

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS BAKTERI *Salmonella sp.* PADA BAKMI KERING
DI CV SUNDORO INDONESIA KOTA SEMARANG, JAWA
TENGAH



Disusun oleh :

Raindras Dilla Arsa

(1900033062)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA
MARET, 2022

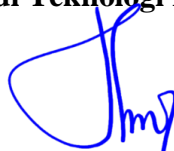
HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS BAKTERI *Salmonella sp.* PADA BAKMI
KERING DI CV SUNDORO INDONESIA KOTA
SEMARANG, JAWA TENGAH**



Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc.
NIY. 60160964

Mengetahui,
Kaprodi Teknologi Pangan,



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

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Raindras Dilla Arsa

NIM : 1900033062

Prodi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Dengan ini menyatakan bahwa laporan kerja praktik yang telah saya buat dengan judul “ Analisis Bakteri *Salmonella sp.* Pada Bakmi Kering di CV Sundoro Indonesia Kota Semarang, Jawa Tengah” merupakan hasil kerja saya sendiri berdasarkan data dan kerja praktik yang saya lakukan di CV Sundoro Indonesia.

Demikian pernyataan keaslian ini saya buat untuk dipergunakan sebaik-baiknya, kurang dan lebihnya saya mohon maaf.

Yogyakarta, 20 Desember 2021



Raindras Dilla Arsa

NIM 1900033062

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan kerja Praktik yang berjudul “Analisi Bakteri *Salmonella sp.* Pada Bakmi Kering di CV Sundoro Indonesia Kota Semarang, Jawa Tengah ” dengan tepat waktu. Laporan kerja praktik ini diajukan untuk memenuhi mata kuliah kerja praktik di Program Studi Teknologi Pangan (S1), Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan.

Penulis di dukung oleh beberapa pihak dalam penyusunan laporan kerja praktik ini. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.TP., M.Sc. selaku dosen pembimbing kerja praktik yang membimbing selama kerja praktik hingga penyusunan laporan kerja praktik.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari Ph.D. selaku Kepala Prodi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan.
3. Ibu R. Ngt Bintari Saptanti selaku Direktur di CV Sundoro Indonesia, Semarang, Jawa Tengah.
4. Bapak Adi Setiawan, S.E. selaku pembimbing lapangan kerja praktik di CV Sundoro Indonesia.
5. Mbak Siti Maesaroh selaku kepala produksi CV Sundoro Indonesia.
6. Saudari Ahadya Silka Fajaranie dan Riska Widiastuti selaku kelompok kerja praktik saya di CV Sundoro Indonesia.
7. Orang tua dan keluarga saya yang selalu memberikan dukungan.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan kerja praktik ini masih banyak kekurangan dan masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca.

Yogyakarta, 20 Desember 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
RINGKASAN	x
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1. Profil Perusahaan.....	1
1.1.1. Sejarah Perusahaan.....	2
1.1.2. Visi dan Misi.....	3
1.1.3. Struktur Organisasi	4
1.1.4. Sertifikasi CV Sundoro Indonesia.....	10
1.2. Proses Produksi	10
1.2.1. Bahan Baku dan Produk Akhir	10
1.2.2. Proses Produksi	20
1.2.3. Mesin dan Peralatan	31
1.25. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	42
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	44
2.1. Latar Belakang	44
2.2. Rumusan Masalah	47
2.3. Tujuan.....	47
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	47
2.4.1 Waktu dan Tempat	47
2.4.2 Metode Pengumpulan Data.....	48
2.5. Analisis Pemecahan Masalah	49
2.5.1 Metode Analisis Kontaminasi Bakteri <i>Salmonella sp.</i> Pada Sampel Bakmi Kering.....	51

2.5.2	Analisis Diagram <i>Fishbone</i>	60
2.6	Temuan Kelemahan di CV Sundoro Indonesia.....	64
2.7	Saran Langkah Perbaikan.....	65
2.8	Kesimpulan.....	66
DAFTAR PUSTAKA		68
LAMPIRAN.....		71

