

25/09/2021

Ibdal, S.Si., M.Sc., Ph.D

LAPORAN KERJA PRAKTIK
EVALUASI PENERAPAN SANITASI INDUSTRI DAN
HIGIENE KARYAWAN DALAM PRODUKSI KECAP MANIS
DI PABRIK KECAP CIPTA RASA



Acc
Wahidah
Fahmy

28 Agustus 2021

Disusun oleh:
AZZAM NUR HAZMI
1800033115

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2021

LEMBAR PENGESAHAN
EVALUASI PENERAPAN SANITASI INDUSTRI DAN HIGIENE
KARYAWAN DALAM PRODUKSI KECAP MANIS DI PABRIK KECAP
CIPTA RASA

Disiapkan dan disusun oleh :

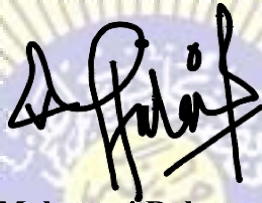
Azzam Nur Hazmi

(1800033115)

Yogyakarta, 28 Agustus 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



(Wahidah Mahanani Rahayu S.TP., M. Sc)

NIY: 60160965

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D)

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini menyatakan bahwa saya :

Nama : Azzam Nur Hazmi

NIM : 1800033115

Program Studi : Teknologi Pangan

Judul : **Evaluasi Penerapan Sanitasi Industri Dan Higiene
Karyawan Dalam Produksi Kecap Manis Di Pabrik
Kecap Cipta Rasa**

Menyatakan bahwa laporan magang ini merupakan karya ilmiah saya sendiri dan bukan merupakan tiruan, salinan atau duplikasi dari laporan magang yang telah dipergunakan untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pangan baik di lingkungan Universitas Ahmad Dahlan maupun diperguruan tinggi lain, serta belum pernah dipublikasi

Pernyataan ini dibuat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab serta bersedia menerima segala resiko jika ternyata pernyataan diatas tidak benar.

Brebes, 24 Juli 2021



Azzam Nur Hazmi

1800033115

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan Anugerah-NYA yang telah diberikan. sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan kerja praktik ini dengan judul “Evaluasi Penerapan Sanitasi Industri Dan Higiene Karyawan Dalam Produksi Kecap Manis Di Pabrik Kecap Cipta Rasa” yang terletak di Jl. Lingkar Slawi no 41-41A, Kagok, Kec. Slawi, Tegal, Jawa Tengah.

Laporan kerja praktik ini disusun untuk memenuhi syarat menyelesaikan mata kuliah kerja praktik program sarjana (S1) Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan. Dengan terselesaikannya laporan kerja praktik ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bimbingan, bantuan, dan dorongan kepada penulis. Oleh karena itu penulis ucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT atas segala rahmat dan nikmat yang diberikan kepada penyusun
2. Kedua Orang Tua saya atas dukungan dan doa kepada penyusun
3. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D. selaku dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D. selaku Kaprodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
5. Ibu Wahidah Mahanani S.TP., M.Sc selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing saya sehingga dapat menjalankan kerja praktik dan menyelesaikan laporan ini.
6. Ibu Hardjanti dan Bapak Ivan selaku Pemilik pabrik kecap Cipta Rasa.
7. Bapak Parjo selaku pembimbing saya di pabrik kecap Cipta Rasa yang telah banyak membantu sehingga saya mendapatkan banyak ilmu dan dapat menyelesaikan laporan ini dengan baik.
8. Seluruh Karyawan pabrik kecap Cipta Rasa yang saya hormati. Terima kasih atas bimbingan dan sambutan yang diberikan selama kerja praktik. yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu
9. Luthfi Fikri Fauzi selaku rekan kerja praktik

Penyusun menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu saran dan kritik dari berbagai pihak kami harapkan guna penyempurnaan laporan ini. Akhirnya penyusun berharap semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi penyusun pada khususnya dan pembaca pada umumnya

