

**EVALUASI PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENE KARYAWAN  
PADA PRODUKSI BAKPIA *SINGLE* KACANG HIJAU DI CV.  
ZOEHADA PANGAN KREATIF BAKPIAPIA YOGYAKARTA**



**Disusun oleh:**

**Khaira Ummah**

**(1800033098)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

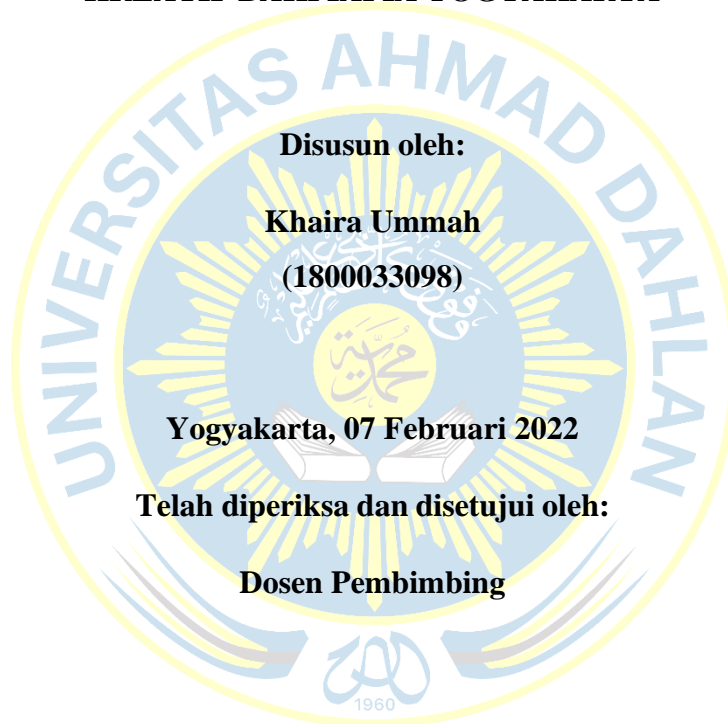
**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**

**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

**2022**

## HALAMAN PENGESAHAN

**EVALUASI PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENE KARYAWAN PADA  
PRODUKSI BAKPIA *SINGLE* KACANG HIJAU DI CV. ZOEHADA PANGAN  
KREATIF BAKPIPIA YOGYAKARTA**



**Disusun oleh:**

**Khaira Ummah  
(1800033098)**

**Yogyakarta, 07 Februari 2022**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh:**

**Dosen Pembimbing**

**Ibdal, M.Sc., Ph.D.**

**NIY. 60201250**

**Mengetahui**

**Kaprodi Teknologi Pangan**

**Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.**

**NIY. 60160914**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Khaira Ummah

NIM : 1800033098

Prodi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Topik Khusus : Evaluasi Penerapan Sanitasi dan Higiene Karyawan pada Produksi Bakpia *Single* Kacang Hijau di CV. Zoehada Pangan Kreatif Bakpiapia Yogyakarta

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan kerja praktik di CV. Zoehada Pangan Kreatif Bakpiapia Yogyakarta ini merupakan karya saya sendiri yang saya susun tanpa melakukan penjiplakan, kecuali yang secara tertulis disebutkan dalam daftar pustaka. Berdasarkan pernyataan tersebut, saya siap dikenakan sanksi apabila terdapat kecurangan dalam laporan kerja praktik yang saya susun.

Yogyakarta, 07 Februari 2022



Khaira Ummah

1800033098

## KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji dan syukur kehadirat Allah *subhanahu wa ta'ala*, yang telah melimpahkan rahmat, karunia dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini dengan judul “Evaluasi Penerapan Sanitasi dan Higiene Karyawan pada Produksi Bakpia *Single* Kacang Hijau di CV. Zoehada Pangan Kreatif Bakpiapia Yogyakarta”. Laporan ini disusun sebagai bentuk tanggung jawab dan untuk memenuhi persyaratan kerja praktik mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan kerja praktik dan penyusunan laporan ini. Dalam kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Sunardi, ST., M.T., Ph.D. selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. sebagai Kepala Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
3. Bapak Ibdal, M.Sc., Ph.D. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan waktu, dukungan dan arahan dalam pelaksanaan kerja praktik dan penyusunan laporan ini.
4. Bapak Tano Nazoeaggi selaku General Manager dan seluruh karyawan staf CV. Zoehada Pangan Kreatif Bakpiapia Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan penulis dalam kegiatan kerja praktik ini.
5. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan dan doa sehingga penulis dapat menyelesaikan kegiatan kerja praktik dan penyusunan laporan ini.
6. Rizki Aulia M. dan Shabrina Salsabillah P. K selaku rekan kerja praktik yang telah kebersamai dalam kegiatan kerja praktik dan penyusunan laporan ini.

Yogyakarta, 07 Februari 2022



Khaira Ummah  
1800033098

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	2
PERNYATAAN KEASLIAN .....	3
KATA PENGANTAR .....	4
DAFTAR ISI .....	5
DAFTAR TABEL .....	7
DAFTAR GAMBAR.....	8
RINGKASAN.....	10
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....	11
1.1    Profil Perusahaan .....	11
1.1.1    Sejarah .....	11
1.1.2    Visi dan Misi .....	12
1.1.3    Struktur Organisasi .....	12
1.2    Proses Produksi.....	13
1.2.1    Bahan Baku.....	15
1.2.2    Produk Antara.....	21
1.2.3    Produk Akhir .....	26
1.2.4    Mesin dan Peralatan.....	29
1.2.5    Sarana dan Prasarana Penunjang .....	33
1.3    Layout Perusahaan .....	34
BAB II 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

