

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS SANITASI DAN HIGIENE INDUSTRI
MDC (*MEDICO DENTAL CENTER*) GEPREK BIRU
Di GONDOKUSUMAN KOTA YOGYAKARTA


9 Januari 2022



Disusun Oleh:

Wahyu Kurniawan

(1811033119)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2023



HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS SANITASI DAN HIGIENE INDUSTRI
DI MDC (*MEDICO DENTAL CENTER*) GEPREK BIRU
DI GONDOKUSUMAN KOTA YOGYAKARTA
2023**

Disusun Oleh:

Wahyu Kurniawan

1811033119

Yogyakarta, 3 januari 2023

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.)

NIY.60160914

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



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

NIY. 601609632

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Wahyu Kurniawan

NIM : 1811033119

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Judul Laporan : Analisis Sanitasi dan Higiene Industri Di MDC (*Medico Dental Center*) Geprek Biru di Gondokusuman Kota Yogyakarta

Menyatakan bahwa,

Laporan Kerja Praktik dengan judul diatas merupakan karya asli penulis tersebut diatas. Apabila dikemudian hari terbukti pernyataan ini tidak benar saya bersedia dituntut sesuai hukum yang berlaku.

Yogyakarta, 03 Januari 2023

Yang membuat pernyataan,



Wahyu Kurniawan

NIM :1811033119

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kehardirat Tuhan Yang Maha Kuasa karena dengan rahmat-Nya penulis dapat Menyusun laporan kerja praktik yang berjudul identifikasi Sanitasi dan Higien Industri di MDC (*Medico Dental Center*) Geprek Biru. Kerja praktik ini merupakan salah satu syarat menyelesaikan Pendidikan Program Studi S1 Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, yang diharapkan dapat memberi wawasan kepada mahasiswa tentang dunia kerja dan pengolahan diberbagai perusahaan. Pada kesempatan penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunianya dalam Menyusun laporan
2. Pemilik MDC geprek Biru beserta karyawan yang telah membantu dan memberikan bimbingan selama kerja praktik
3. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D selaku dewan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Titisari Juwitaningtyas ,S.T.P., M.Sc selaku Kaprodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
5. Ibu Ika Dyah Kumalasari, D.Si., M.Sc., Ph.D selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan saran selama proses penulisan laporan kerja praktik .
6. Para dosen beserta staf pengajar dan karyawan Universitas Ahmad Dahlan atas bimbingan dan pengetahuan yang telah diberikan selama proses belajar mengajar.
7. Orang tua dan seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan material dan spiritual.

Demikian laporan kerja praktik ini menjadi hasil kerja praktik selama

kerja praktik dilaksanakan. Penulis mengharapkan laporan kerja praktik ini dapat bermanfaat bagi penulis, pembaca dan perusahaan. Terimakasih

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
RINGKASAN.....	x
BAB I	1
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.....	4
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir.....	4
1.2.2. Proses Produksi: Diagram Alir Beserta Neraca Bahan.....	11
1.2.3. Mesin dan Peralatan.....	15
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	22
1.2.5. Denah Perusahaan.....	2