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Sertifikasi CV Sundoro Indonesia.....	10
Tabel 2. Keunggulan Produk mi dari CV Sundoro Indonesia.....	20
Tabel 3. Sarana di CV Sundoro Indonesia.....	42
Tabel 4. Prasarana di CV Sundoro Indonesia.....	43
Tabel 5. Hasil Pengamatan Jumlah Koloni Pada Sampel Bakmi Kering.....	54
Tabel 6. Standar Mutu Mi Kering (SNI 01-2974-1996)	58
Tabel 7. Kelemahan di CV Sundoro Indonesia.....	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo CV Sundoro Indonesia.....	1
Gambar 1.2 Struktur Organisasi CV Sundoro Indonesia	4
Gambar 1.3 Tepung Terigu.....	11
Gambar 1.4 Garam.....	12
Gambar 1.5 Air Galon.....	13
Gambar 1.6 Minyak Goreng.....	14
Gambar 1.7 Kaldu Jamur.....	15
Gambar 1.8 Bakmi Jogja <i>Frozen</i> Varian <i>Godhog</i>	17
Gambar 1.9 Bakmi Jogja <i>Frozen</i> Varian Goreng.....	17
Gambar 1.10 Bakmi Jogja Kering Varian <i>Godhog</i>	18
Gambar 1.11 Bakmi Jogja Kering Varian Goreng.....	19
Gambar 1.12 Bumbu Praktis.....	19
Gambar 1.13 Formulasi Bahan Baku.....	21
Gambar 1.14 Penggilingan Pertama.....	22
Gambar 1.15 Penggilingan Kedua.....	22
Gambar 1.16 Pencetakan Mi.....	23
Gambar 1.17 Pengukusan.....	24
Gambar 1.18 Penirisan, Pemisahan, dan Pendinginan.....	24
Gambar 1.19 Pencetakan Mi Kering.....	25
Gambar 1.20 Pengovenan Mi.....	26
Gambar 1.21 Pengkodean.....	26
Gambar 1.22 Pengemasan.....	27
Gambar 1.23 <i>Sealing</i>	27
Gambar 1.24 <i>Packing</i> Kardus.....	28
Gambar 1.25 Penyimpanan Produk di Gudang Penyimpanan.....	28

Gambar 1.26 Diagram Alir Kuantitatif Produksi Bakmi Kering di CV Sundoro Indonesia.....	29
Gambar 1.27 Diagram Alir Kuantitatif Produksi Mi <i>Frozen</i> di CV. Sundoro Indonesia.....	30
Gambar 1.28 Mesin Penggiling Astro NOD 300S.....	32
Gambar 1.29 Mesin Penggiling Mi Matrix MJ-180.....	33
Gambar 1.30 Mesin Cetak Mi NOD-200.....	33
Gambar 1.31 Mesin <i>Food Dehydrator</i> Getra ST-02.....	34
Gambar 1.32 Mesin <i>Dehydrator</i> Getra ST-32.....	34
Gambar 1.33 Mesin <i>Hot Code Printer</i>	35
Gambar 1.34 Mesin <i>Continuous Band</i>	35
Gambar 1.35 Mesin <i>Press Sealer</i>	36
Gambar 1.36 <i>Grain Moisture Meter</i>	36
Gambar 1.37 Timbangan Digital.....	37
Gambar 1.38 Loyang <i>Stainlessstell</i>	38
Gambar 1.39 Wadah <i>Stainlessstell</i>	38
Gambar 1.40 Kompor.....	39
Gambar 1.41 Penggorengan.....	39
Gambar 1.42 Pengukus.....	40
Gambar 1.43 <i>Container</i>	40
Gambar 1.44 Teko Air.....	41
Gambar 1.45 Capit Pengaduk.....	41
Gambar 1.46 <i>Freezer</i>	42
Gambar 1.47 Cetakan Mi Kering.....	42
Gambar 1.48 Plastik Penyimpanan Sementara.....	43
Gambar 2.1 Diagram <i>Fishbone</i>	61

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Foto Bersama Owner dan Karyawan.....	71
Lampiran 2. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	72
Lampiran 3. <i>Loog Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik di CV Sundoro Indonesia.....	73
Lampiran 4. <i>Form</i> Penilaian Pembimbing Lapangan.....	76
Lampiran 5. Denah Lokasi CV. Sundoro Indonesia.....	77
Lampiran 6. Tata Letak Ruang Produksi CV Sundoro Indonesia.....	78
Lampiran 7. Alur Produksi Mi Kering CV Sundoro Indonesia.....	79
Lampiran 8. Sertifikat BPOM Bumbu Praktis.....	80
Lampiran 9. Sertifikat Halal MUI Mi Kering.....	81
Lampiran 10. Sertifikat Halal MUI Bumbu Praktis.....	82
Lampiran 11. Sertifikat SNI Mi Kering.....	83
Lampiran 12. Pengawasan CCP dan Pengemasan Produk Bakmi Kering di CV Sundoro Indonesia.....	84