Brebes, 24 Juli 2021



Azzam Nur Hazmi

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I Tinjauan Umum Perusahaan.....	1
1.1 Profil Perusahaan	1
1.1.1 Sejarah dan Status Perusahaan.....	1
1.1.2 Visi & Misi Perusahaan	2
1.1.3 Struktur Organisasi	2
1.2 Bahan Baku	4
1.2.1. Sumber Bahan Baku dan Penyediaanya.....	4
1.3 Proses Produksi kecap.....	10
1.3.1 Tahap dan Proses Pembuatan.....	10
1.3.2 Tahap Pengemasan Botol.....	14
1.3.3 Tahap Pengemasan Sachet.....	18
1.3.4 Penyimpanan dan Distribusi.....	20
1.3.5 Diagram Alir Proses Pembuatan Kecap di Cipta Rasa.....	21
1.3.6 Perhitungan Neraca Massa.....	23
1.3.7 Tampilan Produk Kecap oleh Cipta Rasa.....	23
1.4 Mesin dan Peralatan.....	24
1.5 Hasil Produksi Kecap.....	35
1.5.1 Kemasan Botol.....	35
1.5.2 Kemasan Sachet.....	35
1.5.3 Kemasan Pouch.....	35
1.6 Utilitas.....	35
1.6.1 Utilitas air.....	35

1.6.2 Utilitas listrik.....	35
1.6.3 Utilitas bahan bakar.....	35
1.6.4 Utilitas limbah.....	36
1.7 Sarana dan Prasarana.....	36
1.7.1 Sarana.....	36
1.7.2 Prasarana.....	36
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	38
2.1 Latar Belakang.....	38
2.2 Rumusan Masalah.....	40
2.3 Tujuan.....	40
2.4 Metodologi pemecahan masalah.....	40
2.4.1 Lokasi Kegiatan Kerja Praktik.....	40
2.4.2 Metode Pengumpulan Data.....	40
2.5 Analisis hasil pemecahan masalah.....	41
2.5.1 Pengawasan Penerapan Prinsip-Prinsip Sanitasi Bangunan.....	41
2.5.2 Pengawasan Penerapan Prinsip-Prinsip Sanitasi Mesin&Peralatan.....	47
2.5.3 Evaluasi Pengawasan Penerapan Prinsip-Prinsip Sanitasi dan Higiene Karyawan Dalam Produksi Kecap Manis di Pabrik Kecap Cipta Rasa.....	52
2.5.4 Analisis Higiene dan Sanitasi Menggunakan Diagram Fishbone.....	60
2.6 Kesimpulan.....	62
DAFTAR PUSTAKA.....	63
LAMPIRAN.....	64

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Check Sheet CPPB-IRT pabrik kecap Cipta Rasa Berdasarkan BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012.....	42
Tabel 1. 2 Standar baku mutu media air untuk keperluan Higiene dan Sanitasi ..	46
Tabel 1. 3 Standar Pembersihan Mesin dan Peralatan Produksi Pabrik Kecap Cipta Rasa.....	64
Tabel 1. 4 Check Sheet Pelaksanaan Sanitasi Industri dan Higiene Tenaga Kerja Berdasarkan (BPOM,2012).....	53



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi Industri PK CIPTA RASA.....	2
Gambar 1.2 Kedelai Hitam.....	5
Gambar 1.3 Garam merk dan Endut.....	6
Gambar 1.4 Gula Merah.....	6
Gambar 1.5 Bawang Putih Yang Telah dihaluskan.....	7
Gambar 1.6 Tepung tapioka Cap Gunung Agung.....	7
Gambar 1.7 Air Fermentasi Kedelai Hitam.....	8
Gambar 1.8 Rempah Pekak.....	8
Gambar 1.9 Natrium Benzoat.....	9
Gambar 1. 10 Fermentasi Koji.....	9
Gambar 1.11 Fermentasi Moromi.....	10
Gambar 1.12 Bahan Baku Kedelai Hitam.....	11
Gambar 1.13 Proses Fermentasi Koji.....	12
Gambar 1.14 Proses Pengeringan Kedelai.....	12
Gambar 1.15 Proses Fermentasi Moromi.....	13
Gambar 1.16 Proses Penyaringan Fermentasi	14
Gambar 1. 17 Perebusan Air Fermentasi.....	14
Gambar 1.18 Proses pembuatan karamel.....	15
Gambar 1.19 Proses pencampuran air fermentasi.....	15
Gambar 1.20 Proses penyaringan.....	16
Gambar 1.21 Penyimpanan Kecap Setelah Penyaringan.....	16
Gambar 1. 22 Proses pencucian botol.....	17
Gambar 1.23 Proses pengeringan Botol secara alami.....	17
Gambar 1.24 Proses Pengisian kecap ke dalam botol.....	18
Gambar 1.25 Proses Pengisian Kemasan Sachet Menggunakan Mesin Sealer...	19
Gambar 1.26 Hasil Pengemasan Kemasan Sachet.....	19
Gambar 1.27 Proses Distribusi.....	20
Gambar 1.28 Penyimpanan.....	20

