

LAPORAN KERJA PRAKTIK
EVALUASI PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENE PADA UMKM
DIPO BAKERY BERDASARKAN GMP (*GOOD MANUFACTURING*
PRACTICE*) DAN SSOP (*SANITATION STANDARD OPERATING
***PROCEDURES*)**



Disusun oleh:
Devi Tiara Putri
(1900033078)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

Desember, 2021

HALAMAN PENGESAHAN

**EVALUASI PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENE PADA UMKM DIPO BAKERY
BERDASARKAN GMP (*GOOD MANUFACTURING PRACTICE*) DAN SSOP (*SANITATION
STANDARD OPERATING PROCEDURES*)**

2021

Disusun oleh:


Devi Tiara Putri

(1900033078)

Yogyakarta, 20 Desember 2021


Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing,


Ibdal, M.Sc, Ph.D
NIY 60201250

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan


Ika Dyah Kumalasari, Ph.D
NIY 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Bismillahirrahmanirrahnim

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Devi Tiara Putri
NIM : 1900033078
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknologi Industri
Topik Khusus : Evaluasi Penerapan Sanitasi dan Higiene Pada UMKM Dipo Bakery Berdasarkan GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*)

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan kerja praktik di UMKM Dipo Bakery Bantul ini merupakan karya saya sendiri yang disusun tanpa melakukan penjiplakan, berdasarkan pernyataan tersebut, saya siap dikenakan sanksi apabila terdapat kecurangan dalam laporan kerja praktik yang saya susun.

Yogyakarta, 20 Desember 2021



Devi Tiara Putri
(1900033078)

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahnim

Puji dan syukur senantiasa dipanjatkan kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Kerja Praktik ini dengan judul “Evaluasi Penerapan Sanitasi dan Higiene Pada UMKM Dipo Bakery Berdasarkan GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*)”. Laporan ini disusun berdasarkan Kerja Praktik di UMKM Dipo Bakery yang dilaksanakan pada 22 November - 22 Desember 2021 sebagai tanggung jawab pelaksanaan kerja praktik mahasiswa Teknologi Pangan.

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak yang membantu dalam pelaksanaan Kerja Praktik di UMKM Dipo Bakery dan penyusunan laporan ini, terutama kepada:

1. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
2. Bapak Ibdal, Ph.D. selaku dosen pembimbing Kerja Praktik dari Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
3. Kedua orang tua dan kakak adik saya yang selalu memberikan dukungan moril dan material serta do’a sehingga penulis dapat menyelesaikan Kerja Praktik ini dengan baik.
4. Bapak H. Arif Tri Widodo selaku pemilik Dipo Bakery yang telah membimbing dan membantu saya dalam menyelesaikan laporan kerja praktik.
5. Ibu Maryati dan Bapak Tunjang selaku pembimbing lapangan serta seluruh karyawan di Dipo Bakery yang telah membimbing dan memberikan pengetahuan mengenai proses pengolahan roti.
6. Yayah Ismaya dan Calem selaku rekan kerja praktik saya di Dipo Bakery serta teman-teman Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan

Dengan tersusunya laporan kerja praktik ini penulis menyadari bahwa laporan ini masih terdapat banyak kekurangan, untuk itu segala dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan penyusunan laporan ini. Semoga laporan ini dapat bermanfaat dan berguna bagi pembaca dan peneliti selanjutnya.

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
RINGKASAN	ix
BAB 1 TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1 Profil Perusahaan	1
1.1.1 Sejarah Perusahaan	1
1.1.2 Visi dan Misi Perusahaan	2
1.1.3 Struktur Organisasi.....	2
1.2 Proses Produksi.....	3
1.2.1 Bahan Baku	3
1.2.2 Produk Antara.....	11
1.2.3 Produk Akhir	12
1.2.4 Proses Produksi	13
1.2.5 Pemasaran.....	17
1.2.6 Mesin dan Peralatan	18
1.2.7 Sarana dan Prasarana Penunjang	24
1.3 Layout Perusahaan	25
1.3.1 Layout Perusahaan Dipo Bakery	25
1.3.2 Layout Tata Ruang Produksi Dipo Bakery	27
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	30
2.1 Latar Belakang.....	29
2.2 Rumusan Masalah.....	31
2.3 Tujuan	31
2.4 Metode Pemecahan Masalah.....	31
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah	34

2.5.1	Sanitasi dan Higiene Lingkungan Perusahaan	36
2.5.2	Sanitasi dan Higiene Bangunan	36
2.5.3	Sanitasi dan Higiene Bahan, Mesin dan Peralatan serta Penyimpanannya.....	37
2.5.4	Sanitasi dan Higiene Selama Proses Pengolahan Akhir	39
2.5.5	Sanitasi dan Higiene Karyawan.....	39
2.5.6	Fasilitas Sanitasi dan Higiene	41
2.5.7	Pemeliharaan Sanitasi dan Higiene	43
2.5.8	Analisis Diagram Fishbone	44
2.6	Kesimpulan	44
	DAFTAR PUSTAKA.....	45
	LAMPIRAN.....	47

