

LAPORAN KERJA PRAKTIK
EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN
YANG BAIK (CPPOB) DI LIVIA CATERING YOGYAKARTA



Disusun oleh:

Citra Mutiara Putri

(1900033010)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2022

HALAMAN PENGESAHAN
EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK
(CPPOB) DI LIVIA CATERING YOGYAKARTA

Disusun oleh:

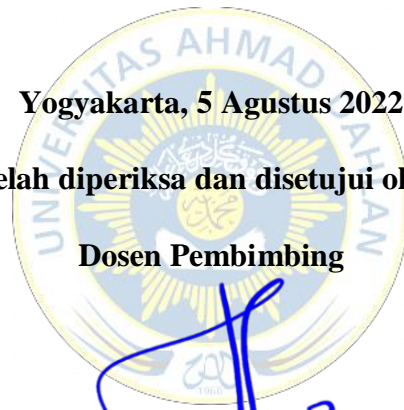
Citra Mutiara Putri

(1900033010)

Yogyakarta, 5 Agustus 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



(Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D)

NIY. 60160914

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan

(Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D)

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Citra Mutiara Putri

NIM : 1900033010

Program Studi : Teknologi Pangan

Topik Khusus : Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik
(CPPOB) di Livia *Catering* Yogyakarta

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan kerja praktik yang berjudul “Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) di Livia *Catering* Yogyakarta” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri dan bukan merupakan hasil penjiplakan atau plagiasi. Demikian pernyataan ini dibuat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab serta bersedia menanggung resiko jika pernyataan di atas tidak benar.

Yogyakarta, 14 Maret 2022



Citra Mutiara Putri

1900033010

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas nikmat dan rahmatNya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik dengan judul “Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di Livia *Catering* Yogyakarta”.

Kerja praktik ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Studi S1 Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, yang diharapkan dapat memberi wawasan kepada mahasiswa mengenai dunia kerja dan pengolahan pangan di industri. Dalam pelaksanaan dan penyusunan laporan kerja praktik ini dibantu dari pihak lain yang mendukung, sehingga penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Allah SWT atas segala kemudahan dan kelancaran dalam penyusunan laporan.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., selaku Kaprodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan dan Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, dukungan, dan saran selama pelaksanaan kerja praktik dan penyusunan laporan kerja praktik.
3. Seluruh Dosen Teknologi Pangan yang telah membimbing dan membantu kelancaran proses belajar mengajar.
4. Ibu Hj. Rizika Livia selaku pemilik Livia *Catering*
5. Mbak Laras selaku pembimbing lapangan selama kerja praktik
6. Orangtua dan seluruh keluarga atas dukungan spiritual dan material yang diberikan.
7. Rekan-rekan Teknologi Pangan yang telah membantu dalam pelaksanaan kerja praktik dan penyusunan laporan.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam penyusunan laporan kerja praktik ini, sehingga penulis berharap adanya kritik dan saran yang membangun. Semoga Laporan Kerja Praktik ini dapat menjadi manfaat dan referensi bagi pihak-pihak yang membutuhkan.

Yogyakarta, 14 Maret 2022

Citra Mutiara Putri

1900033010

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
RINGKASAN.....	x
BAB I.....	1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1. Profil Perusahaan	1
1.1.1. Sejarah Perusahaan.....	1
1.1.2. Visi dan Misi	3
1.1.3. Struktur Organisasi.....	3
1.2. Proses Produksi.....	6
1.2.1. Bahan baku, produk antara, dan produk akhir	6
1.2.2. Proses produksi	13
1.2.3. Mesin dan Peralatan	19
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	24
BAB II	28
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	28
2.1. Latar Belakang	28
2.2. Rumusan Masalah.....	29
2.3. Tujuan	29
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah	29
2.4.1. Waktu dan Lokasi Pelaksanaan.....	29
2.4.2. Metode Pengumpulan Data	30
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	31
2.5.1. Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di Livia <i>Catering</i> Yogyakarta.....	31
2.5.2. Analisis Ketidaksesuaian Penerapan CPPOB di Livia <i>Catering</i> dengan.....	57

