

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**EVALUASI PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENE PADA PRODUKSI
KERIPIK NANGKA BEDASARKAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES*
(GMP) DAN *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES* (SSOP)
DI PT BANJARNEGARA AGRO MANDIRI SEJAHTERA KABUPATEN
BANJARNEGARA PROVINSI JAWA TENGAH**



Disusun Oleh:

Moch Mahesa Arsyad

(1900033187)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2023

HALAMAN PENGESAHAN

Evaluasi Penerapan Sanitasi dan Higiene pada Produk Keripik Nangka Berdasarkan
Good Manufacturing Practices (GMP) dan *Sanitation Standard Operating
Procedures (SSOP)* di PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera Kabupaten
Banjarnegara Provinsi Jawa Tengah
2022

Disusun oleh:

**Moch Mahesa Arsyad
(1900033187)**

Yogyakarta, 11 Januari 2023

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



**Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Mc
NIY. 60181175**

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



**Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.
NIY. 60160962**

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Moch Mahesa Arsyad

NIM : 1900033187

Fakultas : Teknologi Industri

Program Studi : Teknologi Pangan

Judul Laporan : Evaluasi Penerapan Sanitasi dan Higiene pada Produk Keripik Nangka Berdasarkan *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)* di PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera Kabupaten Banjarnegara Provinsi Jawa Tengah

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan kerja praktik ini adalah ASLI karya tulis saya. Apabila kemudian hari telah terbukti bahwa laporan kerja praktik ini merupakan hasil penjiplakan dari pihak lain, maka saya bersedia untuk menerima sanksi dalam bentuk apapun.

Demikian pernyataan keaslian laporan kerja praktik yang saya buat dengan sebenarnya

Yogyakarta, 11 Januari 2023

Yang membuat pernyataan,

Moch Mahesa Arsyad

1900033187

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur dipanjatkan kehadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik ini dengan judul “Evaluasi Penerapan Sanitasi dan Higiene pada Produk Keripik Nangka Berdasarkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) di PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera Kabupaten Banjarnegara Provinsi Jawa Tengah”. Laporan ini saya susun berdasarkan Kerja Praktik di PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera yang dilaksanakan pada bulan Mei – Juli 2022 sebagai bentuk tanggung jawab pelaksanaan Kerja Praktik Mahasiswa Teknologi Pangan,

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak yang membantu dalam pelaksanaan Kerja Praktik di PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera dan penyusunan laporan ini, terutama kepada:

1. Ayah, Mamah, Adik yang selalu memberikan dukungan moril dan material serta do'a sehingga penulis dapat menyelesaikan Kerja Praktik ini dengan baik.
2. Ibu Titisari Juwitaningtyas S.T.P., M.Sc. selaku Kaprodi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan.
3. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik.
4. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc. selaku Dosen Koordinator Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
5. Bapak Suratman selaku Pembimbing Lapangan selama kerja praktik di PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera Kabupaten Banjarnegara, Provinsi Jawa Tengah.
6. Fikri Fauzi dan Revaldy Ardiansyah selaku rekan kerja praktik saya di PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera Kabupaten Banjarnegara, Provinsi Jawa Tengah.
7. Farah Nadyasari selaku orang yang menemani dalam penulisan laporan kerja praktik.

Laporan ini diharapkan dapat menjadi referensi kepada Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan dan pihak lain yang membutuhkan. Akhir kata, saya mengucapkan terima kasih dan mohon maaf apabila terdapat kesalahan

Yogyakarta, 11 Januari 2023

Moch Mahesa Arsyad

(1900033187)

DAFTAR ISI

LAPORAN KERJA PRAKTIK.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
RINGKASAN.....	ix
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.....	6
1.2.1. Bahan Baku dan Produk Akhir	6
1.2.2. Proses Produksi: Diagram Alir Beserta Neraca Bahan	9
1.2.3. Mesin.....	16
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	20
1.2.5. Denah Perusahaan.....	21
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	23
2.1. Latar Belakang	23
2.2. Rumusan Masalah.....	25
2.3. Tujuan	25
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah	25
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	26
2.5.1 Sanitasi dan Higiene Lokasi dan Lingkungan Perusahaan	26
2.5.2 Sanitasi dan Higiene Bangunan	28
2.5.3 Sanitasi dan Higiene Bahan, Mesin, dan Peralatan.....	31
2.5.4 Sanitasi dan Higiene selama Pengendalian Proses Produk	33

2.5.5	Sanitasi dan Higiene Karyawan	35
2.5.6	Fasilitas dan Kegiatan Sanitasi dan Higiene	38
2.5.7	Pemeliharaan Sanitasi dan Higiene	39
2.6.	Kesimpulan	40
DAFTAR PUSTAKA		42
LAMPIRAN.....		43

