

LAPORAN KERJA PRAKTIK

ANALISIS PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENITAS PADA LINGKUNGAN PROSES PRODUKSI *FROZEN FOOD* DI CV PRASODJO SLEMAN BERDASARKAN SSOP (*SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE*)



ACC 02/23
06
Safinta.NR

Disusun Oleh:

Uswatun Khasanah
(2015033037)

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

HALAMAN PENGESAHAN

KERJA PRAKTIK

**ANALISIS PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENITAS PADA
LINGKUNGAN PROSES PRODUKSI *FROZEN FOOD* DI CV PRASODJO
SLEMAN BERDASARKAN SSOP (*SANITATION STANDARD
OPERATING PROCEDURE*)**

2023

Disusun oleh:

Uswatun Khasanah

2015033037

Yogyakarta, 23 Mei 2023

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



(Safinta Nurindra Rahmadhia, M.Sc.)

NIY. 60181175

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan

A blue ink signature, likely belonging to Ir. Titisari Juwitaningtyas, is written in a cursive style.

(Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.)

NIY. 60160962

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

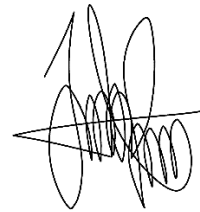
Nama : Uswatun Khasanah
NIM : 2015033037
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Fakultas Teknologi Industri

Dengan ini saya menyatakan telah melaksanakan kerja praktik di CV PRASODJO Sleman dan menyusun laporan yang berjudul “ANALISIS PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENITAS PADA LINGKUNGAN PROSES PRODUKSI *FROZEN FOOD* DI CV PRASODJO SLEMAN BERDASARKAN SSOP (*SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE*)” yang mana laporan tersebut merupakan karya saya sendiri, bukan merupakan tiruan, dan belum pernah dipublikasikan.

Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya tanpa ada paksaan dari pihak manapun dan saya bersedia mendapatkan sanksi jika pernyataan yang dibuat tidak benar.

Yogyakarta, 23 Mei 2023

Yang membuat pernyataan,



Uswatun Khasanah
2015033037

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Puji syukur kehadiran Allah SWT, atas berkat rahmat dan hidayahnya penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik di CV PRASODJO-Sleman guna memenuhi persyaratan kelulusan mata kuliah Kerja Praktik. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT, yang telah memberikan kelancaran dan kemudahan dalam pelaksanaan kerja praktik
2. Bapak Bambang Sutrisno S. Pd., selaku *owner* CV PRASODJO yang telah memberikan kesempatan magang kepada penulis dan pemahaman tentang dunia kerja
3. Mbak Nawang Wulan selaku pembimbing lapangan kerja praktik yang telah mengarahkan dan memberikan informasi selama kerja praktik berlangsung
4. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, M.Sc. selaku dosen pembimbing yang telah banyak memberikan ilmu, saran, dan semangat
5. Ibu Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku Kaprodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan yang telah mendukung penyusunan laporan kerja praktik ini
6. Kepada keluarga, yang selalu berdoa dan memberikan semangat, secara material dan spiritual untuk keberhasilan kerja praktik ini
7. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari laporan kerja praktik ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Aamiin yaa rabbal 'alamiin.

Wassalau'alaikum Warhamatullah Wabarakatuh.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
RINGKASAN.....	ix
BAB I. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan	1
1.1.1. Sejarah	1
1.1.2. Visi dan Misi	2
1.1.3. Struktur Organisasi.....	3
1.2 Proses Produksi	5
1.2.1. Bahan Baku	5
1.2.2. Bahan Tambahan	9
1.2.3. Bahan Penolong.....	11
1.2.4. Produk Akhir	12
1.2.5. Proses Produksi: Neraca bahan beserta diagram alir	17
1.2.6. Mesin dan Peralatan.....	29
1.2.7. Sarana dan Prasarana Penunjang	29
1.2.8. Denah Perusahaan.....	31
BAB II. TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	33
2.1. Latar Belakang	33
2.2. Rumusan Masalah	34
2.3. Tujuan.....	35
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	35
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	36
2.6. Kesimpulan	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	58