Diagram <i>Fishbone</i>	57
2.6. Kesimpulan	59
DAFTAR PUSTAKA.....	60
LAMPIRAN	62

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Bahan Baku Livia <i>Catering</i>	6
Tabel 1. 2 Produk akhir Livia <i>Catering</i>	9
Tabel 1. 3 Mesin dan Peralatan Produksi	19
Tabel 1. 4 Sarana Penunjang di Livia <i>Catering</i>	24
Tabel 1. 5 Prasarana Penunjang di Livia <i>Catering</i>	27
Tabel 2. 1 Aspek Lokasi dan Lingkungan Produksi.....	32
Tabel 2. 2 Aspek Bangunan dan Ruang Produksi	34
Tabel 2. 3 Aspek Mesin/Peralatan.....	37
Tabel 2. 4 Aspek Fasilitas Sanitasi.....	39
Tabel 2. 5 Aspek Bahan.....	41
Tabel 2. 6 Aspek Pengawasan Proses.....	43
Tabel 2. 7 Aspek Produk Akhir	44
Tabel 2. 8 Aspek Laboratorium.....	45
Tabel 2. 9 Aspek Karyawan	45
Tabel 2. 10 Aspek Pengemasan.....	47
Tabel 2. 11 Aspek Label.....	48
Tabel 2. 12 Aspek Penyimpanan	49
Tabel 2. 13 Aspek Pemeliharaan dan Program Sanitasi.....	50
Tabel 2. 14 Aspek Pengangkutan	51
Tabel 2. 15 Aspek Dokumentasi dan Pencatatan	52
Tabel 2. 16 Aspek Pelatihan Karyawan.....	53
Tabel 2. 17 Aspek Penarikan Produk	54
Tabel 2. 18 Pelaksanaan Pedoman	55
Tabel 2. 19 Persentase Ketidaksesuaian Penerapan CPPOB.....	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1. Lokasi Livia <i>Catering</i>	2
Gambar 1. 2. Struktur Organisasi Livia <i>Catering</i>	4
Gambar 1. 3. Bahan Baku di Livia <i>Catering</i>	7
Gambar 1. 4. Produk antara di Livia <i>Catering</i>	8
Gambar 1. 5. List Pembelian Bahan Baku	13
Gambar 1. 6. Produk antara (Ikan <i>fillet</i>).....	14
Gambar 1. 7. Proses pencucian alat memasak.....	15
Gambar 1. 8. Proses pengecilan ukuran	16
Gambar 1. 9. Proses pemasakan	16
Gambar 1. 10. Proses pengemasan	17
Gambar 1. 11. Diagram alir proses produksi di Livia <i>Catering</i>	18
Gambar 2. 1. Halaman dan akses jalan Livia <i>Catering</i>	33
Gambar 2. 2. Ventilasi ruang produksi tanpa kasa	36
Gambar 2. 3. Denah dapur Livia <i>Catering</i>	36
Gambar 2. 4. Peralatan yang terbuat dari <i>stainless steel</i>	38
Gambar 2. 5. Peralatan yang terbuat dari kayu.....	38
Gambar 2. 6. Peralatan yang terbuat dari plastik.....	38
Gambar 2. 7. Kamar mandi	40
Gambar 2. 8. <i>Wastafel</i>	41
Gambar 2. 9. Jenis dan jumlah bahan yang digunakan Livia <i>Catering</i>	42
Gambar 2. 10. Karyawan tidak mengenakan pakaian kerja dan tidak menggunakan masker.....	46
Gambar 2. 11. Kemasan produk	48
Gambar 2. 12. Rak penyimpanan bahan baku	49
Gambar 2. 13. Diagram <i>Fishbone</i>	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Checksheet</i> CPPOB.....	62
Lampiran 2. Sertifikat Halal MUI Livia <i>Catering</i>	71
Lampiran 3. Sertifikat Halal MUI Livia <i>Catering</i>	72
Lampiran 4. Sertifikat Halal MUI Livia <i>Catering</i>	73
Lampiran 5. Sertifikat Halal MUI Livia <i>Catering</i>	74
Lampiran 6. Surat Tanda Izin Gangguan	75
Lampiran 7. Surat Tanda Daftar Usaha Pariwisata	76
Lampiran 8. Surat Tanda Daftar Perusahaan Perseorangan	77
Lampiran 9. Penghargaan Menteri Koperasi Pengusaha kecil dan Menengah Republik	78
Lampiran 10. Sertifikat Magister Manajemen Gizi UGM	79
Lampiran 11. Form Penilaian Pembimbing Lapangan.....	80
Lampiran 12. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	81
Lampiran 13. Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik di Perusahaan	82
Lampiran 14 Kartu Kontrol Pembimbingan Internal	85

RINGKASAN
EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK
(CPPOB) DI LIVIA CATERING YOGYAKARTA

Oleh:

Citra Mutiara Putri

(1900033010) Universitas

Ahmad Dahlan

Keamanan pangan (*food safety*) merupakan hal yang sangat penting untuk mencegah penyakit akibat pangan. Karena pangan yang aman, berkualitas dan minim pencemaran dapat diwujudkan oleh industri pangan dengan pengolahan yang baik dan pengelolaan lingkungan yang bersih. Pada industri kecil seperti *catering*, biasanya seringkali tidak konsisten dengan menerapkan cara pengolahan pangan yang baik dan terjamin kualitas serta keamanan mutu dari pangan tersebut. Tujuan dari pelaksanaan kerja praktik ini untuk mengevaluasi tentang penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di Livia *Catering*. Data diperoleh melalui wawancara, observasi dan dokumentasi serta pengisian *checksheet* berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/MIND/PER/2010, kemudian dianalisis faktor penyebab ketidaksesuaiannya dengan menggunakan diagram *fishbone*. Berdasarkan analisis, dapat diketahui bahwa terjadi penyimpangan CPPOB pada 7 dari 18 aspek. Penyimpangan tersebut terdiri dari aspek bangunan dan ruang Produksi, fasilitas sanitasi, produk akhir, laboratorium, karyawan, pemeliharaan dan program sanitasi, serta pelaksanaan pedoman. Dari 7 aspek tersebut diketahui adanya 12 ketidaksesuaian dengan persentase 15,7%. Aspek yang sudah sesuai meliputi lokasi/tempat produksi, mesin/peralatan, bahan, pengawasan proses, pengemasan, label, penyimpanan, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan karyawan dan penarikan produk. Persentase yang dihasilkan dari aspek kesesuaian yaitu 84%. Kendala yang menghambat dalam penerapan CPPOB yaitu manusia, prosedur dan fasilitas.

Kata Kunci : CPPOB, *Checksheet*, Diagram *Fishbone*