

LAPORAN KERJA PRAKTIK
EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN
YANG BAIK (CPPOB) DI PT MAZARAAT LOKANATURA
INDONESIA, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA



Disusun oleh :

Fikri Muhamad Iqbal
(1900033042)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2022

HALAMAN PENGESAHAN

**EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK
(CPPOB) DI PT MAZARAAT LOKANATURA INDONESIA, DAERAH
ISTIMEWA YOGYAKARTA
2022**

Disusun oleh :

**Fikri Muhamad Iqbal
(1900033042)**

Yogyakarta, 3 Februari 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

Dosen Pembimbing



Titisari Juwitaningtyas, STP., M.Sc.

NIY. 60160962

Mengetahui,

**Ketua Program Studi
Teknologi Pangan**



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

NIY. 60160914

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah Subhanahu Wa Ta'ala atas berkat dan rahmatNya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik dengan judul “Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia, Daerah Istimewa Yogyakarta.

Laporan kerja praktik ini disusun untuk memenuhi syarat menyelesaikan mata kuliah Kerja Praktik. Kerja Praktik ini merupakan salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Program Studi S1 Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, yang diharapkan dapat memberi wawasan kepada mahasiswa mengenai dunia kerja dan pengolahan pangan di industri. Dalam pelaksanaan dan penyusunan laporan kerja praktik ini banyak bantuan-bantuan dari pihak lain yang mendukung, sehingga penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT atas segala kemudahan dan kelancaran dalam penyusunan laporan.
2. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D. selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D. selaku Kaprodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Titisari Juwitaningtyas, STP., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, dukungan, dan saran selama pelaksanaan kerja praktik dan penyusunan laporan kerja praktik.
5. Ibu Nieta Pricillia Puspitasari selaku pemilik PT Mazaraat Lokanatura Indonesia.
6. AW Fatkhurrochman, STP., Fajar Hidayat, STP., dan karyawan PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia selaku pembimbing lapangan selama kerja praktik.
7. Orangtua dan seluruh keluarga atas dukungan spiritual dan material yang diberikan.
8. Rekan-rekan Teknologi Pangan yang telah membantu dalam pelaksanaan kerja praktik dan penyusunan laporan.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam laporan ini. Penulis berharap adanya kritik dan saran yang membangun. Semoga Laporan Kerja Praktik ini dapat berguna dan bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, 3 Februari 2022

Penulis,

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
RINGKASAN.....	ix
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1. Profil Perusahaan	1
1.1.1. Sejarah.....	1
1.1.2. Visi dan Misi	3
1.1.3. Pelaksanaan Kerja	3
1.2. Proses Produksi.....	7
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir	7
1.2.2. Diagram Alir Produksi	21
1.2.3. Proses Produksi	27
1.2.4. Mesin dan Peralatan	49
1.2.5. Layout Ruang Produksi.....	54
1.2.6. Penanganan Limbah.....	55
1.2.7. Sarana dan Prasarana Penunjang	55
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	56
2.1. Latar Belakang.....	56
2.2. Rumusan Masalah.....	57
2.3. Tujuan	58
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah	58
2.4.1. Waktu dan Lokasi Pelaksanaan.....	58
2.4.2. Metode Pengumpulan Data	58
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	59

2.5.1. Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia	59
2.5.2. Analisis Penyebab Ketidakesesuaian Penerapan CPPOB pada Produksi Keju Mozarella di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia dengan Diagram <i>Fishbone</i>	76
2.6. Kesimpulan	78
DAFTAR PUSTAKA	79
LAMPIRAN	81

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Produk akhir yang dihasilkan PT Mazaraat Lokanatura Indonesia	13
Tabel 1. 2 Mesin dan Peralatan Produksi	49
Tabel 1. 3 Sarana dan Prasarana Penunjang di PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia.....	55
Tabel 2. 1 Persentase Ketidaksesuaian Penerapan CPPOB.....	75

