

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING*
PRACTICES* (GMP) DAN *SANITATION STANDARD
***OPERATING PROCEDURES* (SSOP) PRODUK EMPING**
SINGKONG SUPER TELUR BU SITI, BANTUL,
YOGYAKARTA



Disusun Oleh:
Aliyya Alghaniya
(1900033107)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
JANUARI 2023

HALAMAN PENGESAHAN

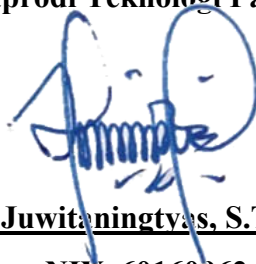
**ANALISIS PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
DAN *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES* (SSOP)
PRODUK EMPING SINGKONG SUPER TELUR BU SITI, BANTUL,
YOGYAKARTA
2023**

**Disusun oleh:
Aliyya Alghaniya
(1900033107)**



NIY. 60211306

**Mengetahui,
Kaprosdi Teknologi Pangan**



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

NIY. 60160962

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama : Aliyya Alghaniya

NIM : 1900033107

Program Studi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik ini saya buat berdasarkan data dan informasi yang saya peroleh di UMKM Emping Singkong Super Telur Bu Siti dan murni hasil karya saya sendiri. Berdasarkan pernyataan tersebut apabila terbukti ada kecurangan atau plagiarisme dalam laporan kerja praktik yang saya susun saya siap bertanggung jawab

Yogyakarta, 06 Januari 2023

Yang membuat pernyataan



Aliyya Alghaniya

1900033107

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kepada Allah SWT, karena berkat hidayah dan karunia yang diberikan sehingga Laporan Kerja Praktik ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Laporan ini adalah hasil pertanggungjawaban selama satu bulan melaksanakan Kerja Praktik di UMKM Emping Singkong Super Telur Bu Siti. Laporan ini dibuat untuk memenuhi syarat kelulusan Strata-1 di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan.

Dalam penyelesaian laporan Kerja Praktik, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu, antara lain kepada :

1. Kedua orang tua dan kakak yang telah memberikan semangat dan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini.
2. Ibu Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
3. Ibu Aprilia Fitriani, S.TP., M.Sc. selaku dosen pembimbing kerja praktik.
4. Ibu Siti Maysaroh selaku pembimbing lapangan sekaligus selaku pemilik UMKM Emping Singkong Super Telur Bu Siti
5. Pengurus inti dan seluruh karyawan Emping Singkong Super Telur Bu Siti yang telah banyak membantu dalam mengumpulkan data dan informasi di lapangan
6. Farradila Caesar Ratna Timur sebagai rekan selama menjalani kerja praktik

Penulis sadar bahwa laporan kerja praktik ini masih jauh dari sempurna, penulis telah berusaha dengan segala kemampuan dan pengetahuan yang dimiliki sehingga Laporan Kerja Praktik ini dapat selesai dengan baik. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak demi perbaikan penulis selanjutnya. Meskipun masih jauh dari sempurna, penulis

berharap nantinya laporan kerja praktik ini dapat bermanfaat dan digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 06 Januari 2023

A handwritten signature in black ink, consisting of several stylized, overlapping loops and lines.

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	4
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
RINGKASAN	xii
BAB I	
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1 Profil Perusahaan/Instansi.....	1
1.1.1 Sejarah.....	1
1.1.2 Visi dan Misi	2
1.1.3 Struktur Organisasi.....	2
1.2 Proses Produksi.....	3
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir	3
1.2.2 Proses Produksi: Diagram Alir Beserta Neraca Bahan	10
1.2.3 Mesin dan Peralatan.....	16
1.2.4 Sarana dan Prasarana Penunjang	22
1.2.5 Denah Perusahaan.....	23
BAB II	25
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	25
2.1 Latar Belakang	25

2.2	Rumusan Masalah	27
2.3	Tujuan	27
2.4	Metodologi Pemecahan Masalah	28
2.5	Analisis Hasil Pemecahan Masalah	29
2.5.1	Evaluasi Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP).....	29
2.5.2	<i>Root Causes Analysis (RCA)</i> dan Analisis Diagram Sebab Akibat (<i>Fishbone</i>)	34
2.5.3	Rekomendasi Perbaikan Terkait Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)	35
2.5.4	Evaluasi Penerapan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> (SSOP).....	37
2.5.5	Rekomendasi Perbaikan Terkait Penerapan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> (SSOP).....	45
2.6	Kesimpulan	46
DAFTAR PUSTAKA		47
LAMPIRAN		49

