

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**  
**EVALUASI PENERAPAN SANITASI DAN *HIGIENE* PADA**  
**BAGIAN PRODUKSI DI UMKM WONDIS COKELAT KULON**  
**PROGO BERDASARKAN GMP (*GOOD MANUFACTURING***  
***PROCESS*) DAN SSOP (*SANITATION STANDARD OPERATING***  
***PROCEDURES*)**



**Disusun Oleh:**

**Farhan Kamal Akhsan**

**2000033108**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**  
**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**  
**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**  
**2023**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**EVALUASI PENERAPAN SANITASI DAN *HIGIENE* PADA BAGIAN  
PRODUKSI DI UMKM WONDIS COKELAT KULON PROGO  
BERDASARKAN GMP (GOOD MANUFACTURING PROCESS) DAN  
SSOP (SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES)**

**2023**

**Disusun oleh:**

**Farhan Kamal Akhsan**

**(2000033108)**

**Yogyakarta, 20 Juni 2023**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh:**

**Dosen Pembimbing**

**Aprilia Fitriani. S.TP., M.Sc.**

**NIY. 60211306**

**Mengetahui,**

**Kaprodi Teknologi Pangan**

**Ir. Titisari Juwitaningtyas. S.T.P., M.Sc**

**NIY. 60160962**

## **PERNYATAAN KEASLIAN**

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Farhan Kamal Akhsan

NIM : 2000033108

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Dengan ini menyatakan bahwa laporan kerja praktik yang berjudul “Evaluasi Penerapan Sanitasi dan *Higiene* pada Bagian Produksi di UMKM Wondis Cokelat Kulon Progo Berdasarkan GMP (*Good Manufacturing Product*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*)” benar merupakan hasil karya saya sendiri dengan data informasi yang diambil secara langsung oleh saya sendiri ketika kerja praktik di UMKM Wondis Cokelat, Kulon Progo, Yogyakarta. Demikian surat pernyataan ini dibuat dan ditandatangani oleh saya sebenar benarnya dan digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 20 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,

Farhan Kamal Akhsan

NIM. 2000033108

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah Subhanahu Wa Ta'ala atas berkat dan rahmatNya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik dengan judul “Evaluasi Penerapan Sanitasi dan *Higiene* pada Bagian Produksi di UMKM Wondis Cokelat Kulon Progo Berdasarkan GMP (*Good Manufacturing Product*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*)”

Laporan kerja praktik ini disusun berdasarkan kerja praktik di Wondis Cokelat yang dilaksanakan pada 03 April – 27 Mei 2023 sebagai bentuk tanggung jawab pelaksanaan kerja praktik mahasiswa teknologi pangan.

Dalam pelaksanaan dan penyusunan laporan kerja praktik ini banyak bantuan-bantuan dari pihak lain yang mendukung, sehingga penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT atas segala kemudahan dan kelancaran dalam penyusunan laporan.
2. Orang Tua dan seluruh keluarga atas dukungan spiritual dan material yang diberikan
3. Ibu Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku Kaprodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Aprilia Fitriani, S.TP., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, dukungan, dan saran selama pelaksanaan kerja praktik dan penyusunan laporan kerja praktik.
5. Ibu Dwi Martuti Rahayu selaku pemilik Wondis Cokelat.
6. Rekan-rekan Teknologi Pangan yang telah membantu dalam pelaksanaan kerja praktik dan penyusunan laporan.

Dengan tersusunnya laporan kerja praktikum ini penulis menyadari bahwa laporan ini masih terdapat banyak kekurangan, untuk itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan penyusunan laporan ini. Semoga laporan ini bermanfaat bagi pembaca dan peneliti selanjutnya. Aamiin.

## DAFTAR ISI

|                                                                |             |
|----------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>                                 | <b>ii</b>   |
| <b>PERNYATAAN KEASLIAN.....</b>                                | <b>iii</b>  |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                                     | <b>iv</b>   |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                                         | <b>v</b>    |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                                      | <b>vi</b>   |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                                      | <b>vii</b>  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                                   | <b>viii</b> |
| <b>RINGKASAN .....</b>                                         | <b>ix</b>   |
| <b>BAB I .....</b>                                             | <b>1</b>    |
| <b>TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>                           | <b>1</b>    |
| <b>1.1 Profil Perusahaan/Instansi.....</b>                     | <b>1</b>    |
| 1.1.1. Sejarah.....                                            | 1           |
| 1.1.2. Visi dan Misi .....                                     | 2           |
| 1.1.3. Struktur Organisasi.....                                | 3           |
| <b>1.2 Proses Produksi .....</b>                               | <b>4</b>    |
| 1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir.....         | 4           |
| 1.2.2. Proses Produksi: Diagram Alir Beserta Neraca Bahan..... | 10          |
| 1.2.3. Mesin dan Peralatan .....                               | 17          |
| 1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang .....                    | 22          |
| 1.2.5. Denah Perusahaan .....                                  | 22          |
| <b>BAB II .....</b>                                            | <b>26</b>   |
| <b>TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK .....</b>                        | <b>26</b>   |
| <b>2.1. Latar Belakang.....</b>                                | <b>26</b>   |
| <b>2.2. Rumusan Masalah .....</b>                              | <b>28</b>   |
| <b>2.3. Tujuan.....</b>                                        | <b>28</b>   |
| <b>2.4. Metodologi Pemecahan Masalah .....</b>                 | <b>28</b>   |
| <b>2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah .....</b>             | <b>30</b>   |
| <b>2.6. Kesimpulan.....</b>                                    | <b>41</b>   |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>                                     | <b>43</b>   |
| <b>LAMPIRAN.....</b>                                           | <b>47</b>   |

