

LAPORAN KERJA PRAKTIK  
EVALUASI SANITASI INDUSTRI DAN *HYGIENE*  
KARYAWAN PADA PRODUKSI BAKMI JAWA  
DI CV. SUNDORO INDONESIA, SEMARANG



Disusun oleh :

Reiza Primayandi

1900033114

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI  
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2022

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**EVALUASI PENERAPAN SANITASI INDUSTRI DAN *HYGIENE***  
**KARYAWAN PADA PRODUKSI BAKMI JAWA**  
**DI CV. SUNDORO INDONESIA, SEMARANG**  
**2022**

Disusun Oleh :

Reiza Primayandi

(1900033114)

Yogyakarta, 27 Agustus 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing

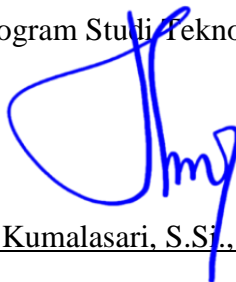


(Amalya Nurul Khairi, S.T.P.,M.Sc)

NIY.60160964

Mengetahui,

Kepala Program Studi Teknologi Pangan



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

NIY.60160914

## PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

Nama :Reiza Primayandi

Nim 1900033114

Progran Studi :Teknologi Pangan

Judul Laporan :Evaluasi Penerapan Sanitasi Industri Dan *Hygiene* Karyawan Pada  
Produksi Bakmi Jawa Di CV. Sundoro Indonesia, Semarang.

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik ini merupakan karya ilmiah yang saya tulis ini benar benar hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan pengambilan tulisan atau pikiran orang lain yang saya akui sebagai hasil tulisan atau pikiran sendiri.

Pernyataan ini dibuat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab serta saya bersedia menerima sanksi apabila pernyataan diatas tidak benar sesuai ketentuan yang berlaku.

Semarang, 1 April 2022

Yang menyatakan,

(Reiza Primayandi)

NIM 1900033114

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang selalu melimpahkan Rahmad dan Hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan kerja praktik dengan judul Evaluasi Sanitasi Industri dan *Hygiene* Karyawan Pada Produksi Bakmi Jawa Di CV. Sundoro Indonesia, Semarang, Jawa Tengah penulisan laporan kerja parktik ini tidak dari bantuan pihak yang dirasa sangat bermanfaat, oleh karena itu penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Allah SWT atas segala rahmat dan nikmat yang diberikan kepada penulis.
2. Orang tua penulis atas dukungan dan doa kepada penulis.
3. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D. selaku dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. Selaku kepala Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
5. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P.,M.Sc, selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis sehingga penulis dapat menjalankan kerja praktik dan penyusunan laporan kerja praktik ini.
6. Ibu R. Ngt. Bintari Saptanti selaku direktur CV.Sundoro Indonesia
7. Ibu Restu Agustina Selaku pembimbing lapangan di produksi Bakmi Jawa CV.Sundoro Indonesiadan seluruh karyawan industri bakmi jawa CV. Sundoro Indonesia yang saya hormati. Terima kasih atas bimbingan dan kerja sama yang diberikan selama penulis melaksanakan kerja praktik yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.
8. Muhson Zuhdi dan Muhammad Zidan Riadi selaku rekan kerja praktik.

Penulis menyadari bahwa laporan kerja praktik ini masih banyak kekurangan, oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik dari pembaca untuk kesempurnaan laporan kerja praktik ini sehingga akan lebih baik lagi dimasa yang akan datang. Akhir kata penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi pembaca pada umumnya.

