

LAPORAN KERJA PRAKTIK
Evaluasi Penerapan Prinsip Cara Produksi Pangan Olahan yang
Baik (CPPOB) di Surya Home Industri



Disusun Oleh:

Annisa Tia Fadillah
2000033085

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2022/2023

HALAMAN PENGESAHAN

**Evaluasi Penerapan Prinsip Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di
Surya Home Industri
2023**

**Disusun oleh:
Annisa Tia Fadillah
2000033085**

**Yogyakarta, 21 Juli 2023
Telah diperiksa dan disetujui oleh:
Dosen Pembimbing
(Dr. Nurul Hidayah, S.Si)
NIY. 60211305**

**Mengetahui,
Kaprodi Teknologi Pangan

(Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.)
NIY. 60160962**

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Annisa Tia Fadillah

NIM 2000033085

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Fakultas Teknologi Industri

Menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam laporan kerja praktik ini adalah hasil kerja saya berdasarkan pengetahuan dan data serta informasi yang saya dapatkan selama kerja praktik di perusahaan Surya Home Industri. Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, apabila terdapat kekurangan saya mohon maaf.

Yogyakarta, 21 Juli 2023

Yang membuat pernyataan

Annisa Tia Fadillah

2000033085

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur ke hadirat Allah SWT atas rahmat, hidayah, dan anugerah-Nya saya dapat menuntaskan laporan kerja praktik berjudul “Evaluasi Penerapan Prinsip Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di Surya Home Industri”. Shalawat serta salam tak lupa saya junjungkan kepada Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan teladan serta membawa umat manusia dari zaman kegelapan menuju zaman terang.

Pada kesempatan kali ini saya mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang terlibat serta turut berkontribusi dalam penyusunan laporan kerja praktik ini khususnya yaitu Dr. Nurul Hidayah, S.Si. sebagai Dosen Pembimbing Kerja Praktik. Karena itu, saya juga mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam proses penyusunan laporan kerja praktik. Saya menyadari bahwasanya pada proses penyusunan laporan ini masih banyak terdapat kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat membantu untuk perkembangan hasil kerja akhir yang lebih baik di masa yang akan datang.

Yogyakarta, 21 Juli 2023

Annisa Tia Fadillah

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
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.....	x
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1 Profil Perusahaan/Instansi.....	1
1.1.1. Sejarah.....	1
1.1.2. Visi dan Misi	1
1.1.3. Struktur Organisasi.....	2
1.2 Proses Produksi.....	3
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir	3
1.2.2. Proses Produksi: Diagram Alir Beserta Neraca Bahan.....	7
1.2.3. Mesin dan Peralatan	8
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	13
1.2.5. Denah Perusahaan	16
BAB II.....	23
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
2.4.1. Waktu dan Lokasi	24
2.4.2. Alat dan Bahan.....	25
2.4.3 .Metode Penelitian.....	25
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	27

2.5.1 Analisis CPPOB	27
2.5.2 Analisis Diagram.....	58
2.6. Kesimpulan	61
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN	64

