

# **BAB I**

## **TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN**

### **1.1 Profil Perusahaan**

#### **1.1.1 Sejarah Perusahaan**

UD. Citra Rasa merupakan suatu industri pengolahan emping mlinjo yang berada di Dusun Gunung Ampo, Kelurahan Kemudo, Kecamatan Prambanan, Kabupaten Klaten. Industri ini didirikan oleh Ibu Somo Miharjo awalnya Ibu Somo Miharjo menjual dalam bentuk biji melinjo mentah atau yang disebut klatak beliau menjual biji melinjo tersebut ke pasar yang dibantu anaknya bernama Dulyadi. Usaha ini diwariskan turun temurun kemudian pada generasi kedua Bapak Dulyadi mengembangkan usaha dengan mengolah biji melinjo menjadi produk emping kropos manis.

Bapak Dulyadi mulai merintis usaha emping kropos ini tidak mudah beliau bersama istrinya memulai usaha dengan modal seadanya yaitu Rp. 500.000 dengan menjual perhiasan. Bahan baku melinjo yang digunakan untuk membuat emping itu didapatkan dengan membeli biji melinjo dari ibunya yaitu Ibu Somo Miharjo. Pada tahun 1990 Bapak Dulyadi mempekerjakan 10 karyawan dari warga sekitar tempat tinggalnya.

Pada tahun 1992 usaha emping ini menetapkan nama UD. Citra Rasa nama usaha tersebut pemberian dari orang tuanya dan pada tahun 1995 Bapak Dulyadi mengembangkan inovasi produk emping kropos rasa manis. Beliau pergi selama 3 bulan meninggalkan istri dan anaknya untuk menawarkan dan mencari pelanggan produk emping kropos manis ini sampai ke Surabaya hingga usahanya membuahkan hasil sehingga produk emping kropos manis ini berkembang. Puncak kejayaan dari UD. Citra Rasa ini terjadi pada tahun 2005 sehingga Bapak Dulyadi menambah gudang penyimpanan produk dan tahun 2010 Bapak Dulyadi mulai memperluas wilayah pemasaran diberbagai wilayah seperti Solo, Semarang, dan

Jawa timur. Gambar logo dari UD. Citra Rasa ini dapat dilihat seperti pada Gambar 1.1 dibawah ini.



Gambar 1. 1 Logo UD. Citra Rasa

UD. Citra Rasa terus mengalami perkembangan sehingga Bapak Dulyadi melakukan ekspansi yang dilakukan pada tahun 2016 yaitu dengan mendirikan gedung produksi baru produk setengah jadi yang dikelola oleh anak dari Bapak Dulyadi yang bernama Andoko Zanuari. Gedung rumah produksi baru ini dibangun diatas lahan seluas 400 m<sup>2</sup>. UD. Citra Rasa menjaga kualitas produksinya, termasuk dari bahan baku yang digunakan yaitu biji melinjo yang berasal dari Klaten, Wonosari, Kebumen dan Pekalongan berkisar satu ton biji melinjo. UD. Citra Rasa memproduksi emping berkisar 50 kilogram. UD. Citra Rasa mengirim produk emping sesuai dengan permintaan pasar. UD. Citra Rasa telah terdaftar di Pemerintah Daerah Kabupaten Klaten dengan Nomor PEM-0000907 EP/WPJ.32/KP.0503/2008 dan bersertifikat PIRT dengan Nomor 2153310010127-18.

### 1.1.2 Visi dan Misi

#### a. Visi

Menjadi produsen makanan ringan berbahan dasar biji melinjo yang diolah dan dijadikan produk emping dengan aneka rasa yang unik dan halal, serta memberi nilai tambah bagi industri makanan lokal.

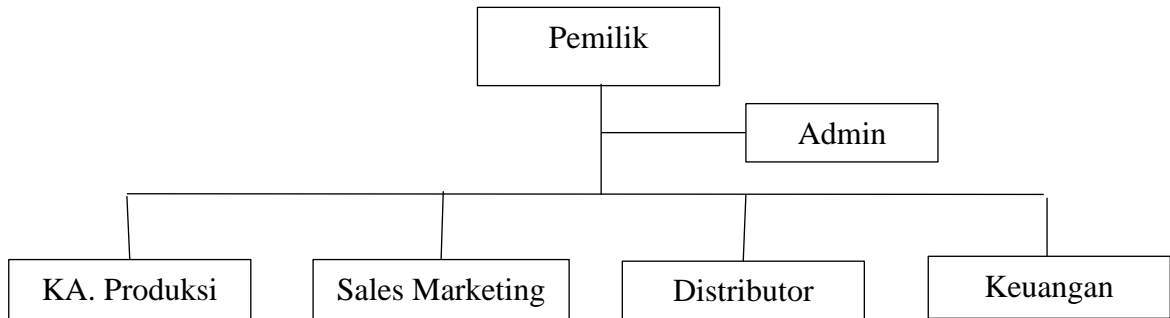
#### b. Misi

- 1) Memproduksi produk yang memiliki daya tarik agar mudah dipasarkan.
- 2) Meningkatkan standar produksi dan kualitas yang terjamin baik dari bahan yang terbaik.
- 3) Memperluas jaringan distribusi di seluruh Indonesia.

- 4) Mengembangkan kapasitas produksi guna memenuhi permintaan pelanggan yang meningkat.

### 1.1.3 Struktur Organisasi

Berikut struktur dan sistem organisasi Industri UD. Citra Rasa Klaten dapat dilihat pada Gambar 1.1 dibawah ini.



Gambar 1. 2 Struktur Organisasi UD. Citra Rasa Klaten

Tugas dari setiap bagian struktur organisasi Industri emping UD. Citra Rasa Klaten sebagai berikut :

- 1) Pemilik
  - a) Memimpin perusahaan.
  - b) Membuat peraturan dan kebijakan tertinggi diperusahaan.
  - c) Bertanggung jawab atas kerugian dan mencari solusi agar tidak berdampak negative khususnya bagi karyawan.
  - d) Mengembangkan strategi bisnis dan bisa memenuhi visi dan misi perusahaan.
- 2) Admin
  - a) Melakukan pengarsipan data perusahaan.
  - b) Membantu pemimpin dalam mengontrol produksi.
  - c) Mengelola administrasi perusahaan.
- 3) Keuangan
  - a) Bertanggung jawab dalam berbagai keputusan pembiayaan yang ada dalam perusahaan.
  - b) Membuat perencanaan umum keuangan perusahaan.
  - c) Menjalankan roda perusahaan seefisien dan seefektif mungkin.

- 4) Distributor
  - a) Bertanggung jawab atas proses pendistribusian produk kepada konsumen dan reseller.
  - b) Memberikan penjelasan atau penerangan tentang mutu, harga, dan manfaat produk.
- 5) Sales Marketing
  - a) Aktif dalam mencari target pelanggan atau konsumen.
  - b) Menyusun strategi pemasaran lanjutan.
- 6) Kepala Bagian Produksi
  - a) Mengecek ketersediaan bahan baku secara berkala.
  - b) Mengkoordinasi jalannya proses produksi.

## **1.2 Proses Produksi**

### **1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir**

Bahan baku adalah persediaan yang dibeli oleh perusahaan untuk diproses menjadi barang setengah jadi dan akhirnya barang jadi atau produk akhir dari perusahaan (Syamsuddin, 2001). Menurut Hanggana (2006) bahan baku adalah sesuatu yang digunakan untuk membuat barang jadi, bahan pasti menempel menjadi satu dengan barang jadi. Dalam suatu perusahaan bahan baku dan bahan penunjang sangat penting dikarenakan menjadi modal utama proses produksi sampai hasil akhir dalam produksi.

Bahan baku dan bahan penunjang yang digunakan UD. Citra Rasa Klaten untuk membuat emping melinjo sebagai berikut :

1. Bahan Baku Utama
  - a. Melinjo

Buah melinjo berbentuk oval, pada saat masih muda kulit buah berwarna hijau, dan seiring dengan pertambahan usia kulit buah melinjo berubah menjadi kuning, oranye, dan merah setelah tua. Kulit biji buah melinjo yang sudah tua berwarna coklat kehitam-hitaman, sedangkan biji berwarna kuning gading. Panjang biji melinjo berkisar antara 1 cm-2,5 cm

tergantung dari varietas melinjo (Haryoto, 1998). Penampakan fisik dari melinjo dapat dilihat pada Gambar 1.3 dibawah ini.

Menurut *United States Department of Agriculture (USDA)*, *Gnetum gnemon* diklasifikasikan sebagai berikut :

Kingdom : *Plantae* (Tumbuhan)  
Subkingdom : *Tracheobionta* (Tumbuhan berpembuluh)  
Superdivisi : *Spermatophyta* (Menghasilkan biji)  
Divisi : *Gnetophyta*  
Kelas : *Gnetosida*  
Ordo : *Gnetales*  
Famili : *Gnetaceae*  
Genus : *Gnetum L.*  
Spesies : *Gnetum gnemon L.*



Gambar 1. 3 Melinjo  
(Sumber : Dokumentasi pribadi, 2021)

## 2. Bahan Penunjang

### a. Air

Air merupakan bahan baku yang digunakan UD. Citra Rasa untuk mencuci dan merendam biji melinjo yang sudah dikupas kulit arinya. Air yang digunakan yaitu air yang berasal dari tendon/tangka air yang dialirkan melewati pipa air (UD. Citra Rasa, 2021). Wujud dari air dapat dilihat pada Gambar 1.4 dibawah ini.



Gambar 1. 4 Air  
(Sumber: Pinterest.com)

b. Minyak Goreng

Minyak goreng adalah bahan pangan dengan komposisi utama trigleserida yang berasal dari bahan nabati dengan atau tanpa perubahan kimiawi termasuk hidrogenasi, pendinginan dan telah melalui proses rafinasi atau pemurnian yang digunakan untuk menggoreng (SNI, 2013).

Minyak goreng yang digunakan oleh UD. Citra Rasa sendiri yaitu minyak kelapa Barco. Minyak Barco merupakan minyak yang terbuat dari kelapa, jenis minyak yang stabil walaupun dalam temperature tinggi. Minyak kelapa Barco kaya akan nutrisi yang baik bagi tubuh. Minyak Barco juga dapat mencegah ketengikan pada produk gorengan seperti emping ini (UD. Citra Rasa, 2021). Wujud minyak dapat dilihat pada Gambar 1.5 dibawah ini.