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Beberapa Macam Produk Akhir Emping Singkong Super Telur Bu Siti	8
Tabel 2. 1 Observasi Penyimpangan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) Pada Produksi Emping Singkong	31
Tabel 2. 2 Evaluasi Penerapan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> (SSOP) di UMKM Emping Singkong Super Telur Bu Siti.....	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi UMKM Emping Singkong Bu Siti	2
Gambar 1. 2 Singkong	4
Gambar 1. 3 Daun Bawang	4
Gambar 1. 4 Telur	5
Gambar 1. 5 Seledri.....	6
Gambar 1. 6 Cabe Merah	6
Gambar 1. 7 Garam.....	6
Gambar 1. 8 Pemanis Buatan.....	7
Gambar 1. 9 Produk Antara	7
Gambar 1. 10 Emping Singkong Original	8
Gambar 1. 11 Emping Singkong Ekstra Pedas	8
Gambar 1. 12 Emping Singkong Gurih Kelor	9
Gambar 1. 13 Emping Singkong Buah Naga.....	9
Gambar 1. 14 Diagram Alir Proses Pembuatan Emping Singkong	10
Gambar 1. 15 Proses Penerimaan Bahan Baku.....	11
Gambar 1. 16 Proses Penanganan Bahan Baku Pengupasan Singkong	12
Gambar 1. 18 Panci Pengukusan.....	17
Gambar 1. 19 Spatula Kayu	17
Gambar 1. 20 Tumbukan Kayu.....	18
Gambar 1. 21 Baskom Besar.....	18
Gambar 1. 22 Kompor Gas	19
Gambar 1. 23 Gas LPG 3 kg	19
Gambar 1. 24 Pisau	20
Gambar 1. 25 Lumpang Penumbuk Cabe	20
Gambar 1. 26 Loyang.....	21
Gambar 1. 27 Timbangan.....	21
Gambar 1. 28 Mesin <i>Impulse Sealer</i>	21
Gambar 1. 29 Mesin Penggiling	22
Gambar 1. 30 Plastik Kemasan.....	22

Gambar 1. 31 Denah Perusahaan.....	23
Gambar 2. 1 <i>Fishbone</i> Penyimpangan Kritis	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 <i>Logbook</i> pelaksanaan kerja praktik	49
Lampiran 2 Form penilaian pembimbing lapangan	52
Lampiran 3 Keterangan penyelesaian kerja praktik.....	53
Lampiran 4 Kartu kontrol pembimbingan internal	54
Lampiran 5 Peraturan Menteri Perindustrian nomor 75/M/IND/PER/7/2010.....	55

RINGKASAN

ANALISIS PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) DAN *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES* (SSOP) PRODUK EMPING SINGKONG SUPER TELUR BU SITI, BANTUL, YOGYAKARTA

Oleh:

Aliyya Alghaniya

(1900033107)

Universitas Ahmad Dahlan

Singkong (*Manihot esculenta Crantz*) dimanfaatkan oleh Bu Siti untuk diolah menjadi emping singkong. Proses pengolahan suatu produk pangan, diharuskan menerapkan sanitasi dan *higiene* karyawan untuk menjamin keamanan pangan. Oleh karena itu perlu dilakukan evaluasi analisis penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75 tahun 2010 dan evaluasi analisis penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) berdasarkan Perka BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 untuk mengetahui bagaimana penerapan GMP dan SSOP. Metode pengumpulan data yang digunakan pada laporan kerja praktik ini adalah dengan metode observasi, wawancara, dan studi pustaka. Teknik analisis adalah dengan *Root Cause Analysis* yang selanjutnya dilanjutkan dengan metode *Fishbone*. Hasil analisis pada penerapan GMP terdapat enam aspek penyimpangan kritis meliputi lokasi, bangunan, bahan, produk akhir dan karyawan. Hasil analisis penerapan SSOP terdapat tiga aspek yang tidak sesuai kondisi seharusnya meliputi kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan, pencegahan kontaminasi silang, dan menghilangkan hama pengganggu dari unit pengolahan.

Kata Kunci: GMP, SSOP, sanitasi dan *higiene, fishbone*