

LAPORAN KERJA PRAKTIK
EVALUASI PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI PROSES
PRODUKSI TERASI DI PT YADI NINIK PUTRA FOOD JUWANA,
PATI, JAWA TENGAH



Disusun Oleh:
Dwi Ayu Puspita Sari
2100033018

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA
2024

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN KERJA PRAKTIK
EVALUASI PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI PROSES
PENGOLAHAN TERASI DI PT YADI NINIK PUTRA FOOD JUWANA, PATI, JAWA
TENGAH

Dipersembahkan dan disusun oleh

Dwi Ayu Puspita Sari (2100033018)

Telah dipertahankan di depan dosen penguji pada tanggal 11 Mei 2024

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Tanggal persetujuan dan tandatangan

Dosen Pembimbing

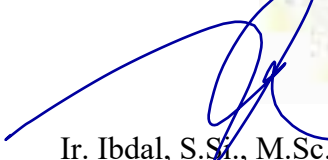


20 Mei 2024

Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc

NIPM 198906122016060111214939

Dosen Penguji



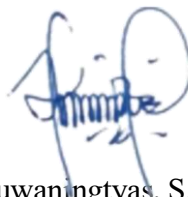
20 Mei 2024

Ir. Ibdal, S.Si., M.Sc., Ph.D.

NIPM 197005122020051111361413

Mengetahui,

Kepala Program Studi Teknologi Pangan



Ir. Titisari Juwaningtyas, S.T.P., M.Sc.

NIPM 198901062016060111252241

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan keaslian ini, saya:

Nama : Dwi Ayu Puspita Sari

NIM 2100033018

Program Studi : Teknologi Pangan

Pernyataan bahwa laporan kerja praktik Evaluasi Penerapan Higiene Dan Sanitasi Proses Pengolahan terasi di PT Yadi Ninik Putra Food Juwana, Pati, Jawa Tengah yang saya buat merupakan hasil saya sendiri berdasarkan informasi dan data yang saya dapatkan selama kerja praktik di PT YN Putra Food pada tanggal 5 Februari – 5 Maret 2024. Demikian pernyataan ini saya buat, apabila terdapat kekurangan saya mohon maaf.

Yogyakarta, 1 April 2024

Yang membuat pernyataan,

Dwi Ayu Puspita Sari

2100033018

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik (KP) ini dengan baik. Kerja Praktik (KP) ini merupakan salah satu mata kuliah yang wajib ditempuh di Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta. Laporan kerja praktik ini disusun sebagai pelengkap kerja praktik yang telah dilaksanakan di PT YN Putra Food. Dengan selesainya laporan kerja praktik ini, tidak terlepas dari bantuan banyak pihak yang telah memberikan masukan-masukan kepada penulis. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Orang tua yang telah memberikan doa dan dukungannya selama melakukan studi
2. Ibu Ir. Titisari Juwaningtyas, S.T.P, M.Sc. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
3. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku dosen pembimbing kerja praktik dan telah memberikan bimbingan selama kerja praktik
4. Bapak Ti Harwi selaku Direktur PT YN Putra Food yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan kerja praktik
5. Bapak Muhammad Fajar Syailendra selaku *food safety team leader* dan pembimbing lapangan yang membimbing selama kerja praktik di PT YN Putra Food
6. Bapak Dwi Budiyo selaku manajer bagian produksi yang telah mengarahkan dan membimbing di ruang produksi.
7. Semua staff dan karyawan PT YN Putra Food yang senantiasa membantu selama melaksanakan kegiatan kerja praktik
8. Nurfajriah Chairunnisa dan Asgini teman satu bimbingan dan rekan seperjuangan yang telah membantu, bertukar pikiran dan menemani selama kerja praktik di PT YN Putra Food

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan kerja praktik ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis menerima berbagai saran dan kritik yang membangun dari pembaca guna menyempurnakan laporan kerja praktik ini.

Yogyakarta, 27 Maret 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK.....	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.....	13
1.1.4 Denah Perusahaan	15
1.2 Proses Produksi Terasi.....	17
1.2.1 Bahan Baku, Produk antara dan produk akhir	17
1.2.2 Tahapan Proses Produksi.....	18
1.2.3 Diagram Alir Neraca Bahan	24
1.2.4 Mesin dan Peralatan	25
1.2.5 Sarana Prasarana Penunjang.....	38
BAB II.....	42
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	42
2.1 Latar Belakang	42
2.2 Rumusan Masalah	43
2.3 Tujuan	43
2.4 Metode Pemecahan Masalah.....	44
2.4.1 Lokasi dan waktu	44
2.4.2 Metode Pengumpulan Data.....	44
2.5.1 Personal <i>hygiene</i> karyawan.....	46
2.5.2 Sanitasi Bangunan Ruang Produksi	49
2.5.3 Pengendalian Kontaminasi Silang.....	55