Gambar 1. 5 Minyak Goreng  
(Sumber: Dokumentasi pribadi, 2021)

c. Gula Batu

Gula batu diperoleh dari pengolahan gula pasir biasa agar mudah larut. Bentuknya bongkahan gula menyerupai batu berwarna putih, dimana

tingkat kemanisannya lebih rendah dibanding gula pasir (Zaini, 2008). Wujud dari gula batu dapat dilihat pada Gambar 1.6 dibawah ini.



Gambar 1. 6 Gula Batu  
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021)

d. Gula Pasir

Gula pasir adalah salah satu kebutuhan bahan pokok dan merupakan komoditas pangan yang strategis setelah beras (Maria, 2009). Wujud gula pasir dapat dilihat pada Gambar 1.7 dibawah ini.



Gambar 1. 7 Gula Pasir  
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021)

e. Gula Merah

Gula merah merupakan salah satu bahan pangan yang dibuat dari nira palma termasuk kelapa dan aren (Pertwi, 2015). Wujud gula merah dapat dilihat pada Gambar 1.8 dibawah ini.



Gambar 1. 8 Gula Merah  
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021)

f. Garam

Garam disamping sebagai produk sebuah industry, juga digunakan sebagai bahan bantu di berbagai industri (Noviani, 2007). Wujud garam dapat dilihat pada Gambar 1.9 dibawah ini.



Gambar 1. 9 Garam  
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021)

g. Jahe Putih

Jahe digunakan UD. Citra Rasa yaitu jenis jahe putih atau jahe gajah. Jahe ini digunakan untuk memberi aroma dan rasa pada emping melinjo (UD. Citra Rasa, 2021). Wujud jahe dapat dilihat pada Gambar 1.10 dibawah ini.





Gambar 1. 10 Jahe Putih  
(Sumber: halodoc.com)

### 3. Produk Antara

Produk antara yang dihasilkan oleh UD. Citra Rasa adalah produk emping melinjo atau yang disebut dengan emping kropos setelah penggorengan. Penampakan fisik dari emping kropos sendiri dapat dilihat pada Gambar 1.11 dibawah ini.



Gambar 1. 11 Emping Kropos Setengah Jadi / Tawar  
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021)

### 4. Produk Akhir

Produk akhir yang dihasilkan oleh UD. Citra Rasa saat ini adalah emping kropos manis dan emping kropos pedas. Penampakan wujudnya dapat dilihat pada Gambar 1.14 dibawah ini.



Gambar 1. 12 Produk Emping Kropos Manis  
(Sumber: UD. Citra Rasa, 2021)

## 5. Bahan Kemasan

Bahan kemasan yang digunakan UD. Citra Rasa antara lain:

### 1. Plastik

Plastik merupakan bahan kemasan pangan yang paling populer digunakan. Komposisi dan material plastik adalah polymer dan zat *additive* lainnya (Budiyantoro, 2010). UD. Citra Rasa menggunakan plastik sebagai pengemasan produk emping melinjo. Wujud plastik dapat dilihat pada Gambar 1.13 dibawah ini.



Gambar 1. 13 Plastik  
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021)

### 2. Kardus Karton

Kardus sering digunakan sebagai bahan pengemas karena dinilai lebih ramah lingkungan, mudah didaur ulang, dan mudah diuraikan (Anwar, 2008). Wujud kardus sendiri dapat dilihat pada Gambar 1.14 dibawah ini.



Gambar 1. 14 Kardus Karton  
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021)

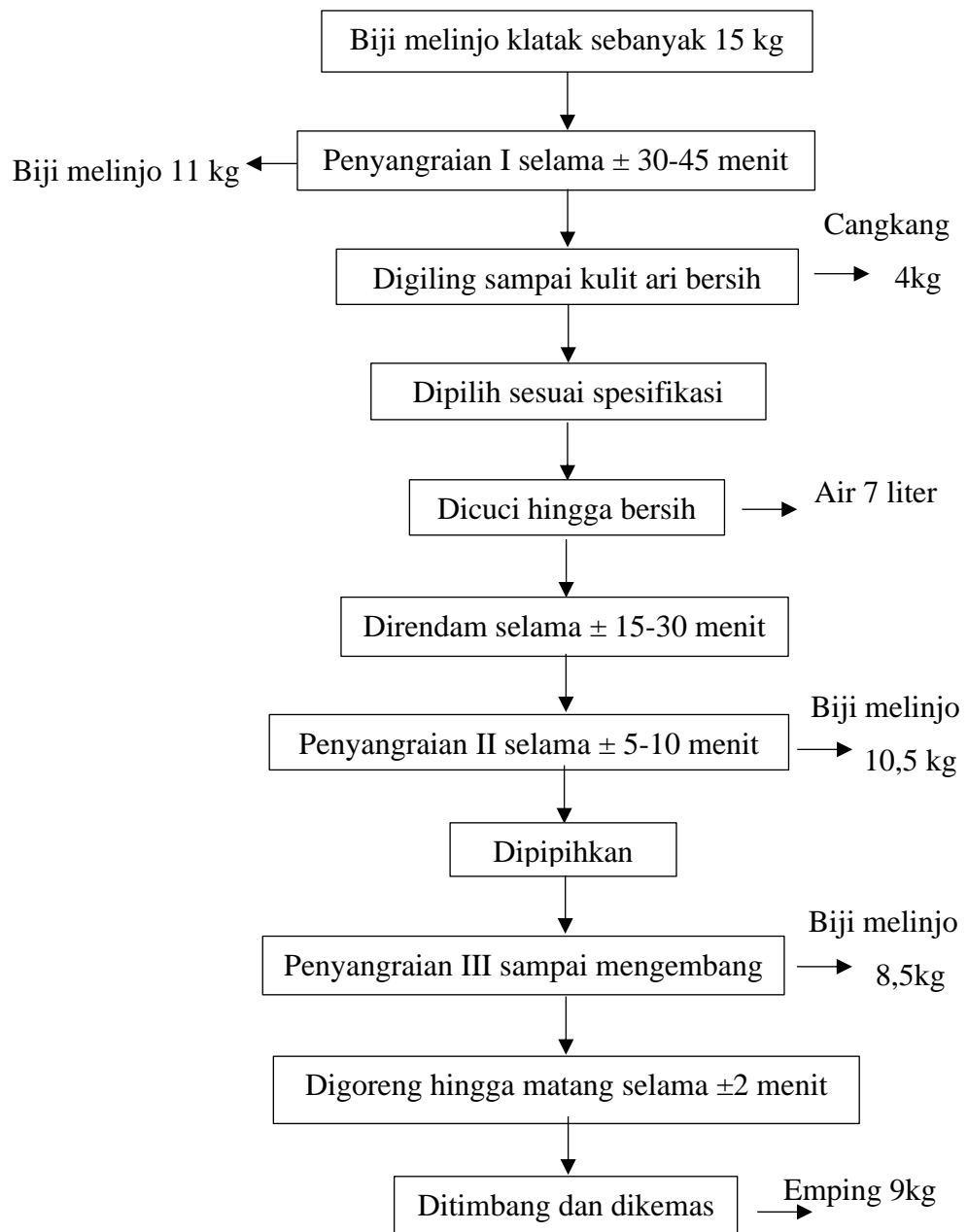
### 1.2.2 Proses Produksi Pembuatan Emping Kropos

UD. Citra Rasa Klaten menggunakan bahan baku utama melinjo. Karakteristik bahan baku dan proses produksi yang baik dapat menentukan mutu yang dihasilkan. Produksi emping ini yang paling bagus hasil produksinya yaitu biji melinjo/klatak yang tidak terlalu kering atau keras dan berwarna putih karena pada proses pembuatan yang setengah kering itu yang paling bagus hasil produknya pada saat ditumbuk (UD. Cita Rasa, 2021).

Proses produksi emping melinjo UD. Citra Rasa Klaten ini terdapat dua tahapan proses produksi produk yaitu produk emping kropos setengah jadi dan proses produksi produk emping kropos manis.

#### 1.2.2.1 Proses Produksi Emping Kropos Setengah Jadi ( Tawar )

Mengenai proses produksi emping kropos setengah jadi dapat dilihat pada Gambar 1.15 dibawah ini.



Gambar 1. 15 Diagram Alir Proses Produksi Emping Kropos Setengah Jadi dan Neraca Massa  
(Sumber: UD. Citra Rasa, 2021)

### 1. Penyiapan Bahan

Biji melinjo yang digunakan UD. Citra Rasa adalah melinjo yang sudah tidak berkulit luar / klatak. Biji melinjo itu mempunyai kulit luar yang keras, berwarna cokelat kehitam-hitaman, dan mengkilat. Takaran yang digunakan UD. Citra Rasa adalah ember besar dan menggunakan hitungan seberapa banyak

karyawan yang masuk. Untuk perorangan mendapatkan takaran satu ember, dalam sehari berkisar  $\pm 50$ kg melinjo klatak yang diproduksi (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik dapat dilihat pada Gambar 1.16 dibawah ini.



Gambar 1. 16 Penyiapan melinjo klatak  
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021)

## 2. Penyangraian I

Pada tahap ini melinjo klatak disangrai tahap awal dengan alat sangrai dan dibalik-balik agar matang merata sesuai dengan yang diinginkan. Dengan waktu penyangraian berkisar selama  $\pm 30$ -45 menit untuk satu ukuran ember biji klatak (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik dapat dilihat pada Gambar 1.17 dibawah ini.



Gambar 1. 17 Penyangraian I Melinjo Klatak  
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021)

## 3. Penggilingan / Pengupasan

Penggilingan ini bertujuan untuk membersihkan kulit ari / tempuruh melinjo sebelum ditumbuk agar dalam proses penumbukan / pemipihan menghasilkan emping yang bagus. Di UD. Citra Rasa pengupasan kulit ari menggunakan mesin pengupas kulit ari, dilakukan 3-4 kali penggilingan sampai

menghasilkan biji melinjo yang bersih dari kulit ari (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisiknya dapat dilihat pada Gambar 1.18 dibawah ini.



Gambar 1. 18 Penggilingan  
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021)

#### 4. Pemilihan

Pada tahap ini biji melinjo tanpa kulit ari dipilih sesuai spesifikasi antara biji melinjo bagus, biji melinjo yang belum terkelupas kulit arinya, dan biji melinjo yang keras. Untuk biji melinjo yang keras berwarna merah dan sedikit kehitam-hitaman dipisah untuk direndam lebih lama dengan penambahan inokulum/ ragi, ragi digunakan untuk memberi tekstur dan mengembangkan emping melinjo pada saat digoreng (UD. Citra Rasa,2021). Penampakan fisik dapat dilihat pada Gambar 1.19 dibawah ini.



