

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**

**ANALISIS PENERAPAN SANITASI INDUSTRI DAN HIGIENE  
KARYAWAN DI PT MAYA FOOD INDUSTRIES**



**Disusun Oleh:**

**Salsabila Dian Ardani**

**(2000033022)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**

**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

**2023**

**HALAMAN PENGESAHAN  
LAPORAN KERJA PRAKTIK**

**ANALISIS PENERAPAN SANITASI INDUSTRI DAN HIGIENE  
KARYAWAN DI PT. MAYA FOOD INDUSTRIES**

**Disusun oleh:**

**Salsabila Dian Ardani**

**2000033022**

**Yogyakarta, 31 Juli 2023**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh:**

**Dosen Pembimbing**

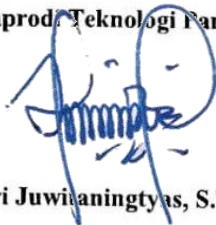


**(Ir. Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc.)**

**NIY. 60211304**

**Mengetahui,**

**Kaprod. Teknologi Pangan**



**(Ir. Titisari Juwaningtyas, S.T.P., M.Sc.)**

**NIY. 60160962**

## **PERNYATAAN KEASLIAN**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya

Nama : Salsabila Dian Ardani

NIM : 2000033022

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa laporan kerja praktik yang berjudul Analisis Penerapan Sanitasi Industri dan Higiene Karyawan di PT. Maya Food Industries adalah benar karya saya. Hal-hal yang bukan karya saya dalam laporan diberi sitasi dan ditunjukkan dalam daftar pustaka.

Apabila dikemudian hari terbukti pernyataan saya tidak benar, maka saya bersedia menerima sanksi akademik yang berlaku di Universitas Ahmad Dahlan, termasuk pembatalan nilai yang telah diperoleh pada saat ujian dan mengulang pelaksanaan Kerja Praktik.

Demikian surat pernyataan yang sudah saya buat ini tanpa ada unsur paksaan dari siapapun dan dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 6 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



Salsabila Dian Ardani

2000033022

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penyusun panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penyusunan laporan kerja praktik di PT. Maya Food Industries dapat diselesaikan dengan baik.

Tujuan kerja praktik adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan wawasan mahasiswa tentang industri pengolahan serta mengajarkan untuk memecahkan masalah yang ada. Kerja praktik ini juga berfungsi sebagai aktualisasi pengetahuan yang dipelajari di kuliah.

Penulis menyadari bahwa laporan tidak akan dapat disusun dengan baik jika tidak ada bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Dengan demikian, penyusun mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt, M.Sc selaku dosen pembimbing pelaksanaan kerja praktik.
2. Ibu Titisari Juwitaningtyas, S.T.P, M.Sc selaku ketua program studi Teknologi Pangan.
3. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D. selaku dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
4. Bapak/Ibu Dosen Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri yang telah membimbing dan memberikan masukan untuk menyelesaikan kerja praktik.
5. Bapak Sugeng Sudjijatno, S.H., selaku Manager HRD yang telah mengizinkan penulis melakukan kerja praktik di PT. Maya Food Industries.
6. Bapak Eko Setiawan, S.T, selaku manager produksi serta pembimbing lapangan dan Ibu Intan, selaku manager *Quality Control* yang telah membimbing, memberikan informasi dan arahan selama kerja praktik di PT. Maya Food Industries.
7. Staf dan karyawan PT. Maya Food Industries yang telah membantu dan memberikan informasi selama kerja praktik.
8. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan dan banyak membantu

penulis dalam penyusunan laporan.

9. Novia Ayu Puspita dan Kinasih Cahya Arumi selaku teman dan rekan satu kelompok kerja praktik yang telah memberikan dukungan dan bantuan penulis selama melaksanakan kerja praktik.
10. Teman-teman dari UGM, USM, SMK Kendal dan SMK Tegal yang menjadi teman seperjuangan selama melaksanakan kerja praktik di PT. Maya Food Industries.

Yogyakarta, 6 Juni 2023  
Penulis,



Salsabila Dian Ardani

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I 1</b>	
<b>TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Profil Perusahaan/Instansi.....</b>	<b>1</b>
1.1.1. Sejarah.....	1
1.1.2. Visi dan Misi .....	1
1.1.3. Struktur Organisasi.....	2
<b>1.2 Proses Produksi .....</b>	<b>2</b>
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir .....	2
1.2.2. Proses Produksi.....	3
1.2.3. Mesin dan Peralatan.....	11
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang .....	15
1.2.5. Denah Perusahaan.....	16
<b>BAB II .....</b>	<b>18</b>
<b>2.1. Latar Belakang .....</b>	<b>18</b>
<b>2.2. Rumusan Masalah .....</b>	<b>19</b>
<b>2.3. Tujuan .....</b>	<b>20</b>
<b>2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....</b>	<b>20</b>
<b>2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....</b>	<b>20</b>
<b>2.6. Kesimpulan dan Saran .....</b>	<b>36</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>37</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>38</b>

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 2. 1. Check sheet penilaian sanitasi industri dan hygiene karyawan.....	21
---	----

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Gudang penyimpanan bahan baku.....	4
Gambar 1.2. Thawing udara .....	5
Gambar 1.3. Pembersihan sisik ikan .....	6
Gambar 1.4. Pemotongan ikan .....	6
Gambar 1.5. Pengisian dan penimbangan.....	7
Gambar 1.6. Pemasakan awal.....	8
Gambar 1.7 Gudang barang jadi.....	10
Gambar 1.8 Mesin penutup kaleng (seamer).....	12
Gambar 1.9 Mesin sterilisasi (retort).....	13
Gambar 2.1. Lokasi Bangunan .....	26
Gambar 2.2. Ruang produksi PT. Maya Food Industries .....	27
Gambar 2.3. Pintu.....	28
Gambar 2.4. Tirai .....	28
Gambar 2.5. Tangki water treatment.....	30
Gambar 2.6. Bak penampungan limbah .....	30
Gambar 2.7. Ruang sanitasi karyawan .....	31
Gambar 2.8. Mesin .....	32
Gambar 2.9. Mencuci tangan.....	33
Gambar 2.10. Mencuci kaki .....	34
Gambar 2.11. Hygiene karyawan .....	34
Gambar 2.12. Diagram penilaian sanitasi industri dan hygiene karyawan di PT. Maya Food Industries.....	35



## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Logbook pelaksanaan kerja praktik .....	38
Lampiran 2. Form penilaian pembimbing lapangan.....	41
Lampiran 3. Keterangan penyelesaian kerja praktik .....	42
Lampiran 4. Kartu kontrol pembimbingan internal.....	43
Lampiran 5. Denah lokasi PT. Maya Food Industries .....	44
Lampiran 6. Denah ruang produksi di PT. Maya Food Industries .....	45