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Mesin dan peralatan proses produksi	29
Tabel 1.2. Sarana CV PRASODJO	30
Tabel 1.3. Prasarana CV PRASODJO.....	30
Tabel 2.1. <i>Checklist</i> Penerapan SSOP di CV PRASODJO.....	43
Tabel 2.2. Kriteria Penilaian Penerapan SSOP	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Struktur organisasi	3
Gambar 1.2. Daging ayam giling	6
Gambar 1.3. Tepung terigu Cakra Kembar	7
Gambar 1.4. Tepung tapioka Gunung Agung	8
Gambar 1.5. Telur ayam	8
Gambar 1.6. Minyak goreng kelapa sawit	9
Gambar 1.7. Garam <i>yodium</i>	10
Gambar 1.8. <i>Natrium Benzoat</i>	11
Gambar 1.9. Pengenyal (STPP)	12
Gambar 1.10. Mie telur Cap Jempol	12
Gambar 1.11. Kulit pangsit dan kulit dimsum Cap Jempol	13
Gambar 1.12. Kulit lumpia Cap Jempol	14
Gambar 1.13. Rolade ayam Cap Jempol	15
Gambar 1.14. Galantin ayam Cap Jempol	15
Gambar 1.15. Dimsum ayam	16
Gambar 1.16. Mie Koncoan/Cwie Mie	17
Gambar 1.17. Diagram alir mie telur	22
Gambar 1.18. Diagram alir kulit pangsit dan kulit dimsum	23
Gambar 1.19. Diagram alir kulit lumpia	24
Gambar 1.20. Diagram alir rolade ayam	25
Gambar 1.21. Diagram alir galantin ayam	26
Gambar 1.22. Diagram alir dimsum ayam	27
Gambar 1.23. Diagram alir Cwie Mie	28
Gambar 1.24. Denah lantai 1	31
Gambar 1.25. Denah lantai 2	32
Gambar 2.1. Lokasi Perusahaan	36
Gambar 2.2. Bangunan tampak depan	37
Gambar 2.3. Lantai yang tidak rata	38
Gambar 2.4. Dinding berkeramik	39
Gambar 2.5. Langit-langit ruang produksi	39
Gambar 2.6. Lampu untuk penerangan	40
Gambar 2.7. Pintu ruang produksi	41
Gambar 2.8. Jendela ruang produksi	42
Gambar 2.9. Ventilasi pada ruang produksi	43
Gambar 2.10. Permukaan kontak bahan pangan	47
Gambar 2.11. Tempat cuci tangan	49
Gambar 2.12. Mesin <i>coding</i> kemasan	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Logbook</i> pelaksanaan kerja praktik.....	58
Lampiran 2. <i>Form</i> penilaian pembimbing lapangan.....	63
Lampiran 3. Keterangan penyelesaian kerja praktik	64
Lampiran 4. Kartu kontrol pembimbingan internal	65
Lampiran 5. <i>Form</i> sanitasi periode Maret 2023	66
Lampiran 6. Jadwal penanggung jawab kebersihan	68
Lampiran 7. <i>Checklist</i> Penerapan SSOP (Hasil Observasi)	69
Lampiran 8. Dokumen SSOP.....	72

RINGKASAN

ANALISIS PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENITAS PADA LINGKUNGAN PROSES PRODUKSI *FROZEN FOOD* DI CV PRASODJO SLEMAN BERDASARKAN SSOP (*SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE*)

Oleh: Uswatun Khasanah
Universitas Ahmad Dahlan

Makanan menjadi salah satu kebutuhan utama dalam kehidupan sehari-hari, dengan berbagai jenis makanan mulai dari makanan berat, ringan, pedas, manis. Sehingga makanan harus diatur dan dijaga seoptimal mungkin agar tidak mendatangkan dampak buruk, terutama bagi kesehatan. Dalam suatu industri yang bergerak dalam bidang pangan, kegiatan sanitasi dan higiene penting untuk diterapkan contohnya pada CV PRASODJO yang memproduksi olahan *frozen food* berlokasi di Sleman, Yogyakarta. SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) merupakan prosedur yang penting dalam menjaga kualitas dan mutu suatu produk makanan serta menjamin keamanan pangan dari suatu produk. Tujuan dari kegiatan kerja praktik ini antara lain menganalisis kondisi fisik suatu industri serta penerapan kegiatan sanitasinya jika dikaitkan dengan SSOP.

Metode yang digunakan dalam pengambilan data meliputi observasi, wawancara, studi pustaka dan dokumentasi. Tahapan analisis meliputi penyajian data dan membandingkan dengan literatur.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perusahaan telah menerapkan kegiatan sanitasi yang sesuai dengan delapan kunci SSOP sebanyak 65,625%. Masih terdapat kekurangan seperti pada kunci pencegahan kontaminasi silang, kunci menjaga tempat cuci tangan & toilet, kunci kesehatan karyawan, dan kunci pengendalian hama. Maka terdapat beberapa tindakan yang bisa dilakukan seperti selalu menggunakan APD (Alat Perlindungan Diri) yang lengkap dan sesuai standar, penerapan budaya rajin mencuci tangan, menjaga kebersihan kamar mandi, pemberantasan hama, dan lain-lain. Faktor yang menyebabkan penerapan sanitasi belum maksimal yaitu kurangnya fasilitas yang mendukung kegiatan sanitasi, serta kurangnya pemahaman dan kesadaran pentingnya cara berproduksi pangan yang baik dan benar. Hal ini perlu ditingkatkan akan penerapan SSOP di perusahaan agar tidak terjadi kontaminasi yang dapat menurunkan produktifitas unit pengolahan pangan.

Kata kunci: *frozen food*, industri, kontaminasi, sanitasi, SSOP