Gambar 1. 19 Pemilihan Melinjo  
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021)

#### 5. Pencucian

Pada tahap ini bertujuan untuk membersihkan biji melinjo dari kotoran yang tersisa. Pencucian dilakukan sebanyak 2-3 kali pembilasan agar benar-benar bersih. Penampakan fisik dapat dilihat pada Gambar 1.20 dibawah ini.



Gambar 1. 20 Pencucian melinjo  
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021)

#### 6. Perendaman

Pada tahap ini bertujuan untuk melunakkan biji melinjo pada saat dipipihkan. Perendaman dilakukan dengan sedikit air dan dilakukan selama 15-30 menit (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik dapat dilihat pada Gambar 1.21 dibawah ini.



Gambar 1. 21 Perendaman biji melinjo  
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021)

#### 7. Penyangraian II

Pada tahap ini bertujuan untuk mengurangi kandungan air pada saat perendaman. Penyangraian tahap II ini dilakukan selama  $\pm 5-10$  menit dan dibolak-balik agar panas dan matang merata (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik dapat dilihat pada Gambar 1.22 dibawah ini.



Gambar 1. 22 Penyangraian II Biji Melinjo  
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021)

#### 8. Pemipihan

Pemipihan atau penumbukan daging biji melinjo bertujuan untuk membentuk emping yang diinginkan. Pemipihan dilakukan dengan cara menumbuk satu-persatu biji melinjo yang ditumbuk sekali tumbukkan karena emping yang diproduksi oleh UD. Citra Rasa adalah emping kropos yang identik dengan bentuk yang kecil. Pemipihan / penumbukan dilakukan ketika keadaan masih panas dengan suhu  $\pm 45^{\circ}\text{C}$  (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik dapat dilihat pada Gambar 1.23 dibawah ini.



Gambar 1. 23 Pemipihan biji melinjo  
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021)

#### 9. Penyangraian III

Pada tahap ini bertujuan untuk mengurangi kandungan air yang masih terdapat pada emping melinjo dan untuk mengembangkan emping melinjo sebelum digoreng. Penyangraian tahap akhir ini dilakukan selama  $\pm 10-15$  menit dengan dibolak-balik agar tidak gosong dan panas merata sehingga didapatkan hasil emping melinjo yang menyembang bagus sesuai standar yang diinginkan



(UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik dapat dilihat pada Gambar 1.24 dibawah ini.



Gambar 1. 24 Penyangraian III Emping Kropos  
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021)

#### 10. Penggorengan

Pada tahap ini emping digoreng dengan sistem *deep frying* dalam minyak banyak, suhu penggorengan mendekati 180°C pada saat penggorengan emping dibolak-balik agar tidak gosong. Penggorengan dilakukan selama  $\pm 2$  menit sampai emping mengembang sempurna (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik dapat dilihat pada Gambar 1.25 dibawah ini.



Gambar 1. 25 Penggorengan Emping Kropos  
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021)

#### 11. Penimbangan dan Pengemasan

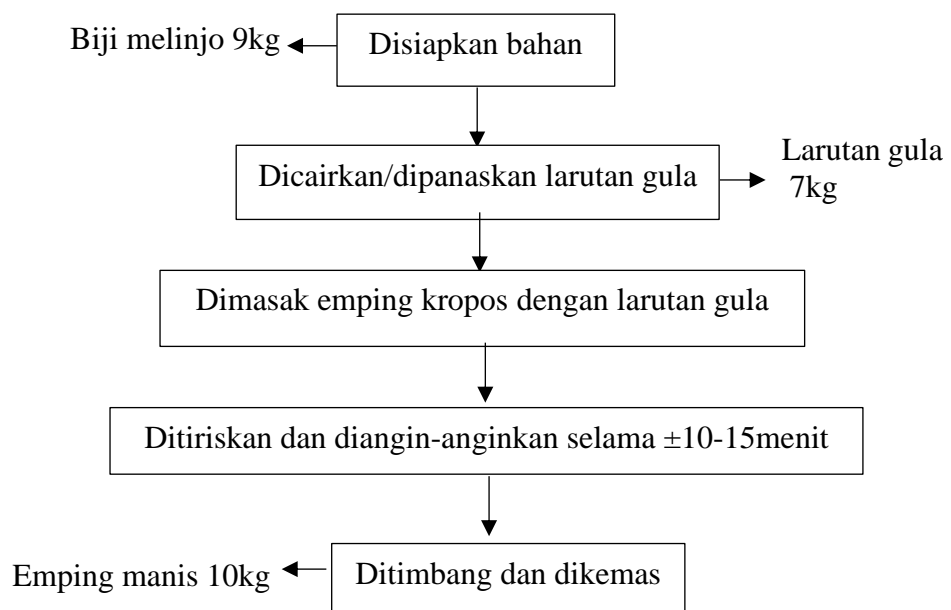
Pada tahap ini emping krosos yang sudah matang dan sudah dingin ditimbang dan dikemas dalam plastiik tebal 5kg. Penampakan fisik dapat dilihat pada Gambar 1.26 dibawah ini.



Gambar 1. 26 Penimbangan dan Pengemasan Emping Kropos  
(Sumber: Dokumen Pribadi, 2021)

#### 1.2.2.2 Proses Produksi Emping Kropos Manis

Mengenai proses produksi emping kropos manis dapat dilihat pada Gambar 1.27 dibawah ini.



Gambar 1. 27 Diagram Alir Proses Produksi Emping Manis  
dan Neraca Massa

(Sumber: UD. Citra Rasa, 2021)

Tahap proses pembuatan emping kropos manis yaitu :

##### 1. Penyiapan bahan

Pada tahap ini bahan yang digunakan yaitu emping kropos yang sudah digoreng dengan kualitas yang baik/ mengembang dengan sempurna sesuai standar. Digunakan emping kropos dengan kualitas yang bagus untuk

menghasilkan produk akhir yang bagus (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik emping kropos dapat dilihat pada Gambar 1.11 diatas.

## 2. Pencairan

Pada tahap ini bertujuan untuk memudahkan formula/ bumbu dengan bahan menyatu. Bumbu yang dicairkan yaitu gula batu, gula pasir, gula merah/jawa, dan garam. Ditambahkan jahe untuk pemberi rasa dan aroma pada emping kropos manis. Pemasakan gula cair ini dilakukan dengan mengaduk-aduk selama pemasakan dengan api sedang agar merata dan tidak gosong (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik dapat dilihat pada Gambar 1.28 dibawah ini.



Gambar 1. 28 Pencairan gula  
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021)

## 3. Pemasakan

Pada tahap ini dilakukan dengan cara memasak produk emping kropos dengan larutan gula dan dengan minyak goreng. Pemasakan dilakukan selama  $\pm 15$  menit dan dibolak-balik agar tidak menyatu/lengket dan agar tidak gosong. Penampakan fisik pemasakan dapat dilihat pada Gambar 1.29 dibawah ini.



Gambar 1. 29 Pemasakan Emping Kropos Manis  
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021)

#### 4. Pendinginan

Pendinginan ini dilakukan untuk emping kropos manis cepat dingin dan agar mengefisienkan waktu pengemasan. Pada tahap pendinginan ini juga bertujuan untuk meniriskan emping kropos manis dari minyak pemasakan/penggorengan. (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik penirisan dapat dilihat pada Gambar 1.30 dibawah ini.



Gambar 1. 30 Pendinginan Emping Kropos Manis  
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021)

#### 5. Penimbangan dan Pengemasan

Pada tahap ini merupakan tahap akhir dari proses pembuatan emping kropos manis. Emping kropos manis dikemas dengan menggunakan plastik tebal 5kg. Penampakan fisik dapat dilihat pada Gambar 1.31 dibawah ini.



Gambar 1. 31 Penimbangan dan Pengemasan Emping Kropos Manis  
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021)

#### 1.2.3 Mesin dan Peralatan

UD. Citra Rasa Klaten menggunakan mesin dan peralatan yang diperlukan. Mesin dan peralatan memiliki peranan penting untuk menunjang proses produksi emping kropos. Mesin dan peralatan yang digunakan dalam proses produksi emping kropos di UD. Citra Rasa Klaten dapat dilihat pada tabel 1.1 sebagai berikut.

Tabel 1. 1 Daftar Mesin dan Peralatan Produksi UD. Citra Rasa

No.	Nama Mesin / Alat	Unit 1	Unit 2
1.	Mesin Sangrai I	√	
2.	Mesin Sangrai II	√	
3.	Mesin Sangrai III	√	
4.	Mesin Pengupas Kulit Ari	√	
5.	Ember	√	
6.	Alat	√	
7.	Penggarangan/strimin	√	
8.	Baskom	√	
9.	Tampah	√	
10.	Batu Landasan	√	
11.	Alat Pemukul	√	√
12.	Kompor	√	√
13.	Kipas Angin	√	√
14.	Serok	√	√
15.	Spatula	√	√
16.	Bak Plastik	√	√
17.	Alat Penirisan	√	
18.	Kursi Dingklik Kayu	√	√
19.	Timbangan	√	√
20.	<i>Hand Trick Trolley</i>	√	√

1. Mesin sangrai I (biji melinjo/klatak)

Mesin sangrai ini menggunakan teknik *roasting* atau teknik pemanggangan diatas bara api. Mesin sangrai biji melinjo berkerja juga dengan listik untuk menjalankan alat pemutar biji melinjo saat penyangraian (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik dari mesin sangrai I dapat dilihat pada Gambar 1.32 dibawah ini.



Gambar 1. 32 Mesin Sangrai I  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021)

## 2. Alat sangrai II / tungku (daging melinjo)

Alat sangrai II ini adalah alat sederhana yang digunakan untuk memanggang biji daging melinjo sebelum dipipihkan menjadi emping. Terbuat dari susunan batako disusun menjadi bentuk persegi yang bagian tengahnya diisi oleh arang/baru api untuk penggarangan biji daging melinjo (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik dari alat sangrai II dapat dilihat pada Gambar 1.33 dibawah ini.



Gambar 1. 33 Alat Sangrai II  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021)

## 3. Alat sangrai III (Emping Melinjo)

Alat sangrai III adalah alat sederhana yang terbuat dari modifikasi besi alumunium yang dibuat sedemikian rupa sehingga mampu digunakan sebagai alat pemangangan. Alat ini digunakan untuk penyangraian emping kropos melinjo sebelum digoreng (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan alat sangrai III dan alat *grill/* strimin dapat dilihat pada Gambar 1.34 dibawah ini.