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo PT Mazaraat Lokanatura Indonesia	2
Gambar 1. 2 Struktur Organisasi Perusahaan	4
Gambar 1. 3 Susu sapi segar.....	7
Gambar 1. 4 Rennet.....	8
Gambar 1. 5 Starter STI-12	9
Gambar 1. 6 Starter MA4002	9
Gambar 1. 7 Starter <i>Flora danica</i>	10
Gambar 1. 8 Lipase.....	11
Gambar 1. 9 Garam	12
Gambar 1. 10 <i>Curd</i>	13
Gambar 1. 11 Diagram alir produksi keju mozzarella	21
Gambar 1. 12 Diagram alir produksi keju halloumi.....	22
Gambar 1. 13 Diagram alir produksi keju tomme de merapi	23
Gambar 1. 14 Diagram alir produksi keju colby	24
Gambar 1. 15 Diagram alir produksi keju bocconcini.....	25
Gambar 1. 16 Diagram alir produksi keju oaxaca	26
Gambar 1. 17 Preparasi bahan.....	27
Gambar 1. 18 Penerimaan susu	28
Gambar 1. 19 Pemanasan susu	28
Gambar 1. 20 Penambahan kultur	29
Gambar 1. 21 <i>Ripening</i>	29
Gambar 1. 22a Penambahan rennet	30
Gambar 1. 22b Pembentukan <i>curd</i>	30
Gambar 1. 23 Pemotongan	31
Gambar 1. 24 Pengadukan.....	31
Gambar 1. 25a Pemisahan <i>whey</i> dari <i>curd</i>	32
Gambar 1. 25b Penirisan <i>curd</i>	32
Gambar 1. 25c Pemanasan larutan garam.....	33
Gambar 1. 26a Pengecekan pH <i>curd</i>	34
Gambar 1. 26b Proses <i>stretching</i>	34
Gambar 1. 26c Hasil <i>stretching</i> keju mozzarella	34
Gambar 1. 26d Hasil <i>stretching</i> keju bocconcini	35
Gambar 1. 26e Hasil <i>stretching</i> keju oaxaca	35
Gambar 1. 27 Proses pemisahn <i>whey</i> dari <i>curd</i>	37
Gambar 1. 28 Proses pemadatan.....	38
Gambar 1. 29 Keju yang telah dipotong.....	38
Gambar 1. 30 Proses pemasakan	39
Gambar 1. 31 Proses <i>brining</i>	39
Gambar 1. 32 Proses pemadatan.....	43

Gambar 1. 33 Proses <i>brining</i>	43
Gambar 1. 34 Proses <i>aging</i>	44
Gambar 1. 35 Proses penambahan <i>anatto</i>	46
Gambar 1. 36 Proses pencucian.....	47
Gambar 1. 37 Proses penggaraman	47
Gambar 1. 38 Layout ruang produksi.....	54
Gambar 2. 1 Halaman dan akses jalan PT Mazaraat Lokanatura Indonesia	60
Gambar 2. 2 Tempat sampah utama	61
Gambar 2. 3 Bagian depan ruang produksi	61
Gambar 2. 4 Ventilasi ruang produksi tanpa kasa	62
Gambar 2. 5 Jendela ruang produksi tanpa kasa.....	62
Gambar 2. 6 Wastafel	63
Gambar 2. 7 Kamar mandi	64
Gambar 2. 8 Mesin atau peralatan yang terbuat dari <i>stainles steel</i>	64
Gambar 2. 9 Peralatan yang terbuat dari kayu.....	65
Gambar 2. 10 Peralatan yang terbuat dari plastik.....	65
Gambar 2. 11 Prosedur/ instruksi proses produksi keju	66
Gambar 2. 12 Spot laboratorium	67
Gambar 2. 13 Karyawan tidak menggunakan pakaian khusus produksi.....	68
Gambar 2. 14 Karyawan tidak menggunakan masker.....	68
Gambar 2. 15 Kemasan produk	69
Gambar 2. 16 Bagian dinding yang kotor.....	71
Gambar 2. 17 Perangkap tikus.....	71
Gambar 2. 18 Proses sanitasi alat	71
Gambar 2. 19 Diagram <i>Fishbone</i>	77

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Checksheet</i> CPPOB.....	81
Lampiran 2. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia tentang Pedoman CPPOB	90
Lampiran 3. Sertifikat BPOM Keju peram.....	115
Lampiran 4. Sertifikat BPOM Keju Halloumi.....	116
Lampiran 5. Sertifikat Halal MUI Keju dan <i>Creamery</i>	117
Lampiran 6. Sertifikat HACCP PT Mazaraat Lokanatura Indonesia	118
Lampiran 7. Form Penilaian Pembimbing Lapangan	119
Lampiran 8. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	120
Lampiran 9. Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik	121