2.5	Analisis Hasil Pemecahan Masalah .....	38
2.6	Kesimpulan .....	54
DAFTAR PUSTAKA.....		56

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1.1 Sarana dan Prasarana Penunjang di CV. Zoehada Pangan Kreatif.....	33
-----------------------------------------------------------------------------	----

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi Bakpiapia.....	12
Gambar 1.2 Diagram Alir Proses Produksi Bakpia Single Kacang Hijau.....	14
Gambar 1.3 Kacang Hijau Kupas Merk Kurnia .....	15
Gambar 1.4 Tepung Terigu Merk Segitiga Biru dan Pita Merah .....	16
Gambar 1.5 Gula Pasir Merk Gulaku .....	16
Gambar 1.6 Margarin Merk Blue Band.....	17
Gambar 1.7 Mentega Merk Hollmann.....	18
Gambar 1.8 Minyak Goreng Merk Bimoli .....	18
Gambar 1.9 Susu Bubuk Merk Berdin .....	19
Gambar 1.10 Krimer Kental Manis Merk Omela.....	20
Gambar 1.11 Garam Merk Daun .....	20
Gambar 1.12 Gula Halus Merk Claris .....	21
Gambar 1.13 Diagram Alir Pembuatan Kumbu Kacang Hijau .....	22
Gambar 1.14 Neraca Massa Pembuatan Kumbu Kacang Hijau .....	23
Gambar 1.15 Diagram Alir Pembuatan Kulit Bakpia.....	25
Gambar 1.16 Neraca Massa Pembuatan Kulit Bakpia.....	26
Gambar 1.17 Diagram Alir Produk Akhir Bakpia Single Kacang Hijau .....	28
Gambar 1.18 Neraca Massa Produk Akhir Bakpia Single Kacang Hijau .....	29
Gambar 1.19 Mesin Penggiling Kumbu Kacang Hijau .....	30
Gambar 1.20 Mesin Pengaduk ( <i>Mixer</i> ) .....	30
Gambar 1.21 Mesin Penipis Adonan ( <i>Dough Sheeter</i> ) .....	31
Gambar 1.22 Mesin Pemanggang ( <i>Oven</i> ).....	31
Gambar 1.23 Mesin Pengemasan ( <i>Continuous Band Sealer with Gas Nitrogen Flushing Horizontal</i> ) .....	32
Gambar 1.24 Alat Kukusan .....	32
Gambar 1.25 Alat Pemotong Kulit Bakpia ( <i>Stainless Steel Cutter Roller</i> ).....	33
Gambar 1.26 Layout Perusahaan CV. Zoehada Pangan Kreatif .....	35
Gambar 2.1 Lokasi dan Lingkungan Produksi .....	39
Gambar 2.2 Bangunan .....	41



Gambar 2.3 Fasilitas produksi .....	42
Gambar 2.4 Peralatan Produksi .....	44
Gambar 2.5 Fasilitas Pencucian.....	45
Gambar 2.6 Fasilitas Toilet .....	45
Gambar 2.7 Tempat Sampah .....	46
Gambar 2.8 Pakaian Kerja Karyawan .....	47
Gambar 2.9 Sabun Pencuci Piring .....	48
Gambar 2.10 Penyimpanan Bahan Baku di Gudang .....	49
Gambar 2.11 Bahan Pengemas .....	51
Gambar 2.12 Kemasan Produk.....	52

## RINGKASAN

CV. Zoehada Pangan Kreatif dengan produk Bakpiapia merupakan industri rumah tangga yang bergerak di bidang pangan. Beberapa produk yang dihasilkan antara lain bakpia *single* kacang hijau, coklat, keju, abon, dan *black beauty*, bakpia blasteran *blueberry cheese*, *green tea*, dan durian. Diantara produk-produk tersebut, bakpia *single* kacang hijau merupakan salah satu produk yang disukai oleh banyak konsumen. Namun, bakpia *single* kacang hijau memiliki umur simpan yang pendek dan mudah terkontaminasi karena kandungan kadar air yang tinggi. Oleh sebab itu, untuk menjaga mutu dan keamanan bakpia *single* kacang hijau perlu dilakukan evaluasi tentang penerapan sanitasi dan higiene karyawan berdasarkan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB). Sanitasi dan higiene karyawan merupakan syarat penting dalam menjaga keamanan pangan agar selalu dapat menghasilkan produk yang aman, bersih, dan bermutu. Tujuan dari kegiatan kerja praktik ini adalah mengetahui penerapan sanitasi dan higiene secara umum, sanitasi dan higiene pada proses produksi bakpia *single* kacang hijau, dan upaya penerapan sanitasi dan higiene pada proses produksi bakpia *single* kacang hijau di CV. Zoehada Pangan Kreatif berdasarkan CPPOB. Metode yang digunakan dalam menganalisis masalah sanitasi dan higiene karyawan pada proses produksi bakpia *single* kacang hijau di CV. Zoehada Pangan Kreatif adalah metode dekriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan studi pustaka. Hasil analisis dari pengamatan dan wawancara yang dilakukan menunjukkan bahwa CV. Zoehada Pangan Kreatif telah menerapkan beberapa CPPOB. Namun, masih terdapat beberapa kekurangan dalam penerapan CPPOB dalam aspek sanitasi industri seperti lokasi dan lingkungan produksi, mesin dan peralatan, fasilitas kebersihan dan toilet, sistem pengendalian hama, label produk, fasilitas karyawan. Oleh sebab itu, diperlukan perbaikan dan penerapan CPPOB dari perusahaan seperti tata proses produksi agar tercapainya produksi bakpia aman dan bermutu.