Semarang, 1 April 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
RINGKASAN .....	xi
BAB I.....	12
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....	12
1.1. Profil Perusahaan.....	12
1.1.1. Sejarah Perusahaan .....	12
1.1.2. Visi dan Misi .....	13
1.1.3. Struktur Organisasi .....	13
1.2. Proses Produksi .....	15
12.1. Bahan Baku, Produk antara dan Produk Akhir.....	15
12.2. Proses Produksi Pembuatan Bakmi Jawa .....	21
12.3. Mesin dan Peralatan.....	29
12.4. Sarana dan Prasarana .....	32
12.5. Tata Letak / Layout Proses Produksi .....	34
BAB II.....	36
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK .....	36
2.1. Latar Belakang .....	36
2.2. Rumusan Masalah .....	37
2.3. Tujuan .....	37

2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	37
24.1. Waktu dan Lokasi.....	37
24.2. Metode Pengumpulan Data.....	37
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	38
25.1. Evaluasi Penerapan prinsip-prinsip Sanitasi dan Hygiene Karyawan Berdasarkan CPPB- IRT BPOM RI .....	38
25.2. Evaluasi Penerapan Sanitasi Bangunan dan Peralatan Produksi Berdasarkan CPPB-IRT BPOM RI .....	40
25.3. Analisis Sanitasi dan <i>Hygiene</i> Karyawan dengan Diagram <i>Fishbone</i> .....	43
2.6 Kesimpulan.....	45
DAFTAR PUSTAKA .....	47
LAMPIRAN.....	49

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1. Sarana di CV. Sundoro Indonesia .....	32
Tabel 1. 2. Prasarana di CV. Sundoro Indonesia.....	33
Tabel 2. 1. Check Sheet evaluasi penerapan sanitasi industri dan <i>hygiene</i> karyawan berdasarkan CPPB BPOM RI .....	38
Tabel 2. 2. Check Sheet CPPB-IRT penerapan sanitasi bangunan dan peralatan produksi .....	41

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1. Logo CV. Sundoro Indonesia .....	12
Gambar 1. 2. Struktur Organisasi CV. Sundoro Indonesia.....	14
Gambar 1. 3. Tepung .....	15
Gambar 1. 4. Garam.....	16
Gambar 1. 5. Minyak Goreng .....	16
Gambar 1. 6. Air .....	17
Gambar 1. 7. Bawang Merah.....	18
Gambar 1. 8. Bawang Putih.....	18
Gambar 1. 9. Kemiri .....	19
Gambar 1. 10. Ebi.....	19
Gambar 1. 11 Kaldu Jamur.....	20
Gambar 1. 12. Kemasan Bakmi .....	20
Gambar 1. 13. Karton.....	21
Gambar 1. 14. Diagram Alir Proses Produksi Bakmi Jawa.....	22
Gambar 1. 15. Pembuatan Adonan .....	23
Gambar 1. 16. Proses Penggilingan I.....	23
Gambar 1. 17. Penggilingan II.....	24
Gambar 1. 18. Pencetakan Bakmi.....	24
Gambar 1. 19. Proses Pengukusan.....	25
Gambar 1. 20. Pengeringan dan Pendinginan.....	25
Gambar 1. 21. Penyimpanan Produk .....	26
Gambar 1. 22. Proses Penggorengan .....	27
Gambar 1. 23. Proses pendinginan dan penirisan.....	27
Gambar 1. 24. Kemasan Bumbu Instan .....	28
Gambar 1. 25. Box Penyimpanan .....	28
Gambar 1. 26. Mesin penggiling Astro NOD 300S.....	29
Gambar 1. 27. Mesin Penggiling Mie Matrix MJ-180.....	29
Gambar 1. 28. Mesin Cetak Mie NOD-200.....	30
Gambar 1. 29. Mesin <i>Food Dehydrator</i> Getra ST-32.....	30
Gambar 1. 30. Mesin <i>Code Printer</i> Getra DY-8B.....	31
Gambar 1. 31. Mesin <i>Continuous Band Sealer</i> Model FRB-770 II .....	31
Gambar 1. 32. Layout Proses Produksi CV. Sundoro Indonesia .....	34



Gambar 1. 33. Tata Letak Fasilitas CV. Sundoro Indonesia .....	35
Gambar 2. 1. Diagram <i>Fishbone</i> .....	44

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik Di CV. Sundoro Indonesia .....	49
Lampiran 2. Form Penilaian Pembimbing Lapangan.....	52
Lampiran 3. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	53
Lampiran 4. Layout CV. Sundoro Indonesia .....	54
Lampiran 5. Sertifikat Pelaksanaan Kerja Praktik di CV. Sundoro Indoensia .....	55