Gambar 1. 34 Alat Sangrai III dan Grill/strimin  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021)

#### 4. Wadah / ember

Wadah ember berfungsi sebagai wadah biji melinjo dengan diameter 30cm dan tinggi 37cm (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik dari wadah ember dapat dilihat pada Gambar 1.32 diatas.

#### 5. Mesin pengupas kulit ari

Mesin pengupas kulit ari ini digunakan untuk mengupas kulit keras pada melinjo/klatak. Mesin ini bekerja dengan menggunakan bahan bakar bensin untuk menjalankan mesinnya (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik dari mesin pengupas kulit melinjo dapat dilihat pada Gambar 1.35 dibawah ini.



Gambar 1. 35 Mesin Pengupas Kulit Ari  
(Sumber : <https://ramesia.com/>)

#### 6. Alat penggarangan / strimin / grill

Alat penggarangan ini modifikasi dari besi strimin dengan pegangan kayu dibagian pinggirnya. Alat ini digunakan untuk menggarang daging melinjo sebelum dipipihkan (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik dari alat *grill*/strimin ini dapat dilihat pada Gambar 1.34 diatas.

## 7. Baskom

Baskom digunakan untuk wadah biji melinjo setelah penyangraian/ penggarangan tungku dan sebagai wadah emping melinjo kropos setelah pemipihan (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik dari baskom dapat dilihat pada Gambar 1.36 dibawah ini.



Gambar 1. 36 Baskom  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021)

## 8. Tampah

Tampah digunakan untuk tempat pemilihan klasifikasi kualitas biji melinjo. Tampah digunakan untuk membersihkan melinjo dari sisa-sisa kulit melinjo setelah pengupasan dan mempunyai ukuran diameter 35 cm (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik dari tampah dapat dilihat pada Gambar 1.19 diatas.

## 9. Batu landasan pemipih

Batu landasan pemipih ini berfungsi sebagai telanan untuk penumbukan daging biji melinjo dan diberi minyak fungsinya sebagai pelumas agar emping tidak menempel/lengket dibatu landasan (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik dari batu landasan dapat dilihat pada Gambar 1.37 dibawah ini.



Gambar 1. 37 Batu Landasan  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021)



#### 10. Alat pemukul / palu

Alat pemukul yang digunakan dalam pembuatan emping kropos masih tradisional yaitu menggunakan palu yang dimodifikasi bentuknya (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik dari alat pemukul dapat dilihat pada Gambar 1.38 dibawah ini.



Gambar 1. 38 Alat Pemukul  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021)

#### 11. Kompor

Kompor digunakan sebagai alat pemasakan untuk menggoreng emping kropos. Kompor yang digunakan oleh UD. Citra Rasa adalah kompor gas satu tungku (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik dari kompor dapat dilihat pada Gambar 1.39 dibawah ini



Gambar 1. 39 Kompor  
(Sumber : <https://www.pricebook.co.id/>)

#### 12. Kipas angin

Kipas angin digunakan untuk menjaga agar bara api tetap menyala pada saat penyangraian berlangsung. Kipas juga digunakan untuk mendinginkan emping kropos manis setelah pemasakan (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik dari kipas angin dapat dilihat pada Gambar 1.30 diatas.

### 13. Serok

Serok digunakan untuk mengaduk biji melinjo waktu penyangraian dan untuk mengambil biji melinjo dari wadah sangrai. Serok juga digunakan pada saat penggorengan emping (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik dari serok dapat dilihat pada Gambar 1.29 diatas.

### 14. Spatula

Spatula digunakan sebagai alat pada saat penggorengan emping. Spatula digunakan untuk mengaduk dan membolak-balikkan emping agar tidak gosong (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik dari serok dapat dilihat pada Gambar 1.29 diatas.

### 15. Bak plastik

Bak plastik digunakan sebagai wadah emping kropos setelah digoreng. Bak yang digunakan berdiameter 30 cm (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik dari bak plastik dapat dilihat pada Gambar 1.40 dibawah ini.



Gambar 1. 40 Bak Plastik  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021)

### 16. Alat penirisan

Alat penirisan digunakan untuk meniriskan emping kropos manis dari minyak saat pemasakan/penggorengan (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik dapat dilihat pada Gambar 1.30 diatas.

### 17. Timbangan

Timbangan digunakan untuk menimbang produk emping kropos. Timbangan yang digunakan UD. Citra Rasa adalah timbangan manual dan timbangan digital (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik dari timbangan dapat dilihat pada Gambar 1.26 dan Gambar 1.31 diatas.

## 18. Kardus

Kardus berfungsi sebagai penyimpan produk emping kropos manis dan sebagai pengemas bagian luar untuk melindungi produk emping agar tidak mudah hancur atau remuk pada saat distribusi (UD. Citra Rasa, 2021). Panampakan fisik dari kardus dapat dilihat pada Gambar 1.14 diatas.

## 19. Plastik

Plastik digunakan sebagai penyimpan produk emping dan sebagai pengemas produk untuk melindungi emping dari bahaya luar (UD. Citra Rasa, 2021). Penampakan fisik dari plastik dapat dilihat pada Gambar 1.13 diatas.

### 1.2.4 Sarana dan Prasarana Penunjang Produksi

#### 1.2.4.1 Sarana

##### 1. Ruang penyimpanan bahan baku

Ruang penyimpanan bahan baku digunakan untuk penyimpanan bahan baku yaitu biji melinjo / klatak dan minyak goreng (UD. Citra Rasa, 2021).

##### 2. Ruang penyimpanan produk jadi

Ruang penyimpanan produk jadi digunakan khusus untuk penyimpanan produk emping kropos setengah jadi dan emping kropos manis (UD. Citra Rasa, 2021).

##### 3. Tempat produksi

Tempat produksi digunakan untuk memproduksi emping kropos. Berupa tempat untuk penyangraian, pemipihan, dan penggorengan hingga menjadi produk emping kropos setengah jadi (UD. Citra Rasa, 2021).

##### 4. Tempat pengolahan atau *finishing*

Tempat *finishing* digunakan untuk pengolahan produk emping kropos setengah jadi menjadi produk emping kropos manis.

##### 5. Tempat penyimpanan limbah

Tempat penyimpanan limbah digunakan untuk menyimpan limbah kering hasil pengupasan kulit ari biji melinjo. Untuk selanjutnya dijual ke pengepul untuk dijadikan bahan bakar (UD. Citra Rasa, 2021).

## 6. Transportasi penunjang distribusi

Transportasi yang digunakan untuk transportasi produk dan pendistribusian produk emping. Jenis transportasi yang digunakan oleh UD. Citra Rasa adalah mobil dan truk.

### 1.2.4.2 Prasarana

#### 1. Ruang sholat

Ruang sholat di UD. Citra Rasa ini terletak disebelah tempat produksi. Karyawan yang hendak melaksanakan ibadah sholat diwajibkan untuk membersihkan diri terlebih dahulu. Diruang sholat juga disediakan peralatan sholat.

#### 2. Kamar mandi

Kamar mandi di UD. Citra Rasa terletak disebelah ruang produksi dan ruang sholat. Kamar mandi di UD. Citra Rasa menyediakan satu kamar mandi yang setiap harinya dijaga kebersihannya.

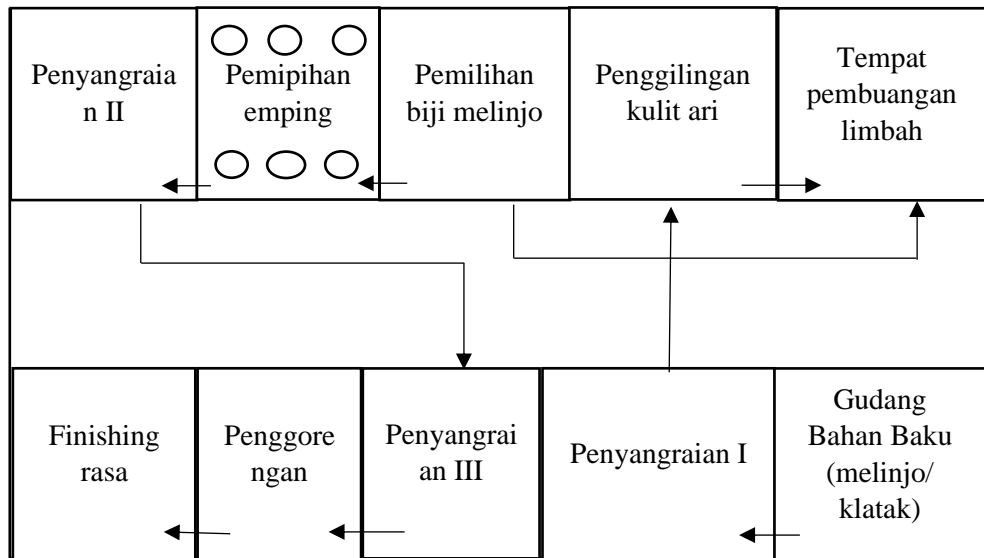
#### 3. Tempat parkir

Tempat parkir di UD. Citra Rasa ini terletak dibagian depan. Tempat parkir yang disediakan cukup luas sehingga dapat menampung kendaraan roda dua dan roda empat.

### 1.2.5 Tata letak / *layout* proses produksi

Tata letak atau *layout* berdasarkan aliran produksi, mesin dan fasilitas produksi lainnya akan diatur menurut prinsip *machine after machine*. Tata letak proses merupakan metode pengaturan dan penempatan fasilitas dimana fasilitas yang memiliki tipe dan spesifikasi yang sama ditempatkan ke dalam satu *departemen* (Hadiguna, 2008 ).

