

LAPORAN KERJA PRAKTIK
EVALUASI PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENE KARYAWAN
PADA PRODUKSI MANISAN SALAK BERDASARKAN
PEDOMAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK
(CPPOB) DI UMKM SARISA MERAPI, KEC. PAKEM , KAB.
SLEMAN DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA



Disusun Oleh:

Dzakiyah Zain Ramadhona

(1900033041)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

YOGYAKARTA

April, 2022

HALAMAN PENGESAHAN

**EVALUASI PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENE KARYAWAN
PADA PRODUKSI MANISAN SALAK BERDASARKAN
PEDOMAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK
(CPPOB) DI UMKM SARISA MERAPI, KEC. PAKEM , KAB.
SLEMAN DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

2022

Disusun oleh:

Dzakiyah Zain Ramadhona

(1900033041)

Yogyakarta, 08 Agustus 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing

(Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc)

NIY. 60160962

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan

(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.)

NIY. 60160914

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kita panjatkan kepada Allah Swt. Yang telah memberikan rahmat serta hidayah-Nya sehingga penulis bisa menyelesaikan Kerja Praktik (KP) di Sarisa Merapi serta menyelesaikan laporan kerja praktik yang berjudul “ Evaluasi Penerapan Sanitasi dan Higiene Karyawan Pada Produksi Manisan Salak Berdasarkan Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik di Umkm Sarisa Merapi , Kec. Pakem , Kab. Sleman , Daerah Istimewa Yogyakarta”

Dalam menyusun dan menyelesaikan laporan kerja praktik ini penulis mendapatkan banyak masukan serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini penulis mengucapkan banyak terima kasih atas do’a dan harapan serta semangat yang sudah di berikan kepada penulis mulai dari menjalani kerja praktik, penyusunan laporan sampai menyelesaikan laporan kerja praktik. Ucapan terima kasih ini penulis haturkan kepada:

1. Ibu Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik yang telah mengarahkan, memberikan dukungan dan pembelajaran pra kerja praktik dan penyusunan laporan.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D., selaku Kaprodi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
3. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P, M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Akademik
4. Sunardi, S.T., M.T., Ph.D., selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
5. Seluruh jajaran dosen Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
6. Kedua orang tua tercinta, yang telah memberikah dukungan, baik semangat, motivasi dan doa sehingga saya dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini.
7. Rekan Kerja Praktik saya Mutiara Habibah yang telah memberikan dukungan, bantuan selama kerja praktik dan penyusunan laporan kerja praktik
8. Sahabat – sahabat saya, Dessy, Diah, Azza, Iasha, Ade, yang telah memberi dukungan selama menyusun laporan kerja praktik

9. Bulan yang telah yang telah memberi dukungan selama menyusun laporan kerja praktik.

Penulis menyadari bahwa dalam menyusun laporan Kerja Praktik ini masih banyak sekali kekurangannya. Oleh karena itu diharapkan pembaca memberi masukan saran dan kritik untuk penulis agar menjadi perbaikan di masa yang akan datang. Semoga laporan Kerja Praktik ini bermanfaat serta menambah wawasan bagi yang membaca.

Yogyakarta, 01 April 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
RINGKASAN.....	11
BAB I.....	12
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	12
1.1 Profil Perusahaan	12
1.1.1 Sejarah Perusahaan.....	13
1.1.2 Visi dan Misi	15
1.1.3 Struktur Organisasi.....	15
1.2 Proses Produksi.....	18
1.2.1 Bahan baku, produk antara, dan produk akhir.....	18
1. Bahan Baku	18
2. Produk Antara	24
3. Produk Akhir	25
1.2.2 Proses Produksi	25
1.2.3 Mesin dan peralatan	36
1.2.4 Sarana dan prasarana penunjang	37
1.2.5 Denah Sarisa Merapi	38
BAB II	39
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	39
2.1 Latar Belakang	39
2.2 Rumusan Masalah.....	41
2.3 Tujuan	41
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah	41
2.4.1 Waktu dan Tempat	41
2.4.2 Metode Pengumpulan Data	41
2.4.3 Data yang digunakan.....	41

2.4.4 Masalah yang Terjadi di Sarisa Merapi.....	43
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah	43
2.5.1 Evaluasi Penerapan Cara Produksi Makanan Yang Baik di Sarisa Merapi ...	43
2.5.2. Analisis Penyebab Ketidaksesuaian Penerapan Cara Pengolahan Makanan yang baik pada Produksi Manisa Salak Pondoh di UMKM Sarisa Merapi.	48
2.6 Kesimpulan	53
DAFTAR PUSTAKA.....	54
LAMPIRAN	57

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Nama mesin dan peralatan.....	36
Tabel 1.2 Sarana dan Prasarana Penunjang	37
Tabel 1.3 Persentase ketidaksesuaian pada checksheet.....	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo Sarisa Merapi	12
Gambar 1.2 Struktur organisasi Sarisa Merapi	17
Gambar 1.3 Jenis salak pondoh.....	18
Gambar 1.4 Gula Pasir	21
Gambar 1.5 Biji Selasih	21
Gambar 1.6 Secang	22
Gambar 1.7 Garam	22
Gambar 1.8 Sodium Metabisulfit	23
Gambar 1.9 Asam Sitrat.....	24
Gambar 1.10 Natrium Benzoat.....	24
Gambar 1.11 Produk antara setelah proses perebusan	25
Gambar 1.12 Produk akhir Manisan Salak Pondoh	25
Gambar 1.13 Diagram alir pembuatan manisan Salak Pondoh.....	26
Gambar 1.14 Proses pengupasan buah Salak Pondoh.....	30
Gambar 1.15 Proses pengupasan buah Salak Pondoh.....	31
Gambar 1.16 Proses pengecilan ukuran dan sortir 2	31
Gambar 1.17 Perendaman daging buah salak	32
Gambar 1.18 Pencucian daging buah salak.....	32
Gambar 1.19 Proses perebusan daging buah salak.....	33
Gambar 1.20 Penirisan daging buah salak	33
Gambar 1.21 Proses pengisian cup dengan selasih dan buah salak	34
Gambar 1.22 Proses pengemasan manisan salak	34
Gambar 1.23 Proses pendinginan.....	35
Gambar 1.24 Proses sterilasi manisan.....	35
Gambar 1.25 Produk manisan salak yang sudah siap dipasarkan	36
Gambar 2.1 Tempat penyimpanan bahan baku salak.....	44
Gambar 2.2 Tempat penyimpanan alat.....	44
Gambar 2.3 Alas kaki terbuka.....	45
Gambar 2.4 Air kapur dan garam.....	45
Gambar 2.5 Diagram Fishbone	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.Mesin dan Alat	57
Lampiran 2.Sarana dan Prasarana	57
Lampiran 3.Check Sheet Hasil Obervasi.....	58
Lampiran 4.Sertifikat Merek	61
Lampiran 5.Sertifikat BPOM	62
Lampiran 6.Sertifikat Halal Manisan	63
Lampiran 7.Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik	63
Lampiran 8.Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	66
Lampiran 9.Form Penilaian Pembimbing Lapangan.....	67
Lampiran 10.Peraturan Menteri Kesehatan NO.1096/Menkes/Per/IV/2011	68