## DAFTAR TABEL

|                                                                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 1. 1. Foto Produk Akhir .....                                                                                  | 8  |
| Tabel 1. 2. Foto Mesin .....                                                                                         | 17 |
| Tabel 1. 3. Foto Peralatan .....                                                                                     | 19 |
| Tabel 1. 4. Sarana Prasarana .....                                                                                   | 22 |
| Tabel 2. 1. Hasil Evaluasi Sanitasi dan Higiene Karyawan Berdasarkan GMP dan SSOP<br>.....                           | 38 |
| Tabel 2. 2. Ringkasan Hasil Evaluasi Kondisi Sanitasi dan Higiene di Wondis Cokelat<br>Berdasarkan GMP dan SSOP..... | 40 |

## DAFTAR GAMBAR

|                                                                                                                                       |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Gambar 1. 1. Struktur Organisasi.....                                                                                                 | 3      |
| Gambar 1. 2. Buah Kakao.....                                                                                                          | 5      |
| Gambar 1. 3. Lesitin Kedelai .....                                                                                                    | 5      |
| Gambar 1. 4. Gula Pasir .....                                                                                                         | 6      |
| Gambar 1. 5. Lemak Kakao .....                                                                                                        | 7      |
| Gambar 1. 6. Pasta Cokelat.....                                                                                                       | 7      |
| Gambar 1. 7. Diagram Alir Pembuatan Pasta Cokelat.....                                                                                | 10     |
| Gambar 1. 8. Diagram Alir Pembuatan Cokelat Pegagan.....                                                                              | 11     |
| Gambar 1. 9. Diagram Alir Pembuatan Dodol Cokelat .....                                                                               | 12     |
| Gambar 1. 10. Biji Kakao .....                                                                                                        | 13     |
| Gambar 1. 11. Tahap Roasting Biji Kakao .....                                                                                         | 13     |
| Gambar 1. 12. Biji Kakao Setelah Roasting .....                                                                                       | 14     |
| Gambar 1. 13. Biji Kakao Setelah Desheller .....                                                                                      | 14     |
| Gambar 1. 14. Penghalusan Menggunakan Mesin Pemasta .....                                                                             | 15     |
| Gambar 1. 15. Penghalusan Menggunakan Mesin Grinder .....                                                                             | 15     |
| Gambar 1. 16. (a) Pasta halus, (b) Pasta Halus Yang Sudah Mengeras, (c) Pemanasan<br>Pasta Halus, (d) Pencetakan Cokelat Pegagan..... | 16     |
| Gambar 1. 17. (a) Pengemasan Cokelat Pegagan, (b) Cokelat Pegagan Yang Sudah<br>Dikemas .....                                         | 17     |
| Gambar 1. 18. Area Lingkungan Wondis Cokelat.....                                                                                     | 23     |
| Gambar 1. 19. Area Produksi Wondis Cokelat.....                                                                                       | 25     |
| <br>Gambar 2. 1. Bangunan Wondis Cokelat.....                                                                                         | <br>31 |
| Gambar 2. 1. Tiga Akses Masuk Ruang Produksi Wondis Cokelat.....                                                                      | 34     |
| Gambar 2. 2. Dinding Ruang Produksi Wondis Cokelat.....                                                                               | 34     |
| Gambar 2. 3. Langit Langit Ruang Produksi Wondis Cokelat.....                                                                         | 34     |
| Gambar 2. 4. Lantai Ruang Produksi Wondis Cokelat.....                                                                                | 35     |
| Gambar 2. 5. Jendela Ruang Produksi Wondis Cokelat.....                                                                               | 35     |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| Lampiran 1: Form Penerimaan Kerja Praktik .....         | 47 |
| Lampiran 2: Logbook Pelaksanaan Kerja Praktik .....     | 48 |
| Lampiran 3: Form Penilaian Pembimbing Lapangan .....    | 49 |
| Lampiran 4: Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik ..... | 50 |
| Lampiran 5: Kartu Kontrol Pembimbing Internal.....      | 51 |



## RINGKASAN

Wondis Cokelat merupakan UMKM asal Kulon Progo Yogyakarta yang bergerak dalam bidang industri pangan yang tepatnya pada pengolahan kakao. Sebagai UMKM di bidang pengolahan makanan, standar keamanan pangan harus selalu diikuti sesuai standar yang ada. Upaya yang dapat dilakukan adalah dengan memperhatikan penerapan sanitasi dan *higiene* khususnya di area produksi. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan sanitasi dan *higiene* khususnya pada bagian produksi di Wondis Cokelat berdasarkan GMP dan SSOP. Penelitian dilakukan dengan mengamati lokasi produksi, mewawancarai manajer lapangan, berpartisipasi dalam produksi, dan menggunakan metode diagram *Fish Bone* untuk menganalisis akar penyebab masalah sanitasi dan *higiene*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan sanitasi dan *higiene* Wondis Cokelat sudah cukup baik, namun masih ada beberapa aspek yang perlu diperbaiki dalam penerapan sanitasi dan *higiene*, dan UMKM membutuhkan pengawasan yang lebih untuk menjaga sanitasi dan *higiene*.

**Kata kunci : GMP (*Good Manufacturing Practic*), *Higiene* , Kakao, Produksi, Sanitasi, SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*).**