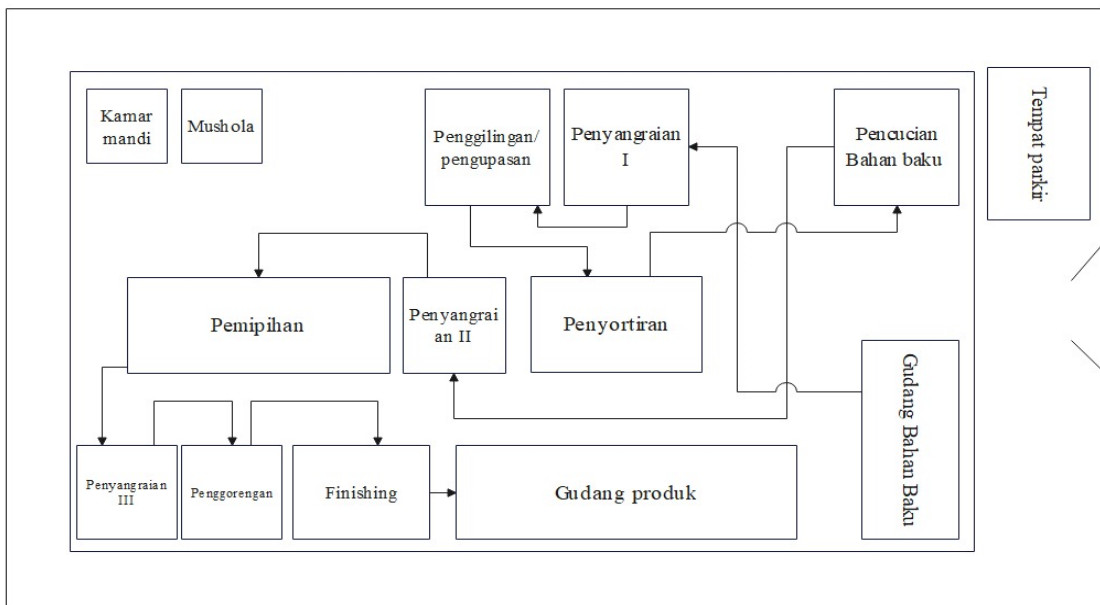
Berdasarkan pengamatan kerja praktik pada produksi emping kropos UD. Citra Rasa pola produksi yang diterapkan tidak beraturan hal ini dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi silang / kontak fisik pada produk yang diproduksi. Pola proses produksi pada UD. Citra Rasa dapat dilihat pada Gambar 1.41 dibawah ini.



Gambar 1. 41 *Layout* Proses Produksi UD. Citra Rasa  
(Sumber: UD. Citra Rasa, 2021)

### 1.2.6 Tata letak / *layout* Fasilitas

Menurut Wignjosoebroto (2009), tata letak merupakan langkah kritis dalam proses perencanaan fasilitas produksi, karena tata letak yang dipilih akan menentukan hubungan fisik dari aktivitas produksi yang berlangsung. Tata letak atau *layout* fasilitas di UD. Citra Rasa dapat dilihat pada Gambar 1.42 dibawah ini.



Gambar 1. 42 Tata letak fasilitas UD. Citra Rasa

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

**2.1 Latar Belakang**

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang penting. Pangan yang aman, dan bermutu harus tersedia bagi semua lapisan masyarakat Indonesia. Pangan yang aman dan bermutu selama ini dihasilkan dari dapur rumah tangga maupun dari industri pangan. Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) sangat membutuhkan binaan agar produk pangan yang dihasilkan baik dan aman bagi konsumennya karena telah memenuhi persyaratan mutu dan keamanan (BPOM, 2002). Berdasarkan UU Pangan No. 18 Tahun 2012 pada salah satu pasalnya mengatur tentang keamanan pangan. Keamanan pangan diselenggarakan untuk menjaga pangan tetap aman, higienis, bermutu dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat. Keamanan pangan juga dimaksudkan untuk mencegah cemaran biologis dan kimia yang dapat membahayakan kesehatan manusia.

Emping melinjo adalah salah satu jenis makanan ringan yang terbuat dari buah melinjo yang sudah tua dan berbentuk pipih bulat. Proses pembuatan emping melinjo sangat mudah dan sederhana yaitu dengan menyangrai biji melinjo kemudian biji melinjo yang sudah disangrai dipukul-pukul sampai tipis dan dijemur sampai kering. Biasanya emping melinjo dipasarkan dalam keadaan masih mentah (Alqadrie, 2009).

Sedangkan emping kropos yang diproduksi di UD. Citra Rasa merupakan emping yang berbahan dasar biji melinjo. Biji melinjo yang digunakan sebanyak satu buah yang kemudian dipipihkan dengan sekali pukulan sehingga emping kropos memiliki ukuran yang lebih kecil

dibandingkan dengan emping melinjo pada umumnya. Pada saat digoreng emping kropos ini akan mengembang berbentuk bulat, berukuran kecil dan memiliki tekstur yang renyah.

Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara kebersihan lingkungan dari subjeknya (Dekes RI, 2004). Sanitasi adalah usaha-usaha pengawasan yang ditujukan terhadap faktor lingkungan yang dapat merupakan mata rantai penularan penyakit (Rejeki, 2015). *Hygiene* adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan (Depkes RI, 2004). *Higiene* dan sanitasi merupakan hal yang penting dalam menentukan kualitas makanan dimana *Escherichia coli* sebagai salah satu indikator terjadinya pencemaran makanan yang dapat menyebabkan penyakit akibat makanan (*food borne diseases*). *E.coli* dalam makanan dan minuman merupakan indikator terjadinya kontaminasi akibat penanganan makanan dan minuman yang kurang baik. (Ningsih, 2014).

## **2.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah yang dapat diambil dari kerja praktik ini yaitu :

1. Bagaimana evaluasi penerapan prinsip-prinsip sanitasi industri dan *hygiene* karyawan berdasarkan CPPB BPOM RI pada produksi emping melinjo di UD. Citra Rasa Klaten.
2. Apa upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan sanitasi industri dan *hygiene* karyawan di UD. Citra Rasa Klaten.

## **2.3 Tujuan**

Tujuan dilakukannya kerja praktik ini yaitu sebagai berikut :

1. Mengetahui evaluasi penerapan prinsip-prinsip sanitasi dan *hygiene* karyawan berdasarkan CPPB BPOM RI produksi emping melinjo di UD. Citra Rasa Klaten.

2. Mengetahui upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan sanitasi dan *hygiene* karyawan emping melinjo di UD. Citra Rasa Klaten.

## 2.4 Metodologi Pemecahan Masalah

### 2.4.1 Waktu dan Lokasi

Kegiatan kerja praktik ini dilakukan di UD. Citra Rasa. Terdapat dua lokasi rumah/gedung produksi yang digunakan UD. Citra Rasa ini yaitu untuk produksi awal proses pembuatan emping kropos dilakukan di Rumah Produksi UD. Citra Rasa di Dusun Gunung Ampo RT. 03 RW. 03, Desa Kemudo, Kecamatan Prambanan, Kabupaten Klaten, Jawa Tengah. Sedangkan untuk proses *finishing* / proses pembuatan emping kropos manis berlokasi di Dusun Tlogo Lor RT. 23 RW 07, Desa Tlogo, Kecamatan Prambanan, Kabupaten Klaten, Jawa Tengah.

### 2.4.2 Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data kegiatan kerja praktik ini dilakukan dengan beberapa metode antara lain sebagai berikut :

#### 2.4.2.1 Pengumpulan Data Secara Langsung

##### a. Observasi

Metode observasi ini dilakukan dengan cara mengamati secara langsung dengan pencatatan hasil pengamatan yang dilakukan. Hal-hal yang diamati pada kerja praktik di UD. Citra Rasa ini sesuai dengan topik khusus seperti observasi tahapan pengolahan bahan baku (*raw material*) hingga produk akhir produk emping, pengolahan limbah produksi, sanitasi industri dan *hygiene* karyawan produksi emping di UD. Citra Rasa.

##### b. Wawancara

Metode wawancara dilakukan dengan melakukan tanya jawab secara lisan dan bertatap muka langsung



dengan owner, pembimbing lapangan dan tenaga kerja selama melakukan kerja praktik di UD. Citra Rasa.

#### 2.4.2.2 Pengumpulan Data Secara Tidak Langsung

##### a. Studi Pustaka

Metode studi pustaka dilakukan dengan cara mengumpulkan data dan mempelajari pustaka / referensi tentang permasalahan yang terjadi yang berkaitan dengan kerja praktik ini.

##### b. Dokumentasi Hasil Pengamatan

Metode ini dilakukan dengan cara melakukan dokumentasi foto pelaksanaan kerja praktik dan mencatat data-data hasil pelaksanaan kerja praktik.

## 2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah

### 2.5.1 Evaluasi Penerapan Prinsip-Prinsip Sanitasi dan *Hygiene* Karyawan Berdasarkan CPPB-IRT BPOM RI

Prinsip sanitasi dan *hygiene* adalah pengendalian terhadap faktor tempat atau bangunan, peralatan, makanan dan orang atau karyawan. Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan (Rejeki, 2015). *Hygiene* merupakan ilmu yang mengajarkan cara-cara untuk mempertahankan kesehatan jasmani, rohani, dan sosial untuk mencapai tingkat kesejahteraan yang lebih tinggi (Prastowo, 2014).

Berikut merupakan tabel *check sheet* penerapan sanitasi industri dan *hygiene* karyawan produksi emping di UD. Citra Rasa berdasarkan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK. 03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 dan BPOM RI Tahun 2020 dapat dilihat pada tabel 1.2 dibawah ini.

Tabel 1. 2 Check sheet evaluasi penerapan sanitasi industri dan *hygiene* karyawan berdasarkan CPPB BPOM RI

No.	Peraturan	Sesuai	Menyimpang
1.	Pengawasan kesehatan oleh perusahaan.	√	
2.	Pemakaian perlengkapan kerja a. Sarung tangan b. <i>Hair net</i> c. Masker d. Pakaian kerja e. Sepatu yang sesuai	√ √ √ √	√  √
3.	Pemeliharaan kuku dan rambut.	√	
4.	Dilarang memakai perhiasan.	√	
5.	Dilarang membawa makanan dan minuman.		√
6.	Dilarang merokok dilokasi produksi.	√	
7.	Dilarang meludah di lingkungan pabrik.	√	
8.	Cuci tangan setelah dari toilet.	√	
9.	Melepas perlengkapan kerja apabila pergi ketoilet atau istirahat.	√	
10.	Pemeliharaan dan pembersihan a. Lingkungan, bangunan, peralatan dan lainnya dalam keadaan terawat dengan baik. b. Peralatan produksi dibersihkan secara teratur. c. Sampah tidak dibiarkan menumpuk dilingkungan	√  √ √	

11.	<p>dan ruang produksi.</p> <p>Karyawan menggunakan <i>hand sanitizer</i> setelah berada di tempat umum dan menyentuh benda yang sering disentuh orang lain.</p>	√	
-----	---	---	--

(Sumber: CPPB-IRT Peraturan Kepala BPOM RI Tahun 2012 dan BPOM tahun 2020).

