharaan dan program higiene sanitasi tercantum pada lampiran 1 mencakup beberapa poin yaitu, penanganan bahan kimia pencuci, kegiatan higiene dan sanitasi, hewan peliharaan di lingkungan pabrik, dan sampah di lingkungan dan di ruang produksi tidak segera dibuang. Kegiatan higiene dan sanitasi di *Esthy Cake and Bakery* dilakukan rutin setiap hari sebelum jam kerja berakhir. Penyimpanan bahan pencuci seringkali menggunakan wadah dari kemasan cairan pencuci yang digunakan. Tidak ada hewan peliharaan yang berkeliaran di tempat produksi. Selain itu, sampah di lingkungan dan di ruang produksi selalu dibuang ke tempat pembuangan sampah di depan pabrik ketika penuh.

8. Penyimpanan

Menurut BPOM (2012), penyimpanan bahan yang digunakan dalam proses produksi (bahan baku, bahan penolong, BTP) dan produk akhir dilakukan dengan baik sehingga tidak mengakibatkan penurunan mutu dan keamanan pangan. Pada aspek ini terdapat 2 aspek penilaian

yaitu mengenai penyimpanan bahan pangan dan bahan pengemas serta penyimpanan peralatan. Bahan pangan dan bahan pengemas di *Esthy Cake and Bakery* tidak disimpan bersama-sama. Akan tetapi bahan pangan dan bahan non pangan seperti cairan pembersih disimpan di ruangan yang sama. Gudang bahan selalu dijaga kebersihannya, sedangkan ruang pengemasan seperti yang terlihat pada Gambar 2.12 terlihat bersih namun kurang tertata rapi.

Ketidaksesuaian yang terjadi adalah penyimpanan peralatan bersih di tempat yang kotor. Penyimpanan peralatan berada di samping kamar mandi. Jika dilihat dari Gambar 2.12., terdapat peralatan yang diletakkan di atas lantai dan beberapa peralatan terlihat kurang tertata.



Gambar 2.11. Gudang peralatan

Sumber : Dokumentasi pribadi



Gambar 2. 12. Ruang penyimpanan kemasan kardus

Sumber : Dokumentasi pribadi

9. Pengendalian proses

Pengendalian proses produksi pangan industri rumah tangga pangan dapat dilakukan dengan cara penetapan spesifikasi bahan, penetapan komposisi dan formulasi bahan, penetapan cara produksi yang baku, penetapan jenis, ukuran, dan spesifikasi kemasan, serta penetapan keterangan lengkap tentang produk (BPOM, 2012). Menurut Heizer dan Render (2016), faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas produk salah satunya adalah pengendalian proses produksi. Pengendalian produksi adalah suatu upaya melaksanakan proses produksi secara tepat dan menghasilkan produk dengan mutu yang sesuai. Dalam aspek pengendalian proses terdapat 1 ketidaksesuaian yaitu tidak adanya bagan alir produksi pangan. Menurut Mardi (2014), diagram alir adalah kumpulan dari notasi sistem simbolik yang menunjukkan aliran dari suatu operasi. Ketidaksesuaian ini merupakan ketidaksesuaian serius yang berpotensi mempengaruhi keamanan produk.

10. Pelabelan pangan

Label pangan sekurang-kurangnya memuat nama produk, daftar bahan atau komposisi yang digunakan, berat bersih, nama dan alamat IRTP, tanggal, bulan, dan tahun kadaluarsa, kode produksi, no-PIRT (BPOM, 2012). Kemasan roti di *Esthy Cake and Bakery* terdiri atas

kemasan kardus (Gambar 2.13) dan plastik (Gambar 2.14). Pada kemasan kardus hanya berat bersih dan kode produksi yang tidak tertera pada kemasan, Sedangkan pada kemasan plastik, di kemasan hanya terdapat logo merek, nomor PIRT, nomor sertifikat halal, dan kontak serta sosial media Esthy *Cake and Bakery*. Menurut Pulungan (2018), salah satu fungsi label adalah label dapat menjamin keamanan konsumen dan menjadi sarana promosi. Apabila label tidak menyertakan komposisi, maka bisa jadi menimbulkan keraguan bagi konsumen.



