


Acc

15/07/2022


(Ibdal, S.Si., M.Sc., Ph.D.)

LAPORAN KERJA PRAKTIK
EVALUASI PENERAPAN SANITASI DAN *HIGIENE* PADA
BAGIAN PRODUKSI DEKA MINI WAFER *BITES* VARIAN
***CHOCO CHOCO* DI PT DUA KELINCI PATI BERDASARKAN**
GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)



Disusun Oleh :

Farah Majida Haya
(1900033048)

PROGRAM TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2022

HALAMAN PENGESAHAN

**EVALUASI PENERAPAN SANITASI DAN *HIGIENE* PADA BAGIAN
PRODUKSI DEKA MINI WAFER *BITES* VARIAN *CHOCOCHOCO* DI
PT DUA KELINCI PATI BERDASARKAN *GOOD MANUFACTURING
PRACTICES* (GMP)**

2022

Disusun Oleh:

Farah Majida Haya

(1900033048)

Yogyakarta,

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing,



A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Ibdal", written over a white background.

Ibdal, S.Si. M.Sc., Ph.D.
NIY. 60201250

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Ika Dyah Kumalasari", written over a white background.

Ika Dyah Kumalasari, S.Si. M.Sc., Ph.D
NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Bismillahirrahmanirrahim

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Farah Majida Haya

NIM 1900033048

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Topik Khusus : Evaluasi Penerapan Sanitasi dan *Higiene* pada Bagian Produksi Mini Wafer *Bites* di PT Dua Kelinci Pati Berdasarkan *Good Manufacturing Practices* (GMP).

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan kerja praktik di PT Dua Kelinci ini merupakan **ASLI** karya saya sendiri yang disusun tanpa melakukan proses penjiplakan. Berdasarkan pernyataan berikut, saya siap dikenakan sanksi apabila terdapat kecurangan dalam pembuatan laporan kerja praktik yang saya susun.

Yogyakarta, 7 Mei 2022



Farah Majida Haya

(1900033048)

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT, atas berkat limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Kerja Praktik dengan judul Evaluasi Penerapan Sanitasi dan *Higiene* pada Bagian Produksi Mini Wafer *Bites* di PT Dua Kelinci Berdasarkan *Good Manufacturing Practices* (GMP). Laporan ini disusun berdasarkan Kerja Praktik di PT Dua Kelinci yang dilaksanakan pada 2 Maret – 7 April 2022 sebagai bentuk tanggung jawab pelaksanaan Kerja Praktik mahasiswa Teknologi Pangan.

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak yang membantu dalam pelaksanaan Kerja Praktik di PT Dua Kelinci Pati dan penyusunan laporan ini, terutama kepada:

1. Kedua orang tua, adik, dan pihak keluarga yang selalu memberi dukungan berupa moril dan materian serta do'a sehingga penulis dapat menyelesaikan kegiatan Kerja Praktik ini dengan baik.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si. M.Sc., Ph.D. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
3. Bapak Ibdal, S.Si M.Sc., Ph.D. selaku dosen pembimbing Kerja Praktik dari Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
4. Bapak M. Mufid selaku Kepala Divisi Deka Wafer sekaligus pembimbing lapangan kelompok kami, Bapak Hakim A.K selaku Asisten Kepala Divisi Deka Wafer, Ibu Prima Yoanita selaku HRD Divisi Deka Wafer, serta seluruh *staff* dan karyawan PT Dua Kelinci yang telah membimbing dan memberikan ilmu pengetahuan mengenai proses produksi pengolahan wafer *roll* varian rasa *choco choco*.

Dengan tersusunnya laporan kerja praktik ini, diharapkan dapat menjadi referensi juga manfaat bagi Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan dan pihak lain yang membutuhkan. Aamiin.

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
RINGKASAN.....	xi
BAB I TINJAUAN UMUM	1
1.1. Profil Perusahaan	1
1.1.1. Sejarah Perusahaan	1
1.1.2. Jenis Badan Usaha PT Dua Kelinci	2
1.1.3. Visi dan Misi.....	2
1.1.4. Logo PT Dua Kelinci	4
1.1.5. Struktur Organisasi	4
1.2. Proses Produksi.....	7
1.2.1. Bahan Baku.....	7
1.2.2. Produk Antara.....	14
1.2.3. Produk Akhir.....	14
1.2.4. Proses Produksi.....	17
1.2.4. Mesin dan Peralatan.....	25
1.2.5. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	35
1.3. <i>Layout</i> Perusahaan	38

1.3.1. <i>Layout</i> Perusahaan PT Dua Kelinci	37
1.3.2. <i>Layout</i> Tata Area Produksi PT Dua Kelinci	40
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	42
2.1. Latar Belakang	42
2.2. Rumusan Masalah.....	43
2.3. Tujuan Analisis	44
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah	44
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	47
2.5.1. Analisis Diagram <i>Pie</i> Terkait <i>Rewards</i> Karyawan	59
2.5.2. Analisis Diagram <i>Fishbone</i> Penerapan Sanitasi dan <i>Higiene</i>	63
2.6. Kesimpulan	65
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN.....	69

