

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK
INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT) PADA UMKM SAKURA
MOCHI, YOGYAKARTA**



Disusun oleh :

Putri Rizky Amalia

(1900033160)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
TAHUN 2022**

LEMBAR PENGESAHAN

**EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK
INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT) PADA UMKM SAKURA
MOCHI, YOGYAKARTA
2022**

Disusun Oleh:

Putri Rizky Amalia

(1900033160)

Yogyakarta, 25 Februari 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

LEMBAR PENGESAHAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan ini merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan laporan yang pernah disusun untuk melaporkan hasil kegiatan kerja praktik yang telah saya laksanakan di UMKM Sakura Mochi Yogyakarta, dan sepanjang pengetahuan saya laporan ini tidak sedang disusun oleh orang lain untuk melaporkan hasil kegiatan kerja praktik sejenis, kecuali oleh nama mahasiswa yang disebutkan oleh lembar pengesahan dan pernyataan keaslian ini.

Yogyakarta, 03 Januari 2022

Yang membuat pernyataan,



Putri Rizky Amalia

NIM 1900033160

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT dimana atas rahmat, berkah dan hidayah-Nya penyusun dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik di UMKM Sakura Mochi dengan baik dan tepat waktu. Laporan kerja praktik ini dibuat sebagai pelengkap dari tugas mata kuliah Kerja Praktik, yang menjadi salah satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa Prodi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.

Pada kesempatan ini penyusun mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT atas segala kemudahan dan kelancaran dalam penyusunan laporan.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari Ph. D. selaku Kaprodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan dan Dosen Pembimbing yang telah membimbing saya selama menjalankan Kerja Praktik dan Menyusun laporan ini.
3. Seluruh Dosen Teknologi Pangan yang telah membimbing dan membantu kelancaran proses belajar mengajar.
4. Ibu Feriyanti selaku Pemilik UMKM Sakura Mochi.
5. Orangtua dan seluruh keluarga atas dukungan spiritual dan material yang diberikan.
6. Rekan-rekan mahasiswa Teknologi Pangan yang telah membantu dalam pelaksanaan kerja praktik dan penyusunan laporan.

Saya menyadari dalam menyelesaikan Laporan Kerja Praktik ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, saya selaku penyusun mengharapkan adanya kritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga Semoga Laporan Kerja Praktik ini dapat berguna dan bermanfaat bagi semua pihak pembaca.

Yogyakarta, 03 Januari 2022



Putri Rizky Amalia

DAFTAR ISI

LAPORAN KERJA PRAKTIK.....	1
LEMBAR PENGESAHAN	2
KATA PENGANTAR.....	3
DAFTAR ISI.....	4
DAFTAR TABEL	5
DAFTAR GAMBAR.....	6
DAFTAR LAMPIRAN	7
RINGKASAN	8
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	9
1.1. Profil Perusahaan.....	9
1.1.1. Sejarah Perusahaan	9
1.1.2. Visi dan Misi.....	10
1.1.3. Struktur Organisasi	10
1.2. Proses Produksi	12
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir.....	12
1.2.2. Proses Produksi.....	27
1.2.3. Mesin dan Peralatan.....	35
1.2.4. Sarana dan Prasarana	38
BAB II TOPIK KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	43
2.1. Latar Belakang.....	43
2.2. Rumusan Masalah	45
2.3. Tujuan.....	45
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	45
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	46
2.6. Perbaikan Penerapan Kriteria CPPB-IRT pada UMKM Sakura Mochi.....	56
2.7. Kesimpulan.....	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN.....	60

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Produk Akhir	24
Tabel 1.2 Mesin	35
Tabel 1.3 Peralatan Produksi Sakura Mochi.....	36
Tabel 1.4 Sarana di UMKM Sakura Mochi.....	38
Tabel 1.5 Prasarana di UMKM Sakura Mochi.....	40
Tabel 2.1 Persentase Penerapan Kriteria CPPB-IRT	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi UMKM Sakura Mochi	11
Gambar 1.2 Tepung Ketan	12
Gambar 1.3 Air Isi Ulang.....	13
Gambar 1.4 Pewarna Makanan	14
Gambar 1.5 Perisa	14
Gambar 1.6 Durian.....	16
Gambar 1.7 Kacang Tanah.....	17
Gambar 1.8 Tepung Tapioka	18
Gambar 1.9 Wijen	19
Gambar 1.10 Biskuit	19
Gambar 1.11 Sereal.....	20
Gambar 1.12 Mochi Pada Kemasan Primer	28
Gambar 1.13 Mochi Pada Kemasan Sekunder.....	29
Gambar 1.14 Penyimpanan Mochi Pada Rak	29
Gambar 1.15 Diagram Alir Proses Produksi Kulit Mochi	30
Gambar 1.16 Diagram Alir Proses Produksi Isian Mochi Durian	31
Gambar 1.17 Diagram Alir Proses Produksi Isian Mochi Kacang Tanah	32
Gambar 1.18 Diagram Alir Proses Produksi Isian Mochi Cokelat Kacang Tanah....	33
Gambar 1.19 Diagram Alir Proses Produksi Mochi	34
Gambar 1.20 Denah UMKM Sakura Mochi	42
Gambar 2.1 UMKM Sakura Mochi	47
Gambar 2.2 Bangunan UMKM Sakura Mochi.....	48
Gambar 2.3 Karyawan Produksi UMKM Sakura Mochi.....	50
Gambar 2.4 Tempat Sampah.....	51
Gambar 2.5 Gudang Bahan Baku	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kriteria Lingkungan Produksi.....	60
Lampiran 2. Kriteria Bangunan dan Fasilitas.....	61
Lampiran 3. Kriteria Peralatan Produksi	64
Lampiran 4. Fasilitas dan Kegiatan Higiene Sanitasi	65
Lampiran 5. Kesehatan dan Higiene Karyawan	67
Lampiran 6. Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi.....	68
Lampiran 7. Penyimpanan.....	70
Lampiran 8. Pengendalian Proses	71
Lampiran 9. Penarikan Produk.....	73
Lampiran 10. Pencatatan dan Dokumentasi.....	74
Lampiran 11. Kriteria Pelatihan Karyawan.....	74
Lampiran 12. Pemenuhan Kriteria CPPB-IRT di UMKM Sakura Mochi.....	75
Lampiran 13. Perhitungan Ketidaksesuaian dan Level IRTP.....	87
Lampiran 14. Formulir Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan IRT.....	90
Lampiran 15. Formulir Rincian Laporan Ketidaksesuaian.....	95
Lampiran 16. Formulir Laporan Tindakan Koreksi dan Status.....	96
Lampiran 17. <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik di Perusahaan.....	97
Lampiran 18. <i>Form</i> Penilaian Pembimbing Lapangan.....	99
Lampiran 19. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	100
Lampiran 20. <i>Form</i> Pembimbingan Internal Kerja Praktik.....	101