Gambar 2.13. Kemasan kardus
Sumber : Dokumentasi pribadi



Gambar 2.14. Kemasan Plastik
Sumber : Dokumentasi pribadi

11. Pengawasan oleh penanggungjawab

Pengawasan oleh penanggungjawab adalah hal yang penting untuk keberlangsungan produk dan menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Menurut BPOM (2012), seorang penanggungjawab diperlukan untuk mengawasi seluruh tahap produksi serta pengendaliannya untuk menjamin dihasilkannya produk pangan bermutu dan aman. Di dalam aspek ini terdapat tiga persyaratan yaitu, penanggungjawab minimal harus mempunyai pengetahuan tentang prinsip-prinsip dan praktek higiene dan sanitasi pangan dengan pembuktian kepemilikan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan. Selain itu, penanggungjawab seharusnya melakukan pengawasan secara rutin mencakup pengawasan bahan dan pengawasan proses. Penanggungjawab seharusnya melakukan Tindakan koreksi atau pengendalian jika ditemukan adanya penyimpangan atau ketidaksesuaian terhadap

persyaratan yang ditetapkan. Ketiga persyaratan tersebut telah terpenuhi di *Esthy Cake and Bakery*, karena persyaratan tersebut merupakan persyaratan pengajuan nomor PIRT. Pengawasan proses dan bahan selalu dilakukan oleh pemilik yang dibantu kepala pabrik. Persyaratan mengenai sertifikat pengawas masih belum sepenuhnya sesuai, karena penanggungjawab menyatakan sudah ada tetapi tidak bisa dilampirkan sebagai bukti.

12. Penarikan produk

Penarikan pangan (*recall*) adalah suatu tindakan menarik pangan yang berpotensi menimbulkan gangguan kesehatan dan/atau tidak sesuai dengan peraturan perundang-undangan dari setiap tahapan pada rantai pangan, termasuk pangan yang telah dimiliki oleh konsumen dalam upaya untuk memberikan perlindungan terhadap konsumen (BPOM, 2012). Pada saat pelaksanaan kerja praktik tidak terjadi penarikan produk yang disebabkan karena indikasi bahaya bagi kesehatan, Penarikan produk di *Esthy Cake and Bakery* dilakukan pada produk yang mendekati tanggal kadaluarsa atau 1 hari sebelum tanggal kadaluarsa. Pada saat 1 hari sebelum kadaluarsa, dilakukan diskon 50% di toko penjualan, apabila tidak terjual biasanya roti dibagikan ke panti asuhan dan karyawan *Esthy Cake and Bakery*.

13. Pencatatan dan dokumentasi

Pencatatan dan dokumentasi yang baik diperlukan untuk memudahkan penelusuran masalah yang berkaitan dengan proses produksi dan distribusi, mencegah produk melampaui batas kedaluwarsa dan meningkatkan keefektifan sistem pengawasan pangan (BPOM, 2012). Pada aspek ini tidak terjadi penyimpangan. *Esthy Cake and Bakery* setiap harinya mencatat jumlah produksi, penerimaan bahan baku, dan hal-hal lainnya. Hanya saja dokumen yang bisa diakses adalah dokumen jumlah produksi perhari seperti yang tertera pada Lampiran 2.

14. Pelatihan karyawan

Aspek terakhir yaitu pelatihan karyawan. Pada aspek ini, terdapat 2 persyaratan yaitu pemilik/penanggung jawab harus sudah pernah mengikuti penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) dan pemilik/penanggung jawab tersebut harus menerapkannya serta mengajarkan pengetahuan dan keterampilannya kepada karyawan lain. Berdasarkan wawancara dengan karyawan, aspek tersebut sudah terpenuhi. Karyawan menyatakan pernah mengikuti pelatihan mengenai Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).

Berdasarkan pengamatan kondisi pabrik *Esthy Cake and Bakery*, data penerapan CPPB-IRT di *Esthy Cake and Bakery* dapat dilihat pada Tabel 2.2 berikut :

Tabel 2.2. Data penerapan CPPB di *Esthy Cake and Bakery*

Sumber : Dokumentasi pribadi

No	Aspek Penilaian	Ketidaksesuaian			
		MI	MA	SE	KR
1	Lokasi dan lingkungan produksi	0	0	0	0
2	Bangunan dan Fasilitas	0	0	1	0
3	Peralatan Produksi	0	0	1	0
4	Suplai air atau sarana penyediaan air	0	0	0	0
5	Fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi	0	0	1	0
6	Kesehatan dan hygiene karyawan	0	1	1	0
7	Pemeliharaan dan program hygiene sanitasi karyawan	0	0		0
8	Penyimpanan	0	0	0	1
9	Pengendalian proses	0	0	1	0
10	Pelabelan pangan	0	0	0	1
11	Pengawasan oleh penanggungjawab	0	0	0	0
12	Penarikan produk	0	0	0	0
13	Pencatatan dan dokumentasi	0	0	0	0
14	Pelatihan karyawan	0	0	0	0
Jumlah		0	1	5	2

