

LAPORAN KERJA PRAKTEK
OBSERVASI PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENE
KARYAWAN PADA PRODUKSI SUSU PASTEURISASI DI OMAH
SUSU LAWU, SINGOLANGU, MAGETAN



Disusun oleh:

Dyah Ayu Pradnya Paramitha

1900033104

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2022

HALAMAN PENGESAHAN
OBSERVASI PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENE KARYAWAN
PADA PRODUKSI SUSU PASTEURISASI DI OMAH SUSU LAWU,
SINGOLANGU, MAGETAN

2022

Disusun oleh:

Dyah Ayu Pradnya Paramitha

(1900033104)

Yogyakarta, 19 Juli 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



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

NIY. 60211304

Mengetahui,

Kepala Program Studi Teknologi Pangan



(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D)

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

Nama : Dyah Ayu Pradnya Paramitha

NIM 1900033104

Program Studi : Teknologi Pangan

Judul Laporan : **Observasi Penerapan Sanitasi dan Higiene Karyawan pada
Produksi Susu Pasteurisasi di Omah Susu Lawu, Singolangu,
Magetan.**

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik ini merupakan karya ilmiah yang saya tulis sendiri sendiri dengan batuan artikel dan jurnal yang berkaitan serta berdasarkan pengalaman dan pengetahuan yang saya dapatkan selama melakukan kerja praktik di Omah Susu Lawu, Singolangu, Magetan.

Pernyataan ini dibuat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab serta saya bersedia menerima sanksi apabila pernyataan diatas tidak benar sesuai ketentuan yang berlaku.

Magetan,

Yang membuat pernyataan,



Dyah Ayu Pradnya Paramitha

NIM. 1900033104

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang selalu melimpahkan Rahmat dan Hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktek dengan judul Observasi Penerapan Sanitasi dan Higiene Karyawan pada Proses Produksi Susu Pasteurisasi di Omah Susu Lawu, Singolangu, Magetan. Dalam penyusunan laporan kerja praktek ini, tentunya penulis tak lepas dari pengarahan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan rasa hormat dan terima kasih kepada:

1. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
2. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku dosen koordinator kerja praktek Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
3. Bapak Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc. selaku dosen pembimbing kerja praktek Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
4. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia S.Si., M.Sc. selaku dosen pembimbing akademik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
5. Ibu Sri Wahyuni sebagai ketua dan pembimbing lapangan di Omah Susu Lawu
6. Seluruh karyawan Omah Susu Lawu yang saya hormati. Terima kasih atas bimbingan dan kerja sama yang diberikan selama penulis melaksanakan kerja praktek yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.
7. Orang tua saya yang selalu memberikan dukungan dan doa.
8. Denna Rianda Toni dan Hanindya Luthfi Khairunnisa selaku rekan kerja praktek.

Dalam membuat laporan, penulis menyadari bahwa laporan ini masih banyak kekurangan. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca untuk kesempurnaan laporan ini sehingga laporan ini bermanfaat bagi orang banyak. Sekian dan terima kasih.

Magetan,

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
RINGKASAN	xi
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan.....	1
1.1.1 Sejarah Perusahaan	1
1.1.2 Visi, Misi dan Tujuan	1
1.1.3 Struktur Organisasi.....	2
1.2 Proses Produksi.....	3
1.2.1 Bahan Baku, Kemasan, dan Produk Akhir	3
1.2.2 Proses Produksi.....	11
1.2.3 Mesin dan Peralatan	18
1.2.4 <i>Layout</i> Omah Susu Lawu	22
1.2.5 Sarana dan Prasarana	23
BAB II TOPIK KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	24
2.1 Latar Belakang.....	24
2.2 Rumusan Masalah	26
2.3 Tujuan.....	26
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah	26
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah	27
2.5.1 Analisis Penerapan Sistem Sanitasi dan Higiene Karyawan.....	27
2.5.2 Observasi Penerapan Sistem Sanitasi dan Higiene Karyawan	30
2.5.3 Analisis Penerapan Sistem Sanitasi dan Higiene Karyawan dengan Diagram <i>Fishbone</i>	42
2.6 Kesimpulan.....	46
DAFTAR PUSTAKA.....	47
LAMPIRAN.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Pembagian Tugas Pegawai Omah Susu Lawu	2
Tabel 1.2. Kandungan Nutrisi Susu Sapi	4
Tabel 1.3 Produk Akhir Susu Sapi di Omah Susu Lawu	9
Tabel 1.4 Neraca Bahan Produk Susu Pateurisasi.....	15
Tabel 1.5 Mesin dan Peralatan	18
Tabel 1.6 Sarana dan Prasarana.....	23
Tabel 2.1 Tabel Check sheet CPPB-IRT Tahun 2012	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi Omah Susu Lawu	2
Gambar 1.2 Susu Sapi	4
Gambar 1.3 Gula Pasir	5
Gambar 1.4 Garam	6
Gambar 1.5 Perisa Makanan	7
Gambar 1.6 Botol Plastik 250ml	8
Gambar 1.7 Tutup Botol	8
Gambar 1.8 Label Kemasan	9
Gambar 1.9 Pengecekan Berat Jenis Susu	12
Gambar 1.10 Mesin Penampungan Susu	12
Gambar 1.11 Pengecekan Suhu.....	13
Gambar 1.12 Penambahan Garam.....	13
Gambar 1.13 Penambahan Gula.....	13
Gambar 1.14 Penyaringan Susu	14
Gambar 1.15 Pendinginan Susu	15
Gambar 1.16 Flavouring	16
Gambar 1.17 Pengemasan Susu Pasteurisasi	16
Gambar 1.18 Penyimpanan Susu Pateurisasi	17
Gambar 1.19 Diagram Alir Pembuatan Susu Pasteurisasi	18
Gambar 1. 20 Layout Omah Susu Lawu.....	22
Gambar 2.1 Protokol Covid-19	32
Gambar 2.2 Pakaian Kerja	33
Gambar 2.3 Larangan Merokok	33
Gambar 2.4 Kamar Mandi.....	34
Gambar 2.5 Tempat Sampah.....	36
Gambar 2.6 Selokan	37
Gambar 2.7 Selokan	37
Gambar 2.8 Ruangan Produksi	38
Gambar 2.9 Bangunan Tempat Produksi	38

Gambar 2.10 Langit-langit Ruang Produksi	38
Gambar 2.11 Lantai Ruang Produksi	38
Gambar 2.12 Jendela Ruang Produksi	38
Gambar 2.13 Tempat Pencucian Alat	39
Gambar 2.14 Wastafel.....	39
Gambar 2.15 Diagram Fishbone	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Log book</i> Pelaksanaan kerja Praktek di Omah Susu Lawu.....	50
Lampiran 2. <i>Form</i> Penilaian Pembimbing Lapangan	53
Lampiran 3. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktek	54
Lampiran 4. <i>Form</i> Bimbingan Internal	55
Lampiran 5. Dokumentasi.....	56