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1. Mesin dan Peralatan	8
Tabel 2. 1 Hasil Pengamatan aspek lokasi di Surya Home Industry.....	28
Tabel 2. 2 Hasil Pengamatan aspek bangunan di Surya Home Industry.....	32
Tabel 2. 3 Hasil pengamatan aspek Fasilitas dan kegiatan Sanitasi dan Higienitas bangunan di Surya Home Industri.....	38
Tabel 2. 4 Hasil pengamatan aspek mesin dan peralatan di Surya Home Industri	42
Tabel 2. 5 Hasil pengamatan aspek pengendalian proses di Surya Home Industry.....	45
Tabel 2. 6 Hasil pengamatan aspek penyimpanan di Surya Home Industry	48
Tabel 2. 7 Hasil pengamatan aspek Kesehatan dan higiene karyawan di Surya Home Industry	55
Tabel 2. 8 Hasil Pengamatan aspek pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi di Surya Home Industri	59
Tabel 2. 9 Hasil pengamatan aspek penarikan produk di Surya Home Industri.....	61
Tabel 2. 10 Hasil pengamatan aspek peralatan dan dokumentasi Surya Home Industri.....	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Struktur Organisasi	2
Gambar.1 2. Lokasi Surya Home Industri di Google map	3
Gambar.1 3. Bumbu Tabur	5
Gambar.1 4. Abon Ayam Surya Home Industri	6
Gambar.1 5. Diagram Alir dan Neraca Bahan Surya Home Industri.....	7
Gambar 2.1. Lokasi Surya Home Industri di Google map	29
Gambar 2.2. Surya Home Industri.....	29
Gambar 2.3. Tempat Sampah di Surya Home Industri	30
Gambar 2.4. Selokan di Surya Home Industri.....	30
Gambar 2.5. Denah Surya Home Industry	32
Gambar 2.6. Penyimpanan bahan baku.....	36
Gambar 2.7. Ruang Produksi	37
Gambar 2.8. Tempat pencucian Surya Home Industry	40
Gambar 2.9. Kamar mandi di Surya Home Industry	41
Gambar 2.10. Tempat penyimpanan peralatan.....	44
Gambar 2.11. Tempat pencucian peralatan	44
Gambar 2.12 . Pengemasan abon Surya Home Industri.....	48
Gambar 2.13. Freezer	51
Gambar 2.14. Tempat penyimpanan bahan baku	52
Gambar 2.15. Penyimpanan sabun	52
Gambar 2.16. Pengemasan abon	53
Gambar 2.17. Tempat penyimpanan abon sebelum di sealer.....	53
Gambar 2.18. Abon yang siap di distribusikan pada Etalase	54
Gambar 2.19. Larangan merokok pada area produksi	57
Gambar 2.20. Karyawan pada pengemasan	58
Gambar 2. 21. Abon tidak layak konsumsi melewati batas waktu kadaluwarsa	62
Gambar 2.22. Diagram Pareto Ketidaksesuaian Aspek CPPOB Surya Home Industri.....	66
Gambar 2.23. Diagram Fishbone.....	67

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Logbook pelaksanaan kerja praktik.....	64
Lampiran 1. 2 Logbook pelaksanaan kerja praktik.....	65
Lampiran 1. 3 Form penilaian pembimbing lapangan	66
Lampiran 1. 4 Keterangan penyelesaian kerja praktik.....	67
Lampiran 1. 5 Kartu kontrol pembimbingan internal	68
Lampiran 1. 6 Sertifikat PIRT.....	69
Lampiran 1. 7 Sertifikat Halal.....	70
Lampiran 1. 8 Peraturan CPPOB BPOM.....	71
Lampiran 1. 9 Foto Bersama Karyawan Surya Home Industri	72

RINGKASAN

Makanan tidak sehat yang disajikan berpotensi menyebabkan keracunan makanan. Salah satu penyebab keracunan makanan dapat terjadi jika makanan yang dikonsumsi tidak higienis atau memiliki kandungan bahan kimia yang berbahaya bagi tubuh. Oleh karena itu para pengolah pangan harus mengutamakan standar higiene untuk kepentingan umum dan menjaga kepercayaan konsumen dengan meningkatkan jaminan keamanan pangan. Untuk itu tujuan kerja praktik di Surya Home Industry untuk mempelajari penerapan CPPOB di Surya Home Industry sehingga dapat diketahui keamanan serta kelangsungan usahanya. Metode analisis yang digunakan dalam kerja praktik ini adalah dengan mengamati proses produksi yang dilakukan di Surya Home industri kemudian mengevaluasinya terhadap peraturan yang dibuat di CPPOM BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012. Penerapan CPPOB dalam manajemen produksi abon di Surya Home Industry masih belum memenuhi persyaratan, antara lain peralatan mesin yang berkarat, dan kotor. Kemudian penyimpanan bahan baku yang tidak bersih menyebabkan bahan baku terkontaminasi. Lingkungan yang kotor antara lain ada sarang laba- laba di langit-langit ruang produksi. Tidak terdapat pembatas antar ruangan penyimpanan bahan baku dengan ruang produksi serta tidak adanya atap pada ruangan kamar mandi. Karyawan tidak memenuhi persyaratan penggunaan masker, penutup kepala, kurangnya *training* atau pelatihan pada karyawan abon Surya Home Industry.

Kata kunci: BPOM,CPPOB, Higienis, Keamanan, Metode, Surya Home Industri.