Berdasarkan *Check Sheet* sanitasi dan *hygiene* karyawan CPPB-IRT BPOM tahun 2012 dan BPOM Tahun 2020 maka didapatkan :

1. Pengawasan kesehatan oleh perusahaan

UD. Citra Rasa merupakan usaha rumah tangga yang memperhatikan kondisi kesehatan para karyawannya. Hal ini dapat dibuktikan pada saat merekrut karyawan kesehatan merupakan hal yang diutamakan untuk dapat bekerja di UD. Citra Rasa ini. Hal ini dikarenakan UD. Citra Rasa ingin menciptakan lingkungan kerja yang sehat dan bebas penyakit.

2. Pemakaian perlengkapan kerja

Karyawan UD. Citra Rasa sebelum masuk ke dalam ruang produksi harus menggunakan sarung tangan, *hair net*, masker, pakaian kerja, dan sepatu yang sesuai standar ketika di ruang produksi. Terdapat beberapa hal yang menjadi bahan evaluasi yang seharusnya pemakaian sarung tangan dan sepatu yang sesuai standar namun mayoritas karyawan tidak menggunakan sarung tangan dan sepatu sesuai standar. Pemakaian perlengkapan kerja ini bertujuan untuk mencegah terjadinya kontaminasi dari luar ruang produksi. Untuk penampakan fisik dari pemakaian perlengkapan kerja di UD. Citra Rasa ini dapat dilihat pada Gambar 1.43 dibawah ini



Gambar 1. 43 Karyawan dengan perlengkapan kerja  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021)

### 3. Pemeliharaan kuku dan rambut

Pemeliharaan rambut dan kuku karyawan UD. Citra Rasa ini sudah dilaksanakan sesuai dengan peraturan CPPB-IRT BPOM tahun 2012. Pemeliharaan kuku karyawan UD. Citra Rasa ini tidak diperbolehkan panjang dan kuku dalam keadaan terpotong rapi. Pemeliharaan rambut karyawan di UD. Citra Rasa ini untuk wanita rambut harus tertata rapi dan untuk pria rambut tidak diperbolehkan panjang. Pemeliharaan kuku dan rambut karyawan ini bertujuan agar tidak mengganggu kerja karyawan dan menghindari kontaminasi produk.

### 4. Dilarang memakai perhiasan

Menurut BPOM (2012), pengamatan karyawan di UD. Citra Rasa tentang pemakaian perhiasan sudah melaksanakannya dengan sesuai peraturan. Karyawan dilarang menggunakan perhiasan terutama untuk karyawan wanita berupa cincin, gelang, kalung, jam tangan adalah untuk menghindari kontaminasi benda asing pada produk.

### 5. Dilarang membawa makanan

Berdasarkan pengamatan kerja praktik di UD. Citra Rasa untuk larangan membawa makanan perlu menjadi bahan evaluasi lebih lanjut dikarenakan hal ini belum

terlaksana. Untuk sebagian karyawan di UD. Citra Rasa membawa makanan / *snack* untuk makanan karyawan memakannya disaat istirahat dan untuk *snack* karyawan memakannya diwaktu senggang, hal itu yang menyebabkan mengganggu fokus kerja karyawan.

6. Dilarang merokok di lokasi produksi

Karyawan UD. Citra Rasa sudah melaksanakan peraturan larangan merokok dilokasi ruang produksi dengan baik. Hal larangan merokok dilokasi produksi ini adalah agar tidak mencemari produk dan lingkungan produksi.

7. Dilarang meludah di lingkungan pabrik

UD. Citra Rasa sangat menjaga kebersihan di lingkungan produksi sehingga untuk peraturan larangan meludah di lingkungan produksi sudah sangat terlaksana dengan baik. Hal ini bertujuan untuk menghindari cemaran mikroba/bakteri pada produk.

8. Cuci tangan setelah dari toilet

Berdasarkan pengamatan selama kerja praktik di UD. Citra Rasa ini untuk karyawan sudah melaksanakan peraturan dengan sesuai yaitu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir setelah dari toilet di *wastafel* /tempat cuci tangan yang sudah disediakan. Kenampakan fisik dapat dilihat pada Gambar 1.44 dibawah ini.



Gambar 1. 44 Toilet  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021)

9. Melepas perlengkapan kerja apabila pergi ke toilet atau istirahat

Berdasarkan pengamatan selama kerja praktik untuk karyawan di UD. Citra Rasa sudah mematuhi peraturan dengan baik yaitu melepas perlengkapan kerja sebelum pergi ke toilet atau pada saat istirahat berlangsung. Hal ini bertujuan untuk mencegah kontaminasi bakteri/mikroba pada perlengkapan yang digunakan pada saat produksi.

10. Pemeliharaan dan pembersihan

Berdasarkan pengamatan secara langsung pemeliharaan lingkungan, bangunan, dan peralatan produksi UD. Citra Rasa sudah memenuhi peraturan. Untuk peralatan produksi setelah produksi peralatan yang digunakan dibersihkan dengan cara dicuci bersih dengan air mengalir. Untuk pembersihan sampah kering produksi dikumpulkan dan dijual ke pengepul untuk digunakan sebagai bahan bakar sehingga sampah tidak dibiarkan menumpuk di ruang produksi. Dengan demikian maka pemeliharaan dan pembersihan di UD. Citra Rasa sudah mematuhi peraturan dengan baik.

11. Penerapan hygiene karyawan

Penerapan *hygiene* karyawan di UD. Citra Rasa sudah baik, tetapi penerapannya masih belum maksimal. Selama kerja praktik sering kali ditemukan karyawan menggunakan masker tidak sesuai SNI 8914:2020 yang menyatakan penggunaan masker kain minimal terdiri dari dua lapis kain. Untuk hal lainnya kedisiplinan karyawan sudah baik seperti menjaga kebersihan tangan, menggunakan *hand sanitizer* dan menjaga kebersihan seragam kerja.

### 2.5.2 Evaluasi Penerapan Sanitasi Bangunan dan Peralatan Produksi Berdasarkan CPPB-IRT BPOM RI

Sanitasi bangunan atau ruangan merupakan faktor yang penting untuk mempertahankan kualitas produk yang dihasilkan. Suatu pabrik sebaiknya didesain menggunakan lantai dan dinding yang mudah dibersihkan seperti penggunaan lantai yang rata dan tidak terlalu halus (Soekarto, 1994).

Menurut Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012, keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan fisik yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.

Berikut adalah *check sheet* penerapan sanitasi bangunan dan peralatan produksi emping kropos manis di UD. Citra Rasa berdasarkan BPOM RI No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012.

Tabel 1. 3 *Check Sheet* CPPB-IRT penerapan sanitasi bangunan dan peralatan produksi

No.	Peraturan	Sesuai	Menyimpang
	<b>A. Lokasi dan Lingkungan Produksi</b>		
1.	Lokasi IRT seharusnya dijaga tetap bersih, bebas sampah, bau, asap, kotoran dan debu.	√	
2.	Sampah dibuang dan tidak menumpuk.	√	
3.	Tempat sampah selalu ditutup.	√	
4.	Jalan dipelihara supaya tidak berdebu dan selokan berfungsi dengan baik	√	
	<b>B. Bangunan dan Fasilitas</b>		
	<b>a.) Bangunan</b>		

5.	Ruang produksi tidak digunakan untuk memproduksi produk lain selain pangan.	√	
6.	Konstruksi ruangan terbuat dari bahan yang tahan lama, mudah dipelihara dan dibersihkan.	√	
7.	Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, rata, halus tetapi tidak licin, kuat, dan memudahkan pembuangan air.		√
8.	Lantai dalam keadaan bersih dari debu, lendir, dan kotoran lainnya.	√	
9.	Dinding atau pemisah ruangan dibuat dari bahan kedap air, rata, halus, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas, dan kuat.	√	
10.	Pintu sebaiknya dibuat dari bahan tahan lama, kuat, tidak mudah pecah atau rusak, rata, halus, berwarna terang, didesain membuka keluar atau kesamping.	√	
11.	Jendela dibuat dari bahan tahan lama, kuat, tidak mudah pecah atau rusak, rata, halus, berwarna terang, dan mudah dibersihkan.	√	
12.	Konstruksi jendela didesain untuk mencegah penumpukan debu dan dilengkapi dengan kasa pencegah masuknya serangga		√
13.	Ventilasi cukup, selalu dalam keadaan bersih, tidak berdebu, dan tidak dipenuhi sarang labah-labah dan dilengkapi kasa.		√
	<b>b.) Fasilitas</b>		



14.	Ruang produksi cukup terang dan tempat untuk mencuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan pengeringnya.	√	
15.	Tempat penyimpanan bahan pangan terpisah dengan produk akhir dan mudah dibersihkan.	√	
<b>C. Suplai Air</b>			
16.	Air yang digunakan untuk proses produksi harus bersih dan cukup untuk memenuhi kebutuhan proses produksi.	√	
<b>D. Peralatan</b>			
17.	Peralatan produksi terbuat dari bahan yang kuat, tahan lama, tidak beracun, mudah dipindahkan atau dibongkar.	√	
18.	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan harus halus, tidak bercelah dan tidak mengelupas atau berkarat.	√	
19.	Peralatan produksi diletakkan sesuai dengan urutan prosesnya.	√	
20.	Peralatan produksi harus dipelihara, diperiksa dan harus dalam keadaan bersih.	√	

(Sumber : CPPB-IRT Peraturan Kepala BPOM RI, 2012)

Berdasarkan *check sheet* CPPB-IRT BPOM tahun 2012 tentang sanitasi bangunan dan fasilitas maka diketahui :

1. Lokasi dan Lingkungan Produksi

UD. Citra Rasa sangat memperhatikan kebersihan sekitar lokasi dan lingkungan produksi. Lokasi IRT selalu dijaga tetap bersih, bebas sampah, bau, asap kotoran dan debu, sampah dibuang dan tidak dibiarkan menumpuk dan tempat sampah selalu ditutup. Jalan dipelihara dengan baik yaitu dengan disapu dan dibersihkan agar tidak berdebu dan selokan di tempat IRT

berfungsi dengan baik karena secara teratur dibersihkan oleh karyawan khusus.

## 2. Bangunan dan Fasilitas

Ruang produksi di UD. Citra Rasa hanya digunakan untuk memproduksi produk. Kontruksi ruangan / bangunan terbuat dari bahan yang tahan lama, mudah untuk dipelihara dan dibersihkan. Kontruksi lantai ruang produksi dan ruang penyimpanan di UD. Citra Rasa berbeda.

Pada ruang produksi lantai terbuat dari semen dengan permukaan halus sehingga mudah untuk dibersihkan akan tetapi kurang kedap air karena kontruksi lantai dengan bahan semen dapat menyerap air. Pada ruang penyimpanan kontruksi lantai terbuat dari keramik sehingga mudah dibersihkan dan kedap terhadap air. Sehingga untuk kontruksi lantai ini perlu adanya evaluasi lebih lanjut.