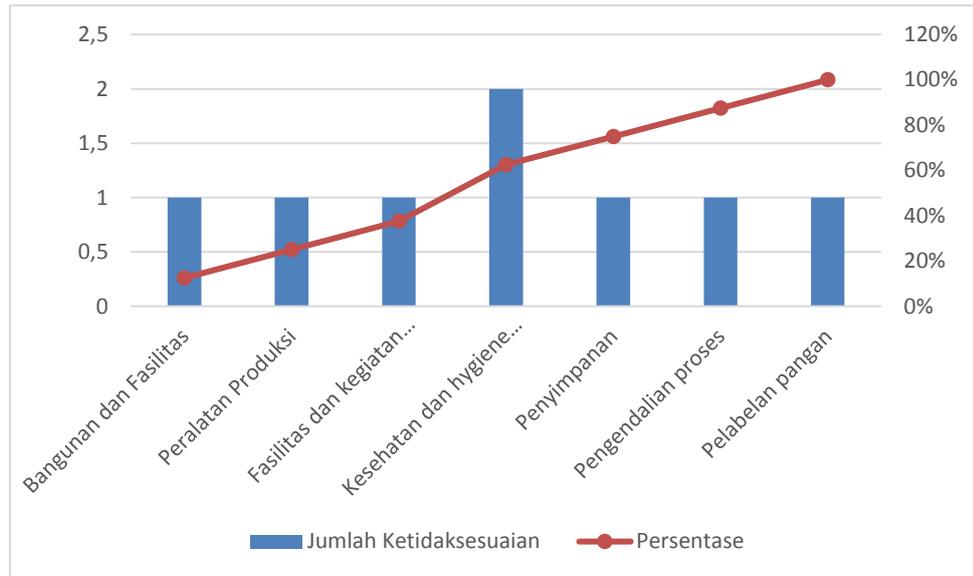
Sedangkan persentase ketidaksesuaian penerapan CPPB-IRT dapat dilihat melalui Tabel 2.3. di bawah ini

No	Aspek	Jumlah Ketidaksesuaian	Persentase	Persentase
1	Bangunan dan Fasilitas	1	13%	13%
2	Peralatan Produksi	1	13%	25%
3	Fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi	1	13%	38%
4	Kesehatan dan hygiene karyawan	2	25%	63%
5	Penyimpanan	1	13%	75%
6	Pengendalian proses	1	13%	88%
7	Pelabelan pangan	1	13%	100%
Jumlah		8	100%	

Tabel 2.3. Persentase ketidaksesuaian penerapan CPPB di *Esthy Cake and Bakery*

Sumber : Dokumentasi Pribadi

Terdapat 8 ketidaksesuaian di 7 aspek penilaian dengan pedoman CPPB. Ketidaksesuaian tersebut kemudian dianalisis menggunakan diagram pareto sebagai berikut :



Gambar 2.15. Diagram pareto ketidaksesuaian penerapan CPPB

Sumber : Dokumentasi pribadi

Diagram pareto adalah grafik batang yang menunjukkan masalah berdasarkan urutan banyaknya kejadian. Masalah yang paling banyak terjadi ditunjukkan oleh grafik batang pertama yang tertinggi serta ditempatkan pada sisi paling kiri, dan seterusnya sampai masalah yang paling sedikit terjadi ditunjukkan oleh grafik batang terakhir yang terendah serta ditempatkan pada sisi paling kanan (Gaspersz, 2012). Berdasarkan Gambar 2.16, dapat dilihat bahwa 75% ketidaksesuaian penerapan Peraturan BPOM mengenai Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) terdapat pada 5 aspek yaitu bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi, dan penyimpanan. Jika dilihat dari Tabel 2.2, terdapat ketidaksesuaian kritis sebanyak 2, ketidaksesuaian serius sebanyak 5 poin, dan ketidaksesuaian mayor sebanyak 1. Berdasarkan hal tersebut sesuai dengan lampiran 1, *Esthy Cake and Bakery* tergolong IRTP level IV sehingga harus melakukan audit internal dengan frekuensi setiap hari. Ketidaksesuaian kritis akan mempengaruhi keamanan pangan secara langsung, sedangkan ketidaksesuaian serius akan berpotensi mempengaruhi keamanan pangan. Sehingga hal ini perlu diperhatikan dan dikaji untuk meningkatkan kualitas keamanan pangan di *Esthy Cake and Bakery*.

