

LAPORAN KERJA PRAKTIK
EVALUASI PENERAPAN SANITASI INDUSTRI DAN *HYGIENE*
KARYAWAN PADA PRODUKSI EMPING KROPOS MANIS
DI UD. CITRA RASA KLATEN



Disusun oleh :

Putri Noor Rahmawati

1900033118

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2022

HALAMAN PENGESAHAN
EVALUASI PENERAPAN SANITASI INDUSTRI DAN *HYGIENE*
KARYAWAN DALAM PRODUKSI EMPING MANIS
DI UD. CITRA RASA KLATEN
2022

Disusun oleh :

Putri Noor Rahmawati
(1900033118)

Yogyakarta, 11 Maret 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Desen Pembimbing



(Hari Haryadi,S.P.,M.Sc.)

NIY. 60160961

Mengetahui,

Kepala Program Studi Teknologi Pangan



(Ika Dyah Kumalasari,Ph.D)

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

Nama : Putri Noor Rahmawati

NIM : 1900033118

Program Studi : Teknologi Pangan

Judul Laporan : Evaluasi Penerapan Sanitasi Industri Dan *Hygiene* Karyawan Pada Produksi Emping Kropos Manis Di UD. Citra Rasa Prambanan, Klaten, Jawa Tengah.

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik ini merupakan karya ilmiah yang saya tulis ini benar merupakan 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.

Klaten, 10 Januari 2022

Yang menyatakan,



(Putri Noor Rahmawati)

NIM 1900033118

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang selalu melimpahkan Rahmad dan Hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik dengan judul Evaluasi Penerapan Sanitasi Industri Dan *Hygiene* Karyawan Pada Produksi Emping Manis Di UD. Citra Rasa Prambanan, Klaten, Jawa Tengah. Penulisan laporan kerja praktik ini tidak dari bantuan berbagai pihak yang dirasa sangat bermanfaat, oleh karena itu penulis ingin 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 Kaprodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
5. Bapak Hari Haryadi, S.P., M.Sc. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis sehingga penulis dapat menjalankan kerja praktik dan penyusunan laporan kerja praktik ini.
6. Bapak Hj. Dulyadi dan Andoko Zanuari selaku pemilik dan pengelola UD. Citra Rasa.
7. Ibu Warsi selaku pembimbing lapangan di produksi emping rasa UD. Citra Rasa dan seluruh karyawan industri emping kropos UD. Citra Rasa 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. Bijak Nuristi Meiwa 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.

Klaten, 10 Januari 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 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.....	14
1.2 Proses Produksi.....	15
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir	15
1.2.2 Proses Produksi Pembuatan Emping Kropos	22
1.2.3 Mesin dan Peralatan	31
1.2.4 Sarana dan Prasarana Penunjang Produksi.....	38
1.2.5 Tata letak / <i>layout</i> proses produksi.....	39
1.2.6 Tata letak / <i>layout</i> Fasilitas.....	40
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	41
2.1 Latar Belakang	41
2.2 Rumusan Masalah.....	42
2.3 Tujuan	42
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah	43
2.4.1 Waktu dan Lokasi.....	43
2.4.2 Metode Pengumpulan Data	43
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah	44
2.5.1 Evaluasi Penerapan Prinsip-Prinsip Sanitasi dan <i>Hygiene</i> Karyawan Berdasarkan CPPB-IRT BPOM RI.....	44

2.5.2 Evaluasi Penerapan Sanitasi Bangunan dan Peralatan Produksi Berdasarkan CPPB-IRT BPOM RI	50
2.5.3 Analisis Sanitasi dan <i>Hygiene</i> Karyawan dengan Diagram <i>Fishbone</i>	55
2.6 Kesimpulan	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	60