2.6	Kesimpulan	59
2.6	Saran	60
	DAFTAR PUSTAKA	61
	LAMPIRAN.....	63

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Hasil Pemeriksaan Pemeriksaan <i>Personal Hygiene</i> karyawan.....	47
Tabel 2. 2 Data Hasil Pengecekan Kebersihan Ruang Produksi	50
Tabel 2. 3 Hasil Pengecekan Kontaminasi Silang	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo PT YN Putra Food.....	13
Gambar 1. 2 Struktur Organisasi PT YN Putra Food	14
Gambar 1. 3 Bangunan PT YN Putra Food	16
Gambar 1. 4 Denah Lokasi Perusahaan PT YN Putra Food	16
Gambar 1. 5 Pasta Udang	17
Gambar 1. 6 Produk Terasi Selera Nusantara.....	18
Gambar 1. 7 Penirisan Pasta Udang	19
Gambar 1. 8 Proses Penggilingan Terasi.....	20
Gambar 1. 9 Proses Pencetakan Terasi	20
Gambar 1. 10 Proses Pengeringan Terasi.....	21
Gambar 1. 11 Proses Pemeraman Terasi	22
Gambar 1. 12 Pengemasan Produk Terasi	22
Gambar 1. 13 Penyimpanan Produk Terasi.....	23
Gambar 1. 14 Diagram Alir Proses Produksi Terasi	24
Gambar 1. 15 Mesin Giling.....	25
Gambar 1. 16 Mesin <i>packing</i>	25
Gambar 1. 17 Mesin <i>Bandid</i>	26
Gambar 1. 18 Mesin <i>Packing</i> Kardus	27
Gambar 1. 19 Tetek/ Tempat Pengeringan	27
Gambar 1. 20 Kuas.....	28
Gambar 1. 21 Gambar <i>Pallet</i>	29
Gambar 1. 22 Ember Plastik	29
Gambar 1. 23 Alas Cetak.....	30
Gambar 1. 24 Cangkul <i>stainless</i>	30
Gambar 1. 25 <i>Thermohygrometer HTC – 2</i>	31
Gambar 1. 26 Rak Pengeringan.....	31
Gambar 1. 27 Corong Ember Terasi	32
Gambar 1. 28 <i>Hand Pallet</i>	33
Gambar 1. 29 Basket.....	33
Gambar 1. 30 Troli	34
Gambar 1. 31 <i>Stampel Expire Date</i>	34
Gambar 1. 32 <i>Tape Dispenser</i>	35

Gambar 1. 33 <i>Grain Moisture Analyzer LDS-1G</i>	35
Gambar 1. 34 Timbangan Manual 300 kg.....	36
Gambar 1. 35 Timbangan Digital.....	36
Gambar 1. 36 Timbangan Saku.....	37
Gambar 1. 37 Kompresor.....	38
Gambar 1. 38 Jas Produksi.....	38
Gambar 1. 39 Celemek.....	38
Gambar 1. 40 Lemari Karyawan.....	39
Gambar 1. 41 Kotak P3K.....	39
Gambar 1. 42 Komputer.....	40
Gambar 1. 43 Alat Kebersihan	40
Gambar 1. 44 Meja dan Kursi	41
Gambar 2. 1 Diagram Alir Analisis Pemecahan Masalah	49
Gambar 2. 2 Karyawan Kode Seragam <i>Wearpack</i>	49
Gambar 2. 3 Pembersihan Ruang Produksi.....	52
Gambar 2. 4 Kebersihan <i>Plastic Curtain</i>	53
Gambar 2. 5 <i>Insect Killer</i>	53
Gambar 2. 6 Kebersihan Langit – Langit Ruang Produksi	54
Gambar 2. 7 Kebersihan Instalasi Kabel	54
Gambar 2. 8 Penyimpanan Bahan Jadi.....	57
Gambar 2. 9 Penyimpanan Bahan Mentah.....	57
Gambar 2. 10 Kebersihan Ruang Produksi	58
Gambar 2. 11 Kebersihan Peralatan	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 <i>Checklist</i> Personal <i>Hygiene</i> Karyawan.....	63
Lampiran 1. 2 <i>Checklist</i> Pembersihan Ruang Produksi	64
Lampiran 1. 3 <i>Checklist</i> Pengendalian Kontaminasi Silang	65
Lampiran 1. 4 Penyelesaian Kerja Praktik	66
Lampiran 1. 5 Form Penilaian Pembimbing	67
Lampiran 1. 6 <i>Logbook</i> Kerja Praktik.....	68
Lampiran 1. 7 <i>Logbook</i> Kerja Praktik.....	69
Lampiran 1. 8 Kartu Bimbingan Internal Kerja Praktik.....	70