2.5.2. Analisis penyebab ketidaksesuaian persyaratan

Berdasarkan Tabel 2.3., 75% ketidaksesuaian terdapat pada 5 aspek yaitu bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kegiatan dan higiene karyawan, serta penyimpanan. Ketidaksesuaian tersebut disebabkan oleh beberapa faktor yaitu,

1. Fasilitas

- a. Kurangnya *maintenance* dan kegiatan higiene keseluruhan secara rutin, minimal sebulan sekali.
- b. Tata letak ruang penyimpanan peralatan dan desain ruangan yang kurang sesuai.

2. Manusia

- a. Kurangnya pelatihan dan sosialisasi mengenai CPPB secara rutin, sehingga kesadaran akan higiene dan sanitasi kurang.
- b. Kurangnya pengawasan terhadap higiene dan sanitasi.
- c. Jam kerja yang tidak menentu menyebabkan produktifitas karyawan sering mengalami kelelahan kerja.

3. Sistem

- a. Pencatatan dokumen masih belum tersistem dan dilakukan manual.

2.6. Kesimpulan

Berdasarkan analisis masalah yang telah dilakukan, diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Ketidaksesuaian aspek CPPB yang terjadi di *Esthy Cake and Bakery* terdapat pada 7 aspek. 75% ketidaksesuaian disebabkan oleh 5 aspek yaitu bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, fasilitas dan kegiatan higiene sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, penyimpanan, pengendalian proses, dan pelabelan pangan. Persentase terbesar terdapat pada aspek kesehatan dan higiene karyawan yaitu sebanyak 26%.
2. Faktor penyebab ketidaksesuaian persyaratan berasal dari fasilitas, manusia, dan sistem. Faktor utama penyebab ketidaksesuaian disebabkan oleh faktor manusia antara lain Kurangnya pelatihan dan sosialisasi mengenai CPPB secara rutin, kurangnya pengawasan terhadap higiene dan sanitasi, serta jam

kerja yang tidak menentu menyebabkan produktifitas karyawan sering mengalami kelelahan kerja.

2.7. Saran

Berdasarkan analisis masalah yang dilakukan didapattkann saran bagi *Esthy Cake and Bakery* yaitu, *Esthy Cake and Bakery* tergolong IRTP level IV, sehingga perlu dilakukan audit internal secara harian.

DAFTAR PUSTAKA

- Arsyad, M. 2018. Pengaruh konsentrasi gula terhadap pembuatan selai kelapa muda (*Cocos nucifera* L). *Gorontalo Agriculture Technology Jurnal*. 1(2) : 35-45.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga*. BPOM, Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga*. BPOM, Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2018. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan-Industri Rumah Tangga*. BPOM, Jakarta.
- Cardoso, R.V.C., Angela, F., Sandrina, A.H., Paula, R., Ana, M.G.P., Lilian, B., Isabel, C.F.R.F. Physicochemical characterization and microbiology of wheat and rye flours. *Food Chemistry*. 280 : 123-129.
- Chandra, B. 2012. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Damat, D., Anas, T., Elfi A.S., Rahmad, P.S., Rahmad, W., Desiana, N.P. 2018. *Teknik Pembuatan Roti Manis Fungsional*. UMM Press, Malang.
- Dias, J.M., M. Almeida., D. Adikevicius, P. Andzevicius, N.B. Alvarenga. Impact of olive oil usage on physical properties of chocolate fillings. *Grasas Y Acetites*. 67(3) : 1-8.
- Gaspersz, V. 2012. *All in One Production and Inventory Management: Strategi Menuju World Class Manufacturing*. Vinchristo Publication, Bogor.
- Heizer, J and Render, B. 2016. *Manajemen Operasi. Edisi Sebelas*. Salemba Empat, Jakarta.
- Kementrian Perindustrian. 2010. *Kemenperin RI No : 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik*. Kementrian Perindustrian RI, Jakarta.
- Kusnedi, R. 2021. Pengaruh penambahan pengembang roti terhadap parameter organoleptik pada pembuatan roti manis. *Jurnal British* 1(2) : 60-75.
- Mardi. 2014. *Sistem Informasi Akuntansi*. Ghalia Indonesia, Bogor.
- Nur'utami, D. A., Tiana, F., Devi. O. 2020. Pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik sensori dan daya kembang roti mocaf (modified cassava flour). *Jurnal Agroindustri Halal*. 6(2) : 197-204.
- Nurhayati, D.R. 2020. *Kualitas Tanaman Wijen : Berbasis Bahan Organik di Lahan Pasir Pantai*. PT. Scopindo Media Pustaka, Surabaya.
- Pulungan, M.H., Ika, A.D., and Nur, L.R. 2018. *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. Malang : UB Press.
- Purwadi. 2019. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Keju*. Malang : UB Press.
- Ristiati, N.P. 2017. *Mikrobiologi Terapan*. PT. Rajagrafindo Persada, Depok.
- Rosell, C.M., J.Bajerska., and A.F.El Sheikha. 2016. *Bread and Its Fortification Nutrition and Health Benefits*. CRC Press, New York.

