

**EVALUASI PENERAPAN SANITASI DAN *HYGIENE* PADA
PROSES PENGOLAHAN PRODUK MANISAN SALAK PONDOH
DI UNIT USAHA SARISA MERAPI SLEMAN DAERAH
ISTIMEWA YOGYAKARTA**



**Disusun oleh:
Wahyu Triariyani
(1800033033)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
Maret, 2021**

HALAMAN PENGESAHAN

**EVALUASI PENERAPAN SANITASI DAN *HYGIENE* PADA PROSES
PENGOLAHAN PRODUK MANISAN SALAK PONDOH DI UNIT USAHA SARISA
MERAPI SLEMAN DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
2021**

Disusun oleh:

Wahyu Triariyani

(1800033033)

Yogyakarta, 02 September 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing,



(Ibdal, S.Si., M.Sc., Ph.D)

NIY. 60160964

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan,

(Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D)

NIY. 60160914

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil'alamin, puji syukur kepada Allah SWT. yang telah memeberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik (KP). Tidak lupa pula, shalawat serta salam terhaturkan kepada Nabi Muhammad SAW. yang telah membawa umat manusia kepada zaman yang terang benderang dengan ilmu pengetahuan.

Kerja Praktik ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.

Penulisan dan penyusunan laporan ini tidak akan terlaksana dengan baik tanpa bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini tak lupa penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penulis baik dalam proses kerja praktik maupun dalam penyusunan laporan. Ucapan terima kasih ini penulis haturkan kepada:

1. Ibdal, S.Si., M.Sc., Ph.D. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik yang telah memberikan bimbingan dan saran selama proses penyusunan laporan kerja praktik ini.
2. Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D. selaku Kaprodi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
3. Hari Haryadi, S.P., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Akademik.
4. Dr. Muchlas, M.T., selaku Rektor Universitas Ahmad Dahlan.
5. Sunardi, S.T., M.T., Ph.D., selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
6. Orang tua dan seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan, semangat dan do'a yang tiada hentinya.
7. Para dosen Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
8. Rini Handayani, selaku Pimpinan Sarisa Merapi telah membimbing dan telah menerima Kerja Praktik.

9. Keluarga besar dari Unit Usaha SARISA MERAPI yang telah memberikan kesempatan kepada penulis dan rekan-rekan untuk melaksanakan kerja praktik, memberikan ilmu, evaluasi, dan memberikan pengalaman dunia kerja.
10. Rekan kerja praktik, Afifah dan Indah Lestanti yang telah menghibur, berbagi, dan bekerja sama baik sebelum dilakukan kerja praktik sampai selesainya kerja praktik.
11. Teman seperjuangan yang telah memberikan masukan dan mendukung dalam setiap kondisi.

Penulis menyadari dalam penyusunan laporan ini masih banyak kekurangan dan kekeliruan yang menjadi pembelajaran bagi penulis. Harapannya, laporan ini dapat memberikan manfaat kepada pembaca. Serta, dapat menjadi bahan evaluasi referensi dalam melaksanakan kegiatan kerja praktik berikutnya.

Yogyakarta, 10 Maret 2021

Wahyu Triariyani

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHANii
KATA PENGANTAR.....	..iii
DAFTAR ISIv
DAFTAR TABELvi
DAFTAR GAMBAR.....	..vii
DAFTAR LAMPIRANviii
RINGKASAN.....	..ix
BAB I TINJAUAN UMUM.....	1
1.1 Profil Sarisa Merapi	1
1.1.1 Sejarah Sarisa Merapi.....	1
1.1.1 Lokasi Kegiatan	3
1.2 Visi dan Misi	4
1.3 Struktur Organisasi	4
1.4 Proses Produksi.....	6
1.4.1 Penyediaan bahan baku	6
1.4.2 Produk antara	7
1.4.3 Proses pembuatan produk akhir.....	13
1.5 Pemasaran Produk.....	13
1.6 Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan	14
1.7 Mesin dan Peralatan	14
1.8 Sarana dan Prasarana Penunjang.....	15
1.9 <i>Layout</i> Sarisa Merapi	16
LAMPIRAN	17

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah bahan baku dan bahan tambahan yang diperlukan untuk sekali proses pengolahan manisan salak Sarisa Merapi	10
Tabel 1.2 Jumlah bahan baku dan bahan tambahan yang diperlukan untuk pengolahan kuah salak Sarisa Merapi	12
Tabel 1.3 Daftar mesin dan peralatan pada proses produksi manisan salak.....	14
Tabel 1.4 Sarana dan prasarana penunjang di Unit Usaha Sarisa Merapi	15

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Lokasi Sarisa Merapi	3
Gambar 1.2 Struktur organisasi Unit Usaha Sarisa Merapi.....	4
Gambar 1.3 Proses penyortiran buah salak	6
Gambar 1.4 Diagram alir pembuatan manisan salak.....	8
Gambar 1.5 Diagram alir pembuatan kuah salak	11
Gambar 1.6 <i>Layout</i> di Unit Usaha Sarisa Merapi.....	16

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Mesin dan Peralatan	17
Lampiran 2 Sarana dan Prasarana	19
Lampiran 3 Neraca Massa Manisan Salak	21
Lampiran 4 Neraca Massa Kuah Salak.....	23

RINGKASAN

Sarisa Merapi merupakan Unit Usaha yang bergerak dalam bidang pengolahan pangan yaitu berbagai produk manisan salak, sari salak, dodol salak, teh telang dan *eggroll*. Sarisa Merapi berdiri sejak tahun 2016 ini memiliki produk unggulan yaitu manisan salak, manisan salak merupakan produk yang banyak diminati oleh para pembeli karena cita rasa yang manis dan harga yang relatif murah (Rp. 20.000)/6 *cup*). Salah satu misi Sarisa Merapi yaitu mengembangkan usaha yang sudah ada dengan membuat produk yang lebih sehat dan berkualitas. Untuk mencapai misinya, salah satu upaya agar manisan salak berkualitas adalah dengan menerapkan *hygiene* sanitasi makanan. Tujuan dari penulisan artikel ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari penerapan sanitasi dan *hygiene* makanan khususnya pada manisan salak pondoh di Sarisa Merapi. Metode pengumpulan data penelitian ini adalah pengumpulan data secara langsung berupa wawancara dan observasi kemudian pengumpulan data secara tidak langsung berupa studi pustaka, dan dokumentasi serta data.

Penerapan *hygiene* sanitasi makanan tidak hanya memperhatikan makanan tetapi juga penjamah makanan selama proses pengolahan dan proses produksi. Dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan, terdapat enam prinsip dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan, yaitu prinsip I: Pemilihan Bahan Baku Makanan, prinsip II: penyimpanan bahan makanan, prinsip III: pengolahan makanan, prinsip IV: penyimpanan makanan matang, prinsip V: pengangkutan makanan, dan prinsip VI: penyajian makanan. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan di Sarisa Merapi telah menerapkan 2 prinsip *hygiene* sanitasi makanan yaitu pada prinsip V dan prinsip VI, dan untuk 4 prinsip lainnya belum sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan nomor 1096 tahun 2011. Dengan menerapkan *hygiene* sanitasi makanan, diharapkan mampu meminimalisir terjadinya hal yang merugikan akibat proses pengolahan.

Kata Kunci : Sanitasi, *hygiene*, manisan salak.