

**ANALISIS PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL
CONTROL POINT* (HACCP) PADA PRODUKSI
ORIFLAKES DI PT SERELIA PRIMA NUTRISIA,
YOGYAKARTA**



Disusun Oleh:

Anim Mafaza

(1900033038)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2022

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT*
(HACCP) PADA PRODUKSI ORIFLAKES DI PT SERELIA PRIMA
NUTRISIA, YOGYAKARTA**

2022

Disusun Oleh:

Anim Mafaza

(1900033038)

Yogyakarta, 5 Agustus 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing

Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.

NIY 60160914

Mengetahui

Kaprodi Teknologi Pangan

Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.

NIY 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama : Anim Mafaza

NIM : 1900033038

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

Judul Laporan : Analisis Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Produksi Oriflakes di PT Serelia Prima Nutrisia, Yogyakarta

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik ini merupakan karya ilmiah saya sendiri dan bukan merupakan tiruan dari karya milik orang lain. Pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab serta saya bersedia menanggung segala resiko jika ternyata pernyataan tersebut tidak benar.

Yogyakarta, 24 April 2022

Penulis

Anim Mafaza

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur atas kehadiran Allah Swt. yang telah melimpahkan rahmat, taufiq serta hidayah-Nya sehingga laporan Kerja Praktik dengan judul “Analisis Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Produksi Oriflakes di PT Serelia Prima Nutrisia, Yogyakarta”.

Laporan ini disusun untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan. Dengan terselesaikannya laporan kerja praktik ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bimbingan, bantuan, serta dorongan kepada penulis. Penulis mengucapkan terima kasih sebesar-sebarnya kepada:

1. Allah Swt. atas segala nikmat dan rahmat yang telah diberikan kepada penyusun.
2. Kedua orang tua serta keluarga atas doa, dukungan, dan segala yang diberikan.
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan serta Dosen Pembimbing Kerja Praktik yang telah membimbing saya sehingga dapat menjalankan kerja praktik dan menyelesaikan laporan ini.
4. Bapak Suko Triyono, selaku Direktur Utama PT Serelia Prima Nutrisia.
5. Seluruh Karyawan PT Serelia Prima Nutrisia yang telah memberi ilmu, bimbingan, serta bantuan selama dilokasi kerja praktik.
6. Farah Mustika dan Silmi Shafa Nabila selaku rekan kerja praktik.
7. Seluruh teman, kerabat dan semua pihak yang memberikan motivasi dalam penyusunan laporan Kerja Praktik ini sehingga dapat terselesaikan dengan baik.

Penulis menyadari dalam menyelesaikan laporan Kerja Praktik ini masih banyak terdapat kekurangan. Oleh karena itu, saya selaku penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun, demi penyusunan laporan yang lebih baik lagi kedepannya. Semoga laporan Kerja Praktik ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, 24 April 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
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	2
1.1.3. Struktur Organisasi	3
1.2. Proses Produksi	6
1.2.1. Bahan baku, produk antara, dan produk akhir	6
1.2.2. Proses Produksi dan diagram alir	8
1.2.3. Mesin dan peralatan	13
1.2.4. Sarana dan prasana penunjang	18
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	21
2.1. Latar Belakang	21
2.2. Rumusan Masalah	22
2.3. Tujuan	22
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah	23
2.4.1. Tempat dan Waktu	23
2.4.2. Jenis Penelitian	23
2.4.3. Metode Pengumpulan Data	23
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	27
2.6. Kesimpulan	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	43

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Deskripsi Produk Sereal Umbi Garut.....	27
Tabel 2. 2 Identifikasi Bahaya Bahan Baku Sereal Umbi Garut.....	29
Tabel 2. 3 Identifikasi Bahaya pada Proses Produksi Sereal Umbi Garut	31
Tabel 2. 4 Penetapan CCP Bahan Baku	33
Tabel 2. 5 Penetapan CCP Proses Produksi Sereal Umbi Garut	34
Tabel 2. 6 Monitoring dan Tindakan Koreksi	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi PT Serelia Prima Nutrisia.....	3
Gambar 1. 2 Pati Umbi Garut dan Margarin	7
Gambar 1. 3 <i>Flakes</i>	7
Gambar 1. 4 Produk Oriflakes 350 gram.....	8
Gambar 1. 5 Diagram Alir Proses Pembuatan Sereal Umbi Garut	9
Gambar 1. 6 Proses Pengadonan	10
Gambar 1. 7 Proses Penggilingan Adonan	11
Gambar 1. 8 Proses Pemipihan Adonan	12
Gambar 1. 9 Proses Pengemasan.....	13
Gambar 1. 10 Mesin Pemipih Adonan	14
Gambar 1. 11 Mesin <i>Mixing</i>	14
Gambar 1. 12 Mesin <i>Expired Date</i>	15
Gambar 1. 13 Mesin <i>Sealer</i>	15
Gambar 1. 14 Mesin <i>Packing</i>	16
Gambar 1. 15 Mesin Oven.....	16
Gambar 1. 16 Mesin Timbangan	17
Gambar 1. 17 Mesin Pengadonan.....	17
Gambar 1. 18 Tempat Parkir di Lokasi Kantor	19
Gambar 1. 19 Tempat Produksi.....	20
Gambar 1. 20 Gudang PT Serelia Prima Nutrisia	20
Gambar 2. 1 Langkah Penerapan Sistem HACCP	24
Gambar 2. 2 <i>Desicion Tree</i> Bahan Baku	25
Gambar 2. 3 <i>Decision Tree</i> Tahapan Proses.....	26

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 <i>Layout</i> Produksi PT Serelia Prima Nutrisia	43
Lampiran 2 Form <i>Checklist</i> Pembersihan Peralatan.....	44
Lampiran 3 <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik di Perusahaan.....	46
Lampiran 4 Form Penilaian Pembimbing Lapangan.....	48
Lampiran 5 Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	49