- Silva, T.J., Gabriel, D.F., Oigres, D.B., Eliane, C.R.S., Daniel, B.A., Ana, P.B.R. 2021. Organogels in low-fat and high-fat margarine: a study of physical properties and shelf life. *Food Research International*. 140 : 2-12.
- Subakti, Y and Deri, R.A. 2012. *Bahan Makanan Terbaik Menurut Al-Quran dan Sunnah*. Galangpress, Yogyakarta.
- Wei, X., Soon, K.L., Byron, D.C., Mary, G.C.D., Shantanu, A., Jeyamkondan, S. Effect of water activity on thermal inactivation kinetics of *Salmonella* in mil powders. *Jurnal of Dairy Science*. 103 (8) : 6904-6917.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Data penerapan CPPB di Esthy Cake and Bakery

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA	KETIDAKSESUAIAN			
		MI	MA	SE	KR
A	LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI				
1.	Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat, kotor , dan berbeda			<input type="checkbox"/>	
B.	BANGUNAN DAN FASILITAS	MI	MA	SE	KR
2.	Ruang produksi sempit , sukar dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produk selain pangan		<input type="checkbox"/>		
3.	Lantai, dinding, dan langit-langit, tidak terawat, kotor , berdebu, dan atau berlendir			<input type="checkbox"/>	
4.	Ventilasi, pintu, dan jendela tidak terawat , kotor, dan berdebu			<input checked="" type="checkbox"/>	
C.	PERALATAN PRODUKSI	MI	MA	SE	KR
5.	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan berkarat dan kotor				<input type="checkbox"/>
6.	Peralatan tidak dipelihara, dalam keadaan kotor , dan tidak menjamin efektifnya sanitasi			<input type="checkbox"/>	
7.	Alat ukur/timbangan untuk mengukur/menimbang berat bersih/isi bersih tidak tersedia atau tidak teliti			<input checked="" type="checkbox"/>	
D.	SUPLAI AIR ATAU SARANA PENYEDIAAN AIR	MI	MA	SE	KR
8.	Air bersih tidak tersedia dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi		<input type="checkbox"/>		
9.	Air berasal dari suplai yang tidak bersih				<input type="checkbox"/>
E.	FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE DAN SANITASI	MI	MA	SE	KR
10.	Sarana untuk pembersihan/pencucian bahan pangan, peralatan, dan perlengkapan dan bangunan tidak tersedia dan tidak terawat dengan baik		<input type="checkbox"/>		
11.	Tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan			<input type="checkbox"/>	

12.	Sarana toilet/jamban kotor tidak terawat dan terbuka ke ruang produksi			<input checked="" type="checkbox"/>	
13.	Tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup				<input type="checkbox"/>
F.	KESEHATAN DAN HIGIENE KARYAWAN	MI	MA	SE	KR
14.	Karyawan di bagian produksi pangan ada yang tidak merawat kebersihan badannya dan atau ada yang sakit				<input type="checkbox"/>
15.	Karyawan di bagian produksi pangan tidak mengenakan pakaian kerja dan/atau ada yang sakit			<input checked="" type="checkbox"/>	
16.	Karyawan tidak mencuci tangan dengan bersih sewaktu memulai mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan/alat yang kotor, dan sesudah keluar dari toilet/jamban				<input type="checkbox"/>
17.	Karyawan bekerja dengan perilaku yang tidak baik (seperti makan dan minum) yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan		<input checked="" type="checkbox"/>		
18.	Tidak ada penanggungjawab higiene karyawan		<input type="checkbox"/>		
G.	PEMELIHARAAN DAN PROGRAM HIGIENE DAN SANITASI	MI	MA	SE	KR
19.	Bahan kimia pencuci tidak ditangani dan digunakan sesuai prosedur , disimpan di dalam wadah tanpa label		<input type="checkbox"/>		
20.	Program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala			<input type="checkbox"/>	
21.	Hewan peliharaan terlihat berkeliaran di sekitar dan di dalam ruang produksi pangan.				<input type="checkbox"/>
22.	Sampah di lingkungan dan di ruang produksi tidak segera dibuang			<input type="checkbox"/>	
H.	PENYIMPANAN	MI	MA	SE	KR
23.	Bahan pangan, bahan pengemas disimpan bersama-sama dengan produk akhir dalam satu ruangan penyimpanan yang kotor, lembab, dan				<input type="checkbox"/>