Gambar 1.29 Proses Preparasi Bahan Baku.....	21
Gambar 1.30 Proses Pemasakan dan Pengemasan.....	22
Gambar 1.31 Kecap Tomat Lombok Kemasan Botol (625ml).....	23
Gambar 1.32 Kecap Tomat Lombok Kemasan Botol (325ml).....	23
Gambar 1.33 Kecap Tomat Lombok Kemasan Pouch (600ml).....	23
Gambar 1.34 Kecap Tomat Lombok Kemasan Sachet (600ml).....	23
Gambar 1.35 Drum Pencucian.....	24
Gambar 1.36 Drum Perendaman.....	25
Gambar 1.37 Wajan Pemasakan.....	25
Gambar 1.38 Tampah Bambu.....	26
Gambar 1.39 Tangki/Wadah.....	27
Gambar 1.40 Saringan.....	27
Gambar 1.41 Tempat Fermentasi.....	40
Gambar 1.42 Pengaduk Kayu.....	28
Gambar 1.43 Pengaduk Besi.....	29
Gambar 1.44 Botol.....	29
Gambar 1.45 Krat Kayu.....	30
Gambar 1.46 Trolly.....	30
Gambar 1.47 Tangki Penampungan Kecap.....	31
Gambar 1.48 Mesin Sedot.....	32
Gambar 1.49 Mesin Shrink Wrap.....	32
Gambar 1.50 Mesin Sealer.....	33
Gambar 1.51 Layout Proses Produksi Pabrik Kecap Cipta Rasa.....	34
Gambar 1.52 Lokasi dan Lingkungan Perusahaan.....	44
Gambar 1.53 Ruang Produksi.....	45
Gambar 1.54 Pencucian Wajan Pemasakan.....	48
Gambar 1.55 Pencucian Tampah.....	48
Gambar 1.56 Pencucian Saringan.....	49
Gambar 1.57 Pencucian Botol.....	50
Gambar 1.58 Pembersihan Tangki Penampungan.....	51

Gambar 1.59 Pembersihan Mesin Sedot.....	51
Gambar 1.60 Karyawan dengan Pakaian Kerjanya.....	55
Gambar 1.61 Toilet/MCK.....	58
Gambar 1.62 Lingkungan Produksi.....	58
Gambar 1.63 Kondisi Lingkungan Pabrik.....	59
Gambar 1.64 Diagram Fishbone Analisis Higiene dan Sanitasi.....	60



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.1 Tabel 1.3 Standar Pembersihan Mesin dan Peralatan Produksi Pabrik Kecap Cipta Rasa.....	64
Lampiran 1.2 Denah Pabrik Kecap Cipta Rasa.....	66
Lampiran 1.3 Foto Bersama Pimpinan Perusahaan.....	68
Lampiran 1.3 Foto Bersama Pembimbing Lapangan.....	68
Lampiran 1.4 Form Keterangan Penerimaan Kerja Praktik.....	69
Lampiran 1.5 Form Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	70
Lampiran 1.6 Form Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik.....	71
Lampiran 1.7 Form Penilaian Pembimbing Lapangan.....	72