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Komposisi Kimia Tepung Terigu per 100 gram Bahan.....	4
Tabel 1.2. Komposisi Kimia Ragi per 100 gram	6
Tabel 2.1 Hasil Evaluasi Sanitasi dan Higiene Berdasarkan GMP dan SSOP.....	40
Tabel 2.2 Ringkasan Hasil Evaluasi Kondisi Sanitasi dan Higiene di Dipo Bakery Berdasarkan GMP dan SSOP.....	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi Dipo Bakery	2
Gambar 1.2 Tepung Terigu Tali Emas	5
Gambar 1.3 Pinnacle Yeast.....	7
Gambar 1.4 Gula Kristal Rafinasi SUJ	8
Gambar 1.5 Amanda Margarin dari kemasan (a), Isi Amanda Margarin (b)	9
Gambar 1.6 Garam Konsumsi Yodium "GAM"	9
Gambar 1.7 Air es	10
Gambar 1.8 Pewarna Makanan ALCO	11
Gambar 1.9 Varian Roti Dipo	12
Gambar 1.10 Diagram Alir Pembuatan Roti Dipo.....	14
Gambar 1.11 (a) Proses Pencampuran Bahan (b) Proses Pemipihan Adonan	15
Gambar 1.12 Proses Pemanggang Adonan Roti	16
Gambar 1.13 Proses Pengemasan Roti Dipo	17
Gambar 1.14 Timbangan duduk	18
Gambar 1.15 Mixer.....	19
Gambar 1.16 Dough sheeter	19
Gambar 1.17 Bread molder.....	20
Gambar 1.18 Rotary Oven	21
Gambar 1.19 Ruangan Proofer	21
Gambar 1.20 Mesin Slicer	22
Gambar 1.21 Loyang	23
Gambar 1.22 Keranjang.....	23
Gambar 1.23 Layout Perusahaan Dipo Bakery.....	26
Gambar 1.24 Layout Bangunan Pokok Dipo Bakery	27
Gambar 2.1 Diagram Pemecahan Masalah	32
Gambar 2.2 Fishbone diagram penerapan sanitasi dan higiene	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Neraca Bahan Pembuatan Roti Dipo.....	47
Lampiran 2. Logbook Temuan	48
Lampiran 3. Keterangan Logbook Temuan	49
Lampiran 4. Perbandingan acuan dengan keadaan di lapangan	50
Lampiran 5. Hasil Wawancara.....	60
Lampiran 6. Keputusan Menteri Kesehatan RI tentang “Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Makanan”	64
Lampiran 7. Kunci Penerapan Sanitasi	73

RINGKASAN

Dipo Bakery merupakan salah satu industri di kabupaten Bantul Yogyakarta yang bergerak di bidang pangan khususnya pada pengolahan roti. Sebagai industri pengolahan pangan Dipo Bakery harus menerapkan standar keamanan pangan sesuai dengan standar yang berlaku, salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan memperhatikan penerapan sanitasi dan higiene. Evaluasi penerapan sanitasi dan higiene sangat penting dilakukan karena sebagian besar kasus keracunan makanan disebabkan oleh kondisi sanitasi dan higiene yang kurang memadai serta sanitasi dan higiene pekerja juga perlu diperhatikan karena pekerja merupakan sumber potensial dalam menghilangkan cemaran. Oleh sebab itu, sanitasi dan higiene menjadi tolak ukur teratas dalam menilai perusahaan pangan dalam menangani produknya.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan sanitasi dan higiene di Dipo Bakery berdasarkan GMP dan SSOP dengan acuan berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan RI tentang “Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Makanan” dan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 tentang "Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga". Metode pengumpulan data penelitian ini adalah terlibat langsung pada proses produksi, pengumpulan data secara langsung berupa wawancara dan observasi kemudian pengumpulan data secara tidak langsung berupa studi literatur dan menggunakan diagram *fish bone* untuk menganalisis sebab permasalahan pada penerapan sanitasi dan *higiene*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan sanitasi dan higiene Dipo Bakery berdasarkan GMP dan SSOP sudah cukup baik namun masih ditemukan beberapa permasalahan yang perlu diperbaiki seperti pada keamanan air, pembersihan alat, dan pencegahan kontaminasi silang. Selain itu juga sangat diperlukan peran pengawasan dari pihak perusahaan dan kesadaran dari para karyawan untuk selalu menerapkan sanitasi dan higiene.

Kata kunci: Roti, sanitasi dan higiene, *Good Manufacturing Practice*, *Sanitation Standard Operating Procedures*, Produksi