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Sarana dan Prasarana PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera	20
Tabel 2.1 Sanitasi dan Higiene Lokasi dan Lingkungan Perusahaan	26
Tabel 2.2 Sanitasi dan Higiene Bangunan	29
Tabel 2.3 Sanitasi dan Higiene Bahan, Mesin, dan Peralatan.....	32
Tabel 2.4 Sanitasi dan Higiene Selama Pengendalian Proses Produk	34
Tabel 2.5 Hasil Evaluasi Sanitasi dan Higiene Karyawan Berdasarkan GMP dan SSOP.....	35
Tabel 2.6 Fasilitas dan Kegiatan Sanitasi dan Higiene	38
Tabel 2.7 Pemeliharaan Sanitasi dan Higiene.....	40
Tabel 3.1 Hasil Evaluasi Sanitasi dan Higiene PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera berdasarkan GMP dan SSOP	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo PT Banjarnegar Agro Mandiri Sejahtera	1
Gambar 1.2 Lokasi PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera	2
Gambar 1.3 Struktur Organisasi PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera.....	3
Gambar 1.4 Nangka yang sedang ditimbang	7
Gambar 1.5 Penyimpanan Minyak Kelapa Organik	8
Gambar 1.6 (a) (b) Produk Akhir <i>Jack Fruit Chips</i>	8
Gambar 1.7 Diagram Alir Proses Pembuatan Keripik Nangka	10
Gambar 1.8 Penimbangan bahan baku.....	11
Gambar 1.9 Pengupasan bahan baku	11
Gambar 1.10 Sortasi dan Pengecilan Ukuran Nangka	12
Gambar 1.11 Buah nangka yang didinginkan.....	12
Gambar 1.12 Proses <i>Vacuum Fryer</i>	13
Gambar 1.13 Proses Sorting Keripik Nangka.....	14
Gambar 1.14 Proses Penirisan Minyak Keripik Nangka	14
Gambar 1.15 Proses <i>packaging</i> (a) <i>packaging</i> primer (b) <i>packaging</i> sekunder (c) penyimpanan keripik baru jadi	15
Gambar 1.16 Ruang Penyimpanan.....	16
Gambar 1.17 Timbangan.....	17
Gambar 1.18 Kulkas.....	17
Gambar 1.19 <i>Vacuum Frying</i>	18
Gambar 1.20 <i>Spinner</i>	19
Gambar 1.21 <i>Sealer</i>	19
Gambar 1.22 <i>Coding Manual</i>	20
Gambar 1.23 <i>Layout</i> PT Banjarnegara Argo Mandiri Sejahtera.....	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Evaluasi Sanitasi dan Higiene PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera berdasarkan GMP dan SSOP	43
Lampiran 2. Sertifikat Halal Produk	46
Lampiran 3. Sertifikat Kesesuaian Sistem HACCP	49
Lampiran 4. Diagram Alir Proses Produksi Keripik Nangka	50
Lampiran 5. Keputusan Menteri Perindustrian RI tentang “Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik”	51
Lampiran 6. Penrimaan Kerja Praktik.....	75
Lampiran 7. Penyelesaian Kerja Praktik.....	76
Lampiran 8. Form Penilaian Kerja Praktik	77
Lampiran 9. Logbook Pelaksanaan Kerja Praktik.....	78
Lampiran 10. Dokumentasi Kerja Praktik	80

**EVALUASI PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENE PADA PRODUKSI
KERIPIK NANGKA BEDASARKAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES*
(GMP) DAN *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES* (SSOP)
DI PT BANJARNEGARA AGRO MANDIRI SEJAHTERA KABUPATEN
BANJARNEGARA PROVINSI JAWA TENGAH**

Moch Mahesa Arsyad
Yogyakarta

Program Studi Teknologi Pangan FTI UAD, Kampus 4, Jl. Ringroad Selatan, Tamanan,
Bantul, Yogyakarta
55164

RINGKASAN

PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera Kabupaten Banjarnegara, Provinsi Jawa Tengah yang bergerak dibidang pangan. Produk yang dibuat di perusahaan ini adalah keripik nangka yang berasal dari nangka organik diambil dari Semarang, Jawa Tengah. Banyaknya produksi pangan tersebut dapat menyebabkan kontaminasi yang berasal dari sifat fisik, kimia, serta mikrobiologi sehingga dapat mengganggu terjaminnya mutu produk.

Kerja Praktik ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan sanitasi dan higiene berdasarkan metode *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) yang didukung oleh metode pengumpulan data secara langsung berupa wawancara dan ikut langsung pada proses produksi, kemudian pengumpulan data secara tidak langsung berupa studi literatur untuk menganalisis sebab permasalahan pada penerapan sanitasi dan higiene.

Hasil pengamatan penerapan sanitasi dan higiene di PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera terdapat kekurangan pada higiene karyawan dikarnakan terdapat karyawan yang tidak menggunakan masker, sepatu kerja, serta bersin-bersin saat proses produksi. Kemudian pada mesin juga terdapat karat yang dapat mengkontaminasi bahan pangan. Tetapi secara keseluruhan sanitasi dan higiene sudah diterapkan dengan baik ditandai adanya SOP mengenai personal higiene, *checklist* berupa *monitoring cleaning* peralatan produksi, didukung dengan tersedianya *wastafel*, *hand soap* di area masuk ruang produksi alat pengendali hama, sisi dinding dan lantai tidak membentuk sisi siku-siku, pembersihan alat berminya menggunakan air panas, seta jarak antara lantai dan langit-langit mencapai 4 meter. Hal tersebut sesuai dengan metode *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP).

Kata kunci : *Good Manufacturing Practices*, *Sanitation Standard Operating Procedures*, sanitasi dan higiene.