	gelap, dan diletakkan di lantai atau menempel ke dinding.				
24.	Peralatan yang bersih disimpan di tempat yang kotor				<input checked="" type="checkbox"/>
I.	PENGENDALIAN PROSES	MI	MA	SE	KR
25.	IRTP tidak memiliki catatan; menggunakan bahan baku yang sudah rusak, bahan berbahaya, dan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai dengan persyaratan penggunaannya.				<input type="checkbox"/>
26.	IRTP tidak mempunyai atau tidak mengikuti bagan alir produksi pangan.			<input checked="" type="checkbox"/>	
27.	IRTP tidak menggunakan bahan kemasan khusus untuk pangan.			<input type="checkbox"/>	
28.	BTP tidak diberi penandaan dengan benar			<input type="checkbox"/>	
29.	Alat ukur/timbangan untuk mengukur/menimbang BTP tidak tersedia atau tidak teliti .			<input type="checkbox"/>	
J.	PELABELAN PANGAN	MA	MI	SE	KR
30.	Label pangan tidak mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat IRTP, masa kedaluwarsa, kode produksi, dan nomor P-IRT				<input checked="" type="checkbox"/>
31.	Label mencantumkan klaim Kesehatan atau klaim gizi				<input type="checkbox"/>
K.	PENGAWASAN OLEH PENANGGUNGJAWAB	MA	MI	SE	KR
32.	IRTP tidak mempunyai penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)				<input type="checkbox"/>
33.	IRTP tidak melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk monitoring dan tindakan koreksi			<input type="checkbox"/>	
L.	PENARIKAN PRODUK	MA	MI	SE	KR
34.	Pemilik IRTP tidak melakukan penarikan produk pangan yang tidak aman				<input type="checkbox"/>
M.	PENCATATAN DAN DOKUMENTASI	MA	MI	SE	KR
35.	IRTP tidak memiliki dokumen produksi .			<input type="checkbox"/>	

36.	Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan tidak disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi	<input type="checkbox"/>			
N.	PELATIHAN KARYAWAN	MA	MI	SE	KR
37.	IRTP tidak memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan				<input type="checkbox"/>
	Jumlah Ketidaksesuaian KRITIS				2
	Jumlah Ketidaksesuaian SERIUS			5	
	Jumlah Ketidaksesuaian MAYOR		1		
	Jumlah Ketidaksesuaian MINOR	0			
Level IRTP		IV			

Jadwal Frekuensi Sistem Audit Internal					
Level IRTP	Frekuensi Audit Internal	Jumlah Penyimpangan (maksimal)			
		Minor	Mayor	Serius	Kritis
Level I	Setiap dua bulan	1	1	0	0
Level II	Setiap bulan	1	2 – 3	0	0
Level III	Setiap dua minggu	NA*	≥ 4	1 - 4	0
Level IV	Setiap hari	NA	NA	≥ 5	≥ 1

*NA = Tidak relevan

Catatan :

- **SPP-IRT diberikan apabila IRTP masuk level I-II**
- IRTP yang masuk peringkat level I, harus melakukan audit internal dengan frekuensi minimal 1 (satu) kali dalam 2 (dua) bulan
- IRTP yang masuk peringkat level II, harus melakukan audit internal dengan frekuensi minimal 1 (satu) kali dalam 1 (satu) bulan
- IRTP yang masuk peringkat level III, harus melakukan audit internal dengan frekuensi minimal 1 (satu) kali dalam 2 (dua) minggu
- IRTP yang masuk level IV, harus melakukan audit internal dengan frekuensi setiap hari

