

LAPORAN KERJA PRAKTIK
EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG
BAIK (CPPOB) DI UKM PUTRI 21, GUNUNG KIDUL, YOGYAKARTA



Disusun oleh :

Muhammad Gilang Ramdhan

(1900033053)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

JANUARI, 2022

HALAMAN PENGESAHAN

**EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG
BAIK (CPPOB) DI UKM PUTRI 21, GUNUNG KIDUL, YOGYAKARTA**

Disusun Oleh :

Muhammad Gilang Ramadhan

(1900033053)

Yogyakarta, 02 Maret 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

Dosen Pembimbing



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

NIY. 60211304

Mengetahui,

Ketua Program Studi Teknologi Pangan



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

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Muhammad Gilang Ramadhan

NIM 1900033053

Program Studi : Teknologi Pangan

Dengan ini menyatakan bahwa laporan kerja praktik yang berjudul “Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB)) di UKM Putri 21, Gunung Kidul, Yogyakarta” benar merupakan hasil karya saya sendiri dengan data informasi yang diambil secara langsung oleh saya sendiri Ketika kerja praktik di UKM Putri 21 Gunung kidul. Demikian surat pernyataan ini dibuat dan ditandatangani oleh saya sebenar-benarnya dan digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 30 Desember 2021



Muhammad Gilang Ramadhan
NIM. 1900033053

Kata Pengantar

Alhamdulillahirabbil'alamin, puji syukur kepada Allah SWT. yang telah memberikan rahmat dan karunianya sehingga penulis bisa menyelesaikan Kerja Praktik (KP). Tidak lupa pula, shalawat beriring salam terhaturkan kepada Nabi Muhammad SAW. yang telah membawa umat manusia kepada zaman yang terang benderang dengan ilmu pengetahuan.

Penulisan dan penyusunan laporan ini tidak akan terlaksana dengan baik tanpa bantuan dan dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini tak lupa penulis mengucapkan terima kasih sebanyak-banyaknya kepada para pihak yang telah terlibat dalam proses kerja praktik maupun penyusunan laporan ini. Ucapan terima kasih ini penulis haturkan.

kepada :

1. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D. selaku ketua program studi teknologi pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta
2. Bapak Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc. selaku dosen pembimbing kerja praktik
3. Ibu Suti Rahayu selaku ketua UKM Putri 21 yang telah mengizinkan saya untuk melaksanakan kerja praktik
4. Orang tua yang telah mendoakan kelancaran segala urusan kerja praktik sehingga saya dapat menyelesaikan kerja praktik dan laporan kerja praktik
5. Para pihak yang turut andil secara langsung maupun tidak langsung dalam pembuatan laporan.

Penulis menyadari bahwa laporan ini memiliki banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis sangat terbuka untuk menerima kritik dan saran yang membangun untuk kesempurnaan laporan ini. Sebagai penutup, penulis berharap semoga Laporan Kerja Praktik ini digunakan sebagaimana mestinya dan dapat memberi manfaat bagi para pembaca.

Yogyakarta, 30 Desember 2021



Muhammad Gilang Ramadhan

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	iv
DAFTAR ISI	
DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR LAMPIRAN	iv
Abstrak	v
BAB I	1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1. Profil UKM Putri 21	1
1.1.1 Sejarah.....	1
1.1.2 Visi dan Misi	2
1.1.3 Struktur Organisasi	3
1.2. Proses Produksi.....	3
1.2.1. Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan, Produk Antara, dan Produk Akhir	3
1.2.1.1. Bahan Baku	3
1.2.1.2. Bahan Tambahan Pangan (BTP)	6
1.2.1.3. Produk Antara	7
1.2.1.4. Produk Akhir	7
1.2.2. Proses Produksi.....	8
1.2.2.1 Penerimaan Bahan Baku	8
1.2.2.2. Pencampuran Bahan Baku.....	9
1.2.2.3. Penggilingan Adonan dan Pencetakan Mie	10
1.2.2.4. Pencetakan Mie “Ayo”	12
1.2.2.5. Pengukusan Mie	13
1.2.2.6. Pengeringan Mie	14
1.2.2.7. Pengemasan dan Pelabelan.....	15
1.2.3. Diagram Alir.....	19
1.2.3.1. Diagram Alir Kuantitatif	19
1.2.3.2. Neraca Massa Mie Ayo UKM Putri 21	20
1.2.4. Sarana dan Prasana	21