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Kriteria Sortir Produk.....	16
Tabel 1.2. Sarana Kerja <i>Line</i> Produksi Mini Wafer <i>Bites</i>	36
Tabel 1.3. Prasarana Kerja <i>Line</i> Produksi Mini Wafer <i>Bites</i>	37
Tabel 2.1. Hasil Evaluasi Sanitasi dan <i>Higiene</i> Karyawan	54
Tabel 2.2. Ringkasan Hasil Evaluasi Sanitasi dan <i>Higiene</i>	58
Tabel 2.3. Jenis Pelanggaran dalam Penerapan <i>Food Safety</i> di Area Produksi	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Logo PT Dua Kelinci.....	4
Gambar 1.2. Struktur Organisasi PT Dua Kelinci	5
Gambar 1.3. Tepung Terigu <i>Fortune</i>	8
Gambar 1.4. Garam Halus	9
Gambar 1.5. Tepung Maizena	9
Gambar 1.6. Gula Kristalisasi Rafinasi	10
Gambar 1.7. <i>Vitacel</i>	11
Gambar 1.8. Lesitin Kedelai	12
Gambar 1.9. <i>Caramel Liquid</i>	13
Gambar 1.10. Minyak Goreng <i>Smart</i>	14
Gambar 1.11. Produk Deka Mini Wafer <i>Bites</i>	15
Gambar 1.12. Diagram Alir Pembuatan Deka Mini Wafer <i>Bites Chocochoco</i>	18
Gambar 1.13. <i>Rapid Door</i> Tempat Masuknya Bahan Baku	19
Gambar 1.14. Ruang Formulator	20
Gambar 1.15. Proses <i>Mixing</i> Adonan Kuli Luar dan Pita Wafer	21
Gambar 1.16. Proses Pembuatan Adonan Pasta	21
Gambar 1.17. Proses <i>Baking</i> Wafer <i>Roll</i>	22
Gambar 1.18. Proses Sortasi Deka Mini Wafer <i>Bites Chocochoco</i>	23
Gambar 1.19. Proses Sortir Kemasan Produk	24
Gambar 1.20. Proses <i>Sealing</i> Kemasan Produk	24
Gambar 1.21. Produk Telah Melalui Tahap Packing	25
Gambar 1.22. Mesin <i>Turbo Mixer</i>	26
Gambar 1.23. Mesin <i>Ballmill</i>	27
Gambar 1.24. Mesin <i>Storage Tank</i>	27
Gambar 1.25. Mesin <i>Baking Roll</i>	28
Gambar 1.26. Ilustrasi Mesin <i>Cutting</i>	29
Gambar 1.27. Mesin <i>Multihead Weagher</i>	29
Gambar 1.28. Mesin <i>Standing Pouch</i>	30
Gambar 1.29. Mesin <i>Sealing Manual</i>	31

Gambar 1.30. Timbangan Digital Jadever JPA dan Timbangan Elektronik	31
Gambar 1.31. Toples berukuran (a) 4,6 liter, (b) 0,45 liter, dan (c) 320 ml.....	32
Gambar 1.32. Ember Plastik Putih	33
Gambar 1.33. Drum Plastik Biru	33
Gambar 1.34. <i>Shifting</i> atau Saringan	33
Gambar 1.35. Spatula Plastik.....	34
Gambar 1.36. Krat Plastik	34
Gambar 1.37. <i>Box</i> Plastik	35
Gambar 1.38. <i>Pallet</i> Plastik.....	35
Gambar 1.39. <i>Layout</i> Perusahaan PT Dua Kelinci	39
Gambar 1.40. <i>Layout</i> Tata Area Produksi PT Dua Kelinci	41
Gambar 2.1. Diagram Pemecahan Masalah.....	44
Gambar 2.2. Diagram <i>Pie Rewards</i> Divisi Produksi PT Dua Kelinci	64
Gambar 2.3. Diagram <i>Fishbone</i> Penerapan Sanitasi dan <i>Higiene</i>	62

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Logbook</i> Temuan.....	70
Lampiran 2. Keterangan <i>Logbook</i> Temuan.....	71
Lampiran 3. Perbandingan Acuan dengan Keadaan di Lapangan.....	72
Lampiran 4. Sertifikat yang Diperoleh PT Dua Kelinci.....	81
Lampiran 5. Hasil Wawancara.....	83
Lampiran 6. Keputusan Menteri Kesehatan RI Tentang “ Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan “.....	85
Lampiran 7. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	94
Lampiran 8. <i>Form</i> Penilaian Pembimbing Lapangan.....	95
Lampiran 9. <i>Logbook</i> Pelaksanaan Kerja Praktik di PT Dua Kelinci.....	96
Lampiran 10. <i>Form</i> Bimbingan Internal Kerja Praktik.....	98