Lampiran 2. Data produksi harian Esthy Cake and Bakery

LAPORAN HARIAN PRODUKSI



Hari/Tanggal: Senin 1/11/2021

CAKE & BOLU

NAMA PRODUK	HRG	ADON	JADI	P	S	NAMA PRODUK	HRG	ADON	JADI	P	S
chiffon 20 cm	35000	3x		3	20	✓					
Mandarin 20 cm	41000	2x	14		14	✓					
Bolu pisang tape 20 cm	37000	2x	13		13	✓					
c. pisang 20 cm	42000	1x	10		10	✓					
Jonggrang pandan	32000	2x	26		9	✓					
Brownie merge	33000	4x			33	✓					
Lapis legit	50000	2x	16		14						
Bolu tape tape 20 cm	37000	3x	18		16	3					
chiffon 16 cm	21000	2x	22		19	3					
c. MANGGA 12x22	38000	1x	9		1	8					
fruit cake 12x22	36000	1x	9		1	8					
c. tape kismis 12x22	36000	1x	9		1	8					
Brownie jonggrang	36000	1x	13		13						
Mandarin 28		1x									
pot Jonggrang		1x			45						

ROTI

JENIS	ADON	PRODUK	JML	HRG	P	S	JENIS	ADON	PRODUK	JML	HRG	P	S
Donat	3	Donat top cin 12	15	24000	15		✓						
		Donat 5	15	5000	15		✓						
Roti	5	Coffe bun	35	18000	35		✓						
		Roti abun	42	21000	42		✓						
		Roti abun	30	5000	10		✓						
		R. Mentri Ompen	36	9000	36		✓						
		topi selat	12	5000	12		✓						
		topi vanilla	12	5000	12		✓						
		R. piz	12	9000	12		✓						
		Roti coklat	12	30000	12		✓						

TART

PRODUK	SIZE	JML	HRG	Pembuat	P	S	PRODUK	SIZE	JML	HRG	Pembuat	P	S
Bp. Hingket	22	1		Alysa	1								
Bp. toper	16	1		Alysa	1								
Tart guluk	16	1		Alysa	1								
Bp	16	1		Alysa	1								
peding hampis		1		Alysa	1								
Bp	20	1		Alysa	1								
Bp regular	16	2		Alysa		2							
Bp regular	16	3		Riska		3							
Tart regular	16	1		Alysa		1							

LAPORAN HARIAN PRODUKSI



i/Tanggal: Senin 2/11/2021

AJAN PASAR

JENIS	ADON	PRODUK	JML	HRG	JENIS	ADON	PRODUK	JML	HRG
		Tahu balon	60	3000			lempeng	10	3000
		roteler	66	2500			Martabek telur	20	3000
		Pardel	62	3000			Pemar mendem	18	3000
		roteler mayo	25	3000			rotel raguet	9	3000
		Kopyor	10	10000			rotel fl	32	3000
		arean	20	3000					

LAPORAN PRODUKSI LAIN

Stok Retarder

JENIS	ADON	PRODUK	JML	HRG	JENIS	ADON	PRODUK	JML	HRG

LAIN-LAIN

Stok Jajan Pasar

Roteler 100
 tahu balon 100
 Pardel 100
 roteler mayo 50

Putih Telur

Manik 3kg Kakra 7kg Stok 30kg

Cake & Bolu

Stok Dus

Packaging

PRODUK TDK LOLOS QC

NAMA PRODUK	JML	ALASAN	PEMBAUT

Dibuat

di cek & disetujui

Lampiran 3. Form penilaian pembimbing lapangan



Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Industri
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

KAMPUS 4 : Jl. Kolektor Ringroad Selatan, Tamanan, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta
TELEPON : (0274) 563515, ext. 4211

FORM PENILAIAN PEMBIMBING LAPANGAN

Nama Pembimbing Lapangan : Yuni
Jabatan : Kepala Pabrik
Nama Industri : Esthy Cake and Bakery
Nama Mahasiswa : Dinda Ayu Isnaeni
NIM : 1915033097
Program Studi : Teknologi Pangan
Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan.

No	Materi Penilaian	Skor
1	Disiplin waktu	85
2	Pemahaman materi/konsep	85
3	Cara komunikasi (<i>communication skill</i>)	85
4	Sikap	90
5	Usaha mahasiswa menyelesaikan tugas	90
6	Kekompakkan/ <i>team work</i>	85
7	Kemampuan menghitung dan menganalisa	85

Kurang (40-54)

Cukup (55-64)

Baik (65-79)

Sangat baik (80-100)

Yogyakarta, 30 November 2021

Pembimbing eksternal*,


(.....)
* : wajib dibubuhkan cap perusahaan

Lampiran 4. Lembar keterangan penyelesaian kerja proktik

 **Program Studi Teknologi Pangan**
Fakultas Teknologi Industri
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
KAMPUS 4 : Jl. Kolektor Ringroad Selatan, Tamanan, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta
TELEPON : (0274) 563515, ext. 4211