Dinding yang terdapat pada ruang produksi terbuat dari batako dan semen yang rata, halus, tidak mudah mengelupas, dan tahan lama. Cat yang terdapat di dinding berwarna terang yang dapat memantulkan cahaya. Dengan demikian kontruksi dinding yang terdapat di UD. Citra Rasa ini sudah mematuhi peraturan CPPB-IRT dengan baik.

Pada ruang produksi jendela terbuat dari bahan yang tahan lama kuat dan mudah dibersihkan. Akan tetapi kontruksi ventilasi di UD. Citra Rasa ini kurang memenuhi peraturan CPPB-IRT sehingga perlu adanya evaluasi pada kontruksi ventilasi ini karena ventilasi yang terdapat pada ruang produksi kurang dan kontruksi ventilasi/ jendela tidak dilengkapi dengan kasa pelindung. Penambahan kasa pada jendela berfungsi agar debu tidak masuk ke ruangan walaupun jendela dibuka bertujuan untuk meminimalisir terjadinya kontaminasi pada produk dan bahan pangan.

### 3. Suplai air

Menurut Perindustrian RI No.75/M-IND/PER/7/2010 air bersumber dari sumur / PAM dan dilengkapi dengan pipa dan tempat penampungan untuk mengalirkan air. Sumber air bersih untuk proses produksi harus memenuhi syarat kualitas air bersih. Air bersih yang digunakan untuk produksi dan air untuk konsumsi harus terpisah. Sistem suplai air atau penyediaan air yang digunakan pada produksi dan sanitasi di UD. Citra Rasa yaitu berasal dari air sumur / tendon air yang dialirkan dengan pipa-pipa yang dirancang sedemikian rupa. Sedangkan untuk konsumsi karyawan air yang digunakan yaitu air galon. Kenampakan fisik dapat dilihat pada gambar 1.46 dibawah ini.



Gambar 1. 45 Pipa aliran air  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021)

### 4. Peralatan Produksi

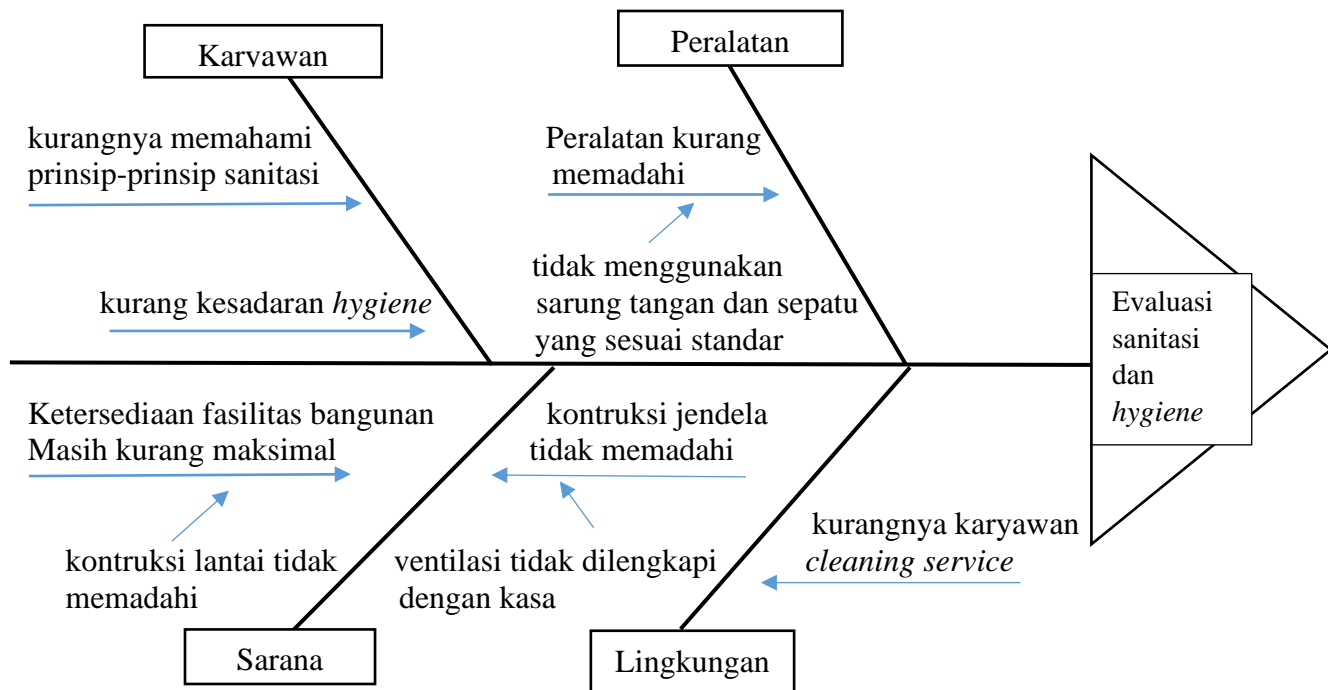
Menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 mesin dan peralatan harus sesuai dengan jenis produksi. Permukaan yang kontak langsung dengan bahan pangan olahan harus halus, tidak bercelah, tidak mengelupas, tidak menyerap air dan tidak berkarat. Peralatan mudah dilakukan pembersihan, disinfeksi dan pemeliharaan untuk mencegah pencemaran terhadap bahan pangan olahan. Hampir semua mesin dan alat pada UD. Citra Rasa menggunakan bahan *stainless steel* sehingga mudah untuk dibersihkan dan tahan lama. Untuk peralatan yang digunakan di UD. Citra Rasa sudah

sesuai dengan acuan yaitu memiliki permukaan halus, tidak berlubang dan udah dibersihkan.

### 2.5.3 Analisis Sanitasi dan *Hygiene* Karyawan dengan Diagram *Fishbone*

Analisis diagram *fishbone* atau tulang ikan yaitu untuk mengkategorikan berbagai sebab potensial dari satu masalah atau pokok persoalan dengan cara yang mudah dimengerti dan rapi. Analisis diagram *fishbone* ini juga membantu dalam menganalisis apa yang sesungguhnya terjadi dalam proses, yaitu dengan cara memecah proses menjadi sejumlah katerori yang berkaitan dengan proses, mencakup manusia, material, mesin, prosedur, kebijakan dan sebagainya (Imamoto et al., 2008).

Hasil analisis sanitasi industri dan *hygiene* karyawan dengan menggunakan diagram *fishbone* dapat dilihat pada gambar 1.46 dibawah ini.



Gambar 1. 46 Diagram *Fishbone*

Analisis faktor penyebab penyimpangan sanitasi industri dan hygiene karyawan di UD. Citra Rasa dengan menggunakan diagram *fishbone* adalah sebagai berikut:

1. Karyawan

Faktor pemahaman prinsip-prinsip sanitasi dan kesadaran *hygiene* karyawan merupakan hal yang penting dalam penerapan sanitasi industri. Hal ini untuk mencegah terjadinya kontaminasi patogen kepada manusia melalui makanan yang disebarkan oleh pekerja, maka pekerja harus memenuhi persyaratan perlengkapan sanitasi *hygiene* karyawan. Dengan kurangnya kesadaran penerapan prinsip-prinsip sanitasi dan *hygiene* karyawan perlakuan tersebut dapat memengaruhi hasil akhir produksi produk.

2. Peralatan

Faktor keadaan mesin merupakan salah satu faktor penting dalam penerapan sanitasi industri dan *hygiene*. Mesin dan peralatan harus sesuai dengan jenis produksi. Permukaan yang kontak langsung dengan bahan pangan olahan harus halus, tidak bercelah, tidak mengelupas, tidak menyerap air dan tidak berkarat. Peralatan mudah dilakukan pembersihan, disinfeksi dan pemeliharaan untuk mencegah pencemaran terhadap bahan pangan olahan. Jika peralatan kurang memadai maka hal tersebut dapat mengganggu aktifitas produksi.

3. Sarana

Faktor sarana dan fasilitas yang memadai merupakan faktor yang penting untuk mempertahankan kualitas produk yang dihasilkan. Suatu pabrik sebaiknya didesain menggunakan lantai dan dinding yang mudah dibersihkan seperti penggunaan lantai yang rata dan tidak terlalu halus. Jika fasilitas bangunan kurang maksimal dalam penerapannya hal itu dapat mempengaruhi produksi produk.

4. Lingkungan

Faktor lingkungan dipelihara dengan baik yaitu dengan disapu dan dibersihkan agar tidak berdebu dan selokan di tempat IRT berfungsi dengan

baik karena secara teratur dibersihkan oleh karyawan khusus. Untuk memaksimalkan hasil sanitasi industri ini perlu adanya penambahan pekerja *cleaning service* sehingga sanitasi selalu terjaga.

## 2.6 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari laporan kerja praktik di UD. Citra Rasa adalah sebagai berikut:

1. Evaluasi penerapan prinsip-prinsip sanitasi dan *hygiene* karyawan produksi emping di UD. Citra Rasa cukup baik. Dapat dilihat pada *check sheet* sanitasi dan *hygiene* karyawan hampir semua memenuhi standar peraturan CPPB-IRT. Hanya saja ada beberapa yang mesti dilakukan evaluasi seperti pemakaian perlengkapan kerja untuk karyawan dan larangan membawa makanan diruang produksi. Dari hasil pengamatan secara langsung dan dengan *check sheet* pada UD. Citra Rasa sudah melaksanakan sesuai peraturan kebijakan CPPB-IRT BPOM RI. Untuk hal yang menjadi evaluasi lebih lanjut yaitu seperti kontruksi lantai ruang produksi dan kontruksi jendela atau ventilasi udara.
2. 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.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alqadrie, S. F dan B. Perkasa. 2009. *Penanaman Melinjo Sebagai Alternatif Penghijauan Perekonomian*. Galeria : Yogyakarta.
- Anwar, R., A.U. Malik, M. Amin, A. Jabbar, and B.A. Saleem. 2008. Packaging material and ripening methods affect mango fruit quality. *Int. J. Agric. Biol.* 10: 35-41.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *SNI –3741 –2013 Standart Mutu Minyak Goreng*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BPOM RI. 2012. *Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga*. Jakarta: BPOM RI.
- Budiyantoro, C. 2010. *Thermoplastik dalam Industri*, Teknika Media, Surakarta.
- BPOM RI. 2002. *Panduan Pengolahan Pangan Yang Baik Bagi Industri Rumah Tangga Amankan dan Bebaskan Produk dari Bahan Berbahaya*. Jakarta: Deput Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan.
- Dekes RI. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Haryoto. 1998. *Membuat Emping Melinjo*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hadiguna, R.A dan H. Setiawan. 2008. *Tata Letak Pabrik*. Gramedia. Jakarta
- Alqadrie, S. F dan B. Perkasa. 2009. *Penanaman Melinjo Sebagai Alternatif Penghijauan Perekonomian*. <http://rhythmnationindonesia.org>. Diakses pada tanggal 15 Februari 2010.
- Hanggana, Sri. 2006. *Prinsip Dasar Akuntansi Biaya*. Mediatama: Surakarta.
- Imamoto, T. et al. 2008. Perivesical abscess caused by migration of a fishbone from the intestinal tract. *International Journal of Urology Volume 9 (405-409)*.
- Kinoshita, K, John Wiley & Sons Carbon. 1988. *Electrochemical and Physicochemical Properties*. New York.
- Maria. 2009. “*Analisis Kebijakan Tataniaga Gula terhadap Ketersediaan dan Harga Domestik Gula Pasir Di Indonesia*”. Makalah disajikan dalam Seminar Nasional, Departemen Pertanian, Bogor