1.2.4.1. Sarana	21
1.2.4.2. Prasarana	24
BAB II	26
Tugas Khusus Kerja Praktik	26
2.1. Latar Belakang	26
2.2. Rumusan Masalah	28
2.3. Tujuan	29
2.3.1. Tujuan Umum.....	29
2.3.2. Tujuan Khusus	29
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah	29
2.4.1. Lokasi dan Waktu	29
2.4.2. Metode Pengumpulan Data.....	29
2.4.3. Data Yang Digunakan	29
2.4.4. Masalah yang terjadi di perusahaan.....	30
2.5. Analisis Hasil Pemecah Masalah	36
2.6. Kesimpulan	39
DAFTAR PUSTAKA.....	41
LAMPIRAN	42

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Sarana yang terdapat di UKM Putri 21.....	21
Tabel 1.2. Prasarana Yang Terdapat di UKM Putri 21.....	24

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Logo UKM Putri 21	1
Gambar 1.2. Struktur Organisasi UKM Putri 21	3
Gambar 1.3. Tepung terigu, tepung tapioka, dan tepung mocaf	5
Gambar 1.4. CMC (Carboxymethyl cellulose).....	6
Gambar 1.5. Produk akhir	7
Gambar 1.6. Ruang Penyimpanan Bahan Baku	8
Gambar 1.7. Box Penyimpanan Sementara	9
Gambar 1.8. Pencampuran Tepung	9
Gambar 1.9. Penggilingan Adonan.....	11
Gambar 1.10. Penggilingan Ulang	11
Gambar 1.11. Mata Pisau Tambahan	12
Gambar 1.12. Pencetakan Adonan Mie	12
Gambar 1.13. Proses Pencetakan Mie	13
Gambar 1.14. Proses Pengukusan Mie	13
Gambar 1.15. Setelah Proses Pengukusan Sebelum Mie Dikeringkan	14
Gambar 1.16. Proses Pengeringan Mie	15
Gambar 1.17. Proses Pengemasan Mie	16
Gambar 1.18. Proses Pengepresan Kemasan.....	16
Gambar 1.19. Proses Pemberian Label Kemasan.....	17
Gambar 1.20. Pelabelan Pada Kemasan	17
Gambar 1.21. Label Mie Ayo Original	18
Gambar 1.22. Digram Alir Kualitatif	19
Gambar 1.23. Neraca Massa Mie Ayo UKM Putri 21	20
Gambar 2.1. Tempat sampah yang ada di UKM Putri 21	32
Gambar 2.2. Toilet di UKM Putri 21 yang tidak terdapat sabun	33
Gambar 2.3. Toilet di UKM Putri 21 tidak memiliki atap	34
Gambar 2.4. Tempat cuci tangan tidak terdapat sabun	34
Gambar 2.5. Karyawan yang tidak menggunakan sarung tangan	35
Gambar 2.6. Jendela dan Ventilasi	36
Gambar 2.7. Diagram Fishbone.....	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Checksheet CPPOB.....	42
Lampiran 2. Peraturan Menteri Perindustrian RI Tentang CPPOB.....	45
Lampiran 3. Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik di Perusahaan	70
Lampiran 4. Form Penilaian Pembimbing Lapangan	71
Lampiran 5. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	72
Lampiran 6. Denah Ruang Produksi UKM Putri 21	73
Lampiran 7. Bangunan di UKM Putri 21	74