KETERANGAN PENYELESAIAN KERJA PRAKTIK

Dengan ini menyatakan mahasiswa berikut:

Nama : Dinda Ayu Isnaeni
NIM : 1915033097
Program Studi : Teknologi Pangan
Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

Telah menyelesaikan/tidak menyelesaikan* kerja praktik pada:

Nama Perusahaan/Instansi : Esthy Cake and Bakery
Tanggal Kerja Praktik : 1 November 2021 s.d. 30 November 2021

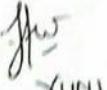
Dengan hasil MEMUASKAN/~~BAIK/KURANG BAIK~~*.

Demikian pernyataan ini dibuat sebagai bukti dan administrasi pelaksanaan kerja praktik

Mengetahui,
Pimpinan Perusahaan/Instansi**

Pembimbing Lapangan,


(..........)


(..........)

*: coret yang tidak perlu
**: wajib membubuhkan cap basah perusahaan/instansi

Lampiran 5. Log Book pelaksanaan kerja praktik di perusahaan

LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No.	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
1	Senin, 1 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu membuat pre • Membantu rounding adonan • Membantu packing 	<i>Jhu</i>
2	Selasa, 2 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu rounding adonan • Membantu packing 	<i>Jhu</i>
3	Rabu, 3 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu rounding adonan • Membantu packing 	<i>Jhu</i>
4	Kamis, 4 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu rounding adonan • Membantu packing 	<i>Jhu</i>
5	Jumat, 5 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing. • Membantu membuat bolu pisang. • Membantu rounding adonan • Membantu membentuk isian kacang hijau 	<i>Jhu</i>
6	Sabtu, 6 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing. • Membantu membuat pisang bolu. 	<i>Jhu</i>

Mengetahui,

Pembimbing Lapangan*



Jhu

 (.....)

*= wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No.	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
1	7 November 2021 Minggu	• Membantu packing • Rounding adonan	
2	Rabu, 10 November 2021	→ Membantu packing → Membantu membuat roti bolu, sifir, dan pillow → Membantu topping donat	
3	Kamis, 11 November 2021	→ Membantu packing → Membantu prepare keju untuk isian chiffon.	
4	Jumat, 12 November 2021	→ Membantu packing → Membantu membuat bolu → Membantu membuat bolu AF	
5	Minggu, 14 November 2021	→ Membantu packing → Membantu membuat adonan donat •	
6	Selasa, 16 November 2021	→ Membantu packing → Membantu membuat roti manis, pillow, donat	

Mengetahui,

Pembimbing Lapangan*

ésthy
Cake & Bakery

*= wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No.	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
1	17 November 2021 Rabu	• Membantu packing.	
2	18 November 2021 Kamis	• Membantu membuat roti pillow, bolen • Membantu packing	
3	19 November 2021 Jumat	• Membantu packing.	
4	20 November 2021 Sabtu	• Membantu packing. • Membantu membuat roti pillow dan kumpul	
5	21 November 2021 Minggu	• Membantu packing. • Membantu membuat roti pillow.	
6	22 November 2021 Senin	• Membantu packing • Membantu membuat bolen dan kumpul bolu prambanda	

Mengetahui,

Pembimbing Lapangan*



*= wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No.	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
1	23 November 2021 Selasa	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Membantu membuat pillow, kumpul, dan bolen 	<i>Jus</i>
2	04 November 2021 Rabu	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Membantu membuat pillow, kumpul, dan bolen 	<i>Jus</i>
3	25 November 2021 Kamis	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Membantu membuat pillow, dan kumpul 	<i>Jus</i>
4	26 November 2021 Jumat	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Membantu rounding adonan 	<i>Jus</i>
5	27 November 2021 Sabtu	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing 	<i>Jus</i>
6	28 November 2021 Minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Membantu rounding adonan pillow 	<i>Jus</i>

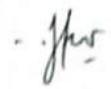
Mengetahui,

Pembimbing Lapangan*




* - wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No.	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
1	29 November 2021 Senin	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Membantu membuat rasi saris. 	
2	30 November 2021 Selasa	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Menyeleksi data dan kebutuhan administrasi kerja praktik 	
3			
4			
5			
6			

Mengetahui,

Pembimbing Lapangan*

  **ésthy**
PTM Cakra & Bakti

* = wajib dibubuhkan cap basah perusahaan