- Noviani, I. 2007. *Analisis Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Penggunaan Garam Beryodium di Rumah Tangga di Desa Sumurgede Kecamatan Godong Kabupaten Grobogan Tahun 2007*. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Pertiwi, P. 2015. *Studi Preferensi Konsumen Terhadap Gula Semut Kelapa Di Universitas Lampung*. Universitas Lampung (Skripsi). Bandar Lampung.
- Prastowo, Ichwan. 2014. *Hotel Hygiene dan sanitation*. Yogyakarta: Deepublish.
- Peraturan Menteri Perindustrian RI. Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010. *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices)*.
- Rejeki, S. 2015. *Sanitasi, Higiene dan Keselamatan Kerja (K3)*. Bandung: Rekayasa Sains.
- Syamsuddin, Lukman. 2007. *Manajemen Keuangan Perusahaan*. Raja Grafindo Persada: Jakarta.
- United States Department of Agriculture (USDA). *Gnetum gnemon L.* buku. Diakses tanggal 26 Maret 2015, dari <http://plants.usda.gov/core/profile?symbol=GNGN>
- Wirakartakusumah, M. A. 1997. Telaah Perkembangan industri Pangan Di Indonesia. *Jurnal Pangan. Vol. VIII No. 1*. Penerbit Bulog. Jakarta.
- Wulandari, R, dkk. 2015. *Pembahasan Perilaku Personal Higiene Oleh Ibu Kepada Balita (Usia 3- 5 Tahun) Dikelurahan Derwati*. Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner. Vol. 4, No.1, April 2015.
- Wignjosoebroto, Sritromo. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Peminidahan Bahan. Edisi Ketiga*. Guna Widya. Surabaya.
- Zaini, Achmad. 2008. “Pengaruh Harga Gula Impor, Harga Gula Domestik dan Produksi Gula Domestik Terhadap Permintaan Gula Impor Di Indonesia”. *Jurnal Studi Agribisnis, EPP. Vol 5 No.2. 2008. Hal 1-9*. Samarinda: Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman.



## LAMPIRAN

Lampiran 1 *Log book* pelaksanaan kerja praktik di UD. Citra Rasa

### LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
1.	12/10/2021	Orientasi lingkungan UD. Citra Rasa	<i>[Signature]</i>
2.	13/10/2021	— " — lingkungan UD. Citra Rasa	<i>[Signature]</i>
3.	14/10/2021	Pengamatan peralatan mesin	<i>[Signature]</i>
4.	15/10/2021	Pengamatan bahan baku	<i>[Signature]</i>
5.	18/10/2021	Pengamatan proses produk setengah jadi	<i>[Signature]</i>
6.	19/10/2021	_____ " _____	<i>[Signature]</i>
7.	20/10/2021	_____ " _____	<i>[Signature]</i>
8.	21/10/2021	_____ " _____	<i>[Signature]</i>
9.	22/10/2021	_____ " _____	<i>[Signature]</i>
10.	25/10/2021	Mengikuti proses produksi	<i>[Signature]</i>
11.	26/10/2021	_____ " _____	<i>[Signature]</i>
12.	27/10/2021	_____ " _____	<i>[Signature]</i>
13.	28/10/2021	_____ " _____	<i>[Signature]</i>
14.	29/10/2021	_____ " _____	<i>[Signature]</i>
15.	01/11/2021	Pengumpulan data topik khusus	<i>[Signature]</i>
16.	02/11/2021	_____ " _____	<i>[Signature]</i>
17.	03/11/2021	_____ " _____	<i>[Signature]</i>
18.	04/11/2021	_____ " _____	<i>[Signature]</i>
19.	05/11/2021	_____ " _____	<i>[Signature]</i>

20.	08 / 11 / 2021	Pengumpulan data topik khusus	Jmfr
21.	09 / 11 / 2021	_____ " _____	Jmfr
22.	10 / 11 / 2021	Evaluasi data dan pempuatan laporan sementara	Jmfr
23.	11 / 11 / 2021	_____ " _____	Jmfr
24.	12 / 11 / 2021	_____ " _____	Jmfr
25.			
26.			
27.			
28.			
29.			
30.			

Mengetahui,  
Pembimbing Lapangan



Lampiran 2 Form penilaian pembimbing lapangan

FORM KP-Q3/TP



PRODI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD  
Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)  
Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

FORM PENILAIAN PEMBIMBING LAPANGAN

Nama Pembimbing Lapangan : Warsi  
Jabatan : Pembimbing lapangan  
Nama Industri : UD Citra Para Klaten  
Nama Mahasiswa : Putri Noor Rahmawati  
NIM : 1900033118

No	Materi Penilaian	Skor
1.	Disiplin waktu	95
2.	Pemahaman materi/konsep	90
3.	Cara komunikasi ( <i>communication skill</i> )	85
4.	Sikap	95
5.	Usaha mahasiswa menyelesaikan tugas	95
6.	Kekompakan/ <i>team work</i>	100
7.	Kemampuan menghitung dan menganalisa	87
8.	Kepercayaan diri	95
Nilai rata-rata dosen pembimbing lapangan, (NI)		92,75

Kurang (40-54)

Cukup (55-64)

Baik (65-79)

Sangat baik (80-100)

Klaten, 12 November 2021

Pembimbing Eksternal

*Warsi*



### Lampiran 3 Keterangan penyelesaian kerja praktik

FORM KP-04/TP



PRODI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD  
Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)  
Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

#### KETERANGAN PENYELESAIAN KERJA PRAKTIK

Dengan ini menyatakan mahasiswa berikut:

Nama : Putri Noor Rahmawati  
NIM : 1900033118  
Program Studi : Teknologi Pangan  
Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

Telah menyelesaikan/tidak menyelesaikan kerja praktik pada:

Nama Perusahaan/Instansi : UD. Citra Rasa Klaten  
Tanggal Kerja Praktik : 12 Oktober 2021 – 12 November 2021

Dengan hasil **MEMUASKAN/BATK/KURANG-BAHK.**


Demikian pernyataan ini dibuat sebagai bukti dan administrasi pelaksanaan kerja praktik

Mengetahui,

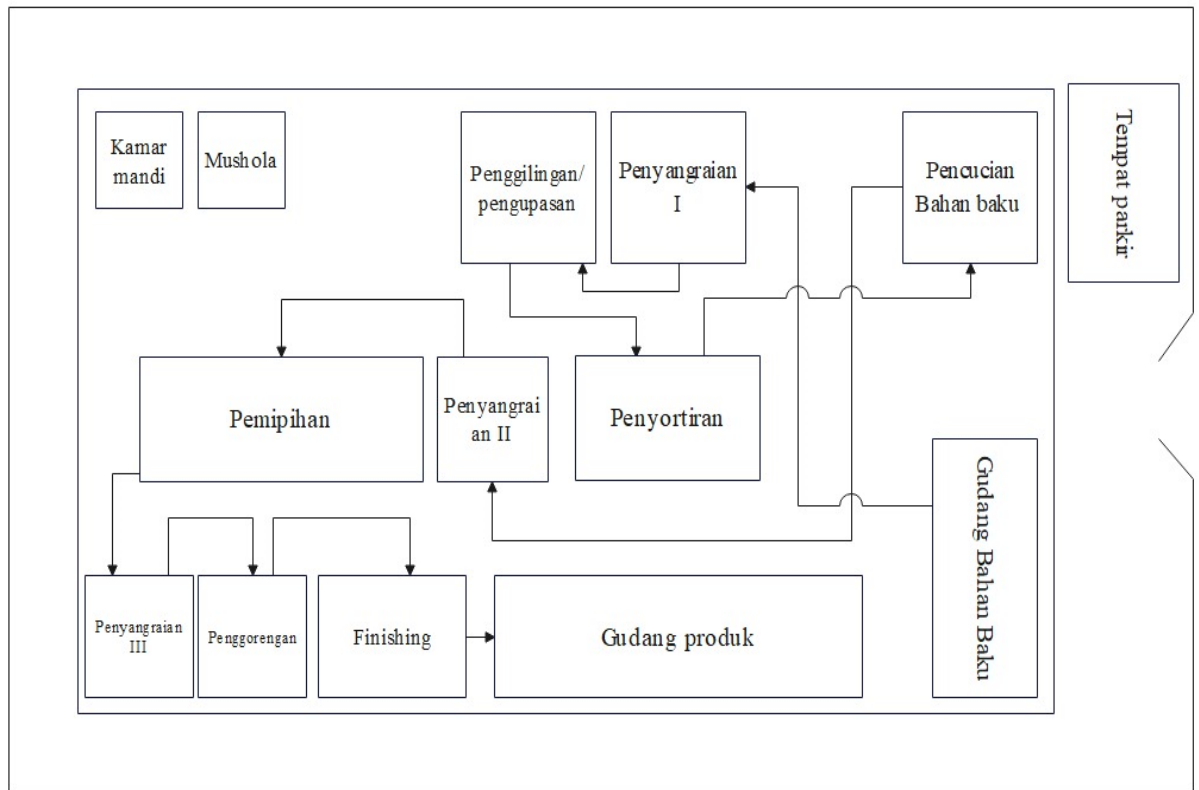
Pimpinan Perusahaan/Instansi

Pembimbing Lapangan,



  
( WARGI )

Lampiran 4 Layout UD. Citra Rasa



Lampiran 5 Sertifikat Pelaksanaan Kerja Praktik di UD. Citra Rasa