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Daftar Mesin dan Peralatan Produksi UD. Citra Rasa	32
Tabel 1. 2 Check sheet evaluasi penerapan sanitasi industri dan hygiene karyawan berdasarkan CPPB BPOM RI.....	45
Tabel 1. 3 Check Sheet CPPB-IRT penerapan sanitasi bangunan dan peralatan produksi	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo UD. Citra Rasa	13
Gambar 1. 2 Struktur Organisasi UD. Citra Rasa Klaten.....	14
Gambar 1. 3 Melinjo.....	16
Gambar 1. 4 Air.....	17
Gambar 1. 5 Minyak Goreng.....	17
Gambar 1. 6 Gula Batu.....	18
Gambar 1. 7 Gula Pasir	18
Gambar 1. 8 Gula Merah.....	19
Gambar 1. 9 Garam	19
Gambar 1. 10 Jahe Putih.....	20
Gambar 1. 11 Emping Kropos Setengah Jadi / Tawar	20
Gambar 1. 12 Produk Emping Kropos Manis	21
Gambar 1. 13 Plastik	21
Gambar 1. 14 Kardus Karton.....	22
Gambar 1. 15 Diagram Alir Proses Produksi Emping Kropos Setengah Jadi.....	23
Gambar 1. 16 Penyiapan melinjo klatak.....	24
Gambar 1. 17 Penyangraian I Melinjo Klatak.....	24
Gambar 1. 18 Penggilingan	25
Gambar 1. 19 Pemilihan Melinjo	25
Gambar 1. 20 Pencucian melinjo.....	26
Gambar 1. 21 Perendaman biji melinjo.....	26
Gambar 1. 22 Penyangraian II Biji Melinjo	27
Gambar 1. 23 Pemipihan biji melinjo.....	27
Gambar 1. 24 Penyangraian III Emping Kropos	28
Gambar 1. 25 Penggorengan Emping Kropos	28
Gambar 1. 26 Penimbangan dan Pengemasan Emping Kropos	29
Gambar 1. 27 Diagram Alir Proses Produksi Emping Manis.....	29
Gambar 1. 28 Pencairan gula.....	30
Gambar 1. 29 Pemasakan Emping Kropos Manis.....	30
Gambar 1. 30 Pendinginan Emping Kropos Manis.....	31
Gambar 1. 31 Penimbangan dan Pengemasan Emping Kropos Manis	31
Gambar 1. 32 Mesin Sangrai I.....	33
Gambar 1. 33 Alat Sangrai II	33
Gambar 1. 34 Alat Sangrai III dan Grill/strimin	34
Gambar 1. 35 Mesin Pengupas Kulit Ari	34
Gambar 1. 36 Baskom	35
Gambar 1. 37 Batu Landasan	35
Gambar 1. 38 Alat Pemukul	36
Gambar 1. 39 Kompor	36
Gambar 1. 40 Bak Plastik.....	37
Gambar 1. 41 <i>Layout</i> Proses Produksi UD. Citra Rasa.....	40
Gambar 1. 42 Tata letak fasilitas UD. Citra Rasa	40
Gambar 1. 43 Karyawan dengan perlengkapan kerja.....	47

Gambar 1. 44 Toilet.....	48
Gambar 1. 45 Pipa aliran air.....	54
Gambar 1. 46 Diagram <i>Fishbone</i>	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 <i>Log book</i> pelaksanaan kerja praktik di UD. Citra Rasa	60
Lampiran 2 <i>Form</i> penilaian pembimbing lapangan	62
Lampiran 3 Keterangan penyelesaian kerja praktik	63
Lampiran 4 <i>Layout</i> UD. Citra Rasa	64
Lampiran 5 Sertifikat Pelaksanaan Kerja Praktik di UD. Citra Rasa	65

RINGKASAN

Emping melinjo merupakan salah satu jenis makanan ringan yang terbuat dari buah melinjo yang sudah tua dan berbentuk pipih bulat. Emping kropos manis yang diproduksi pada UD. Citra Rasa ini merupakan emping yang berbahan dasar biji melinjo yang dipipihkan dengan sekali pukulan dan berbentuk lebih kecil dari emping pada umumnya. Sanitasi adalah usaha pengawasan yang ditujukan terhadap faktor lingkungan yang dapat merupakan mata rantai penularan penyakit dan juga sanitasi bertujuan untuk melindungi pangan dari keamanan pangan.. Metode analisis yang digunakan adalah *check sheet* berdasarkan acuan CPPB-IRT Peraturan Kepala Badan Pegawai Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 dan Badan Pengawasan Obat dan Makanan tahun 2020. Laporan kerja praktik ini bertujuan untuk mengetahui evaluasi dan penerapan prinsip-prinsip sanitasi industri dan *hygiene* karyawan dan untuk mengetahui upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan sanitasi industri dan *hygiene* karyawan. Berdasarkan hasil analisis didapatkan bahwa penerapan sanitasi industri dan *hygiene* karyawan di UD. Citra Rasa sudah baik. Evaluasi penerapan sanitasi dan *hygiene* karyawan produksi emping di UD. Citra Rasa dapat dilihat pada *check sheet* penerapan sanitasi bangunan dan peralatan produksi. Untuk hal yang menjadi evaluasi lebih lanjut yaitu seperti konstruksi lantai ruang produksi dan konstruksi jendela atau ventilasi udara. Upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan sanitasi dan *hygiene* karyawan di produksi emping UD. Citra Rasa adalah lebih meningkatkan kesadaran karyawan UD. Citra Rasa terhadap pentingnya penerapan sanitasi dan *hygiene* hal ini bertujuan untuk meminimalisir adanya kontaminasi terhadap produksi produk yang dihasilkan. Dari hasil pengamatan secara langsung dan dengan *check sheet* pada UD. Citra Rasa sudah melaksanakan sesuai peraturan kebijakan CPPB-IRT BPOM RI.