BAB II23

TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	23
2.1. Latar Belakang.....	23
2.2. Rumusan Masalah.....	24
2.3. Tujuan.....	24
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	24
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	24
2.6. Kesimpulan.....	44
DAFTAR PUSTAKA.....	45
LAMPIRAN.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Bahan baku MDC Geprek Biru.....	3
Tabel 1.2. Daftar Produk Akhi.....	8
Tabel 1.3. Mesin dan peralatan.....	12
Tabel 1.4. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	19
Tabel 2.1 Lokasi dan Lingkungan Produksi.....	25
Tabel 2.2. Sanitasi bangunan dan Fasilitas.....	26
Tabel 2.3. Sanitasi Fasilitas.....	31
Tabel 2.4. Sanitasi peralatan dan produksi.....	32
Tabel 2.5. Sanitasi fasilitas dan kegiatan Higiene dan Sanitasi.....	34
Tabel 2.6. Pemeliharaan dan pembersihan.....	37
Tabel 2.7. Kesehatan dan Higiene Karyawan.....	39
Tabel 2.8. Penyimpanan Bahan Baku dan Produk Akhir.....	41
Tabel 2.6 Hasil Analisis.....	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Wadah proses penepungan.....	11
Gambar 1.2.Fryer.....	15
Gambar 1.3 Rice cooker.....	15
Gambar 1.4 Magic jar.....	16
Gambar 1.5.Almari kaca.....	16
Gambar 1.6.Loyang.....	17
Gambar 1.7.Timbangan.....	17
Gambar 1.8. Penjepit.....	18
Gambar 1.9.Corong.....	18
Gambar 1.10. Freezer.....	19
Gambar 1.11.Westafel.....	19
Gambar 1.12.Blender.....	20
Gambar 1.13.Freezer sayur.....	20
Gambar 1.14.Alat kasir.....	23
Gambar 1.15. Struktur organisasi.....	2
Gambar 1.16. Diagram alir.....	14
Gambar 1.17. Neraca Bahan.....	15
Gambar 1.18. Diagram PAL Analisis dan Higiene.....	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Logbook pelaksanaan kerja praktik.....	46
Lampiran 2. Form penilaian pembimbing lapangan.....	47
Lampiran. 3. Kartu kontrol pembimbing internal.....	48
Lampiran 4. Luaran.....	48

RINGKASAN

Cara produksi pangan yang baik (CPPB) merupakan pedoman untuk menjamin pangan yang dihasilkan oleh industri rumah tangga pangan. Makanan dan minuman yang digunakan harus didasarkan pada standard atau persyaratan Kesehatan.

Tujuan dari kerja praktik ini adalah dapat menganalisis sanitasi dan hygiene minuman dan makanan pada lingkungan didasarkan peraturan kepala BPOM RI 2012 tentang CPPB yang dilakukan pada pengolahan di MDC (*Medico Dental Center*) Geprek Biru. Metode pengumpulan data yaitu dengan melalui observasi dan wawancara yang selanjutnya diolah menjadi sebuah data dan dilakukan dengan pengamatan dan pengambilan gambar.

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kerja praktik ini adalah dengan cara melakukan observasi, wawancara dan dokumentasi,. observasi dilakukan selama 1 bulan di MDC(*medico dental center*) yang bertempat di jalan urip sumoharjo gondokusuman kota yogyakarta pada bulan september. Metode yang kedua adalah dengan tahap wawancara kepada pemilik dan karyawan MDC Geprek Biru. Untuk metode yang ketiga adalah dengan dokumentasi supaya data yang diperoleh lebih detail dan terperinci.

Berdasarkan hasil analisis dapat disimpulkan bahwa sanitasi industri di MDC (*Medico Dental Center*) Geprek Biru telah terlaksana dengan baik mulai dari lingkungan proses produksi hingga penanganan limbah. Penerapan CPPB (Cara produksi pangan yang baik) berupa Sanitasi dan Hygiene terhadap peralatan, tenaga kerja, dan sanitasi selama proses produksi, di MDC (*Medico Dental Center*) Geprek Biru

Kesimpulan yang diperoleh dari kerja praktik di MDC (*Medico Dental*

Center)

1. Sanitasi dan hygiene industri di MDC Geprek Biru telah terlaksana dengan baik jika dilihat dari lingkungan, limbah dan cara pengolahannya.
2. Penerapan CPPB telah dilaksanakan sesuai dengan standard yang berlaku dari segi sanitasi bangunan, karyawan, mesin, dan lingkungan, proses produksi, fasilitas dan limbah di MDC Geprek Biru telah sesuai

Keyword : CPPB, Sanitasi, Higiene, *Medico Dental Cente*

mengurangi peradangan, kesehatan otak dll.

