

LAPORAN KERJA PRAKTIK
EVALUASI SANITASI DAN HIGIENE KARYAWAN
PADA PRODUKSI KERIPIK TEMPE DI UD.TIGA
PUTRI DESA TUWEL KABUPATEN TEGAL



Disusun oleh:

Destriana Arbaatun
(1800033095)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
Juni, 2021

HALAMAN PENGESAHAN

**EVALUASI SANITASI DAN HIGIENE KARYAWAN PADA
PRODUKSI KERIPIK TEMPE DI UD.TIGA PUTRI DESA
TUWEL KABUPATEN TEGAL
2021**

**Disusun oleh:
Destriana Arbaatun
(1800033095)**

Yogyakarta, 31 Juli 2021

Telah diperiksa dan disetujui

oleh:

Dosen Pembimbing


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

NIY 60201250

**Mengetahui,
Kaprodi Teknologi Pangan**


(Ika Dyah Kumalasari,Ph.D.)

NIY 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Melalui pernyataan keaslian ini, saya:

Nama : Destriana Arbaatun

NIM 1800033095

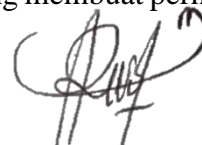
Program Studi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa apa yang terdapat dalam laporan kerja praktik yang berjudul “Evaluasi Sanitasi dan Higiene Karyawan pada Produksi Keripik Tempe di UD.Tiga Putri Desa Tuwel Kabupaten Tegal” ini adalah hasil kerja saya berdasarkan pengetahuan, data maupun informasi yang saya dapatkan selama kerja praktik di UD.Tiga Putri Desa Tuwel Kabupaten Tegal.

Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, mohon maaf jika banyak kesalahan dalam laporan yang saya buat ini.

Yogyakarta, 31 Juli 2021

Yang membuat pernyataan



(Destriana Arbaatun)

NIM 1800033095

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT Atas segala rahmat dan hidayah-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan proposal kerja praktik ini. Pembuatan proposal kerja praktik ini bertujuan untuk melengkapi persyaratan dalam melaksanakan kerja praktik di Keripik Tempe UD. Tiga Putri Desa Tuwel.

Dengan selesainya laporan kerja praktik ini, pastinya tidak terlepas dari kerjasama dan bantuan dari berbagai pihak yang telah membantu dan memberikan banyak masukan kepada penulis. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Ibdal, M.Sc., Ph.D. sebagai dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan saran selama proses penulisan proposal kerja praktik ini.
2. Orang tua dan seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan material dan spiritual.
3. Para dosen Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan atas bimbingan dan pengetahuan yang telah diberikan selama proses belajar mengajar.
4. Pihak UD.Tiga Putri yang telah memberi kesempatan untuk bisa kerja praktik.
5. Mahasiswa/I angkatan 2018 Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan yang telah membantu dan memberikan saran dalam pembuatan proposal ini.

Dengan selesainya laporan kerja praktik ini, penulis menyadari banyaknya kesalahan dan kekurangan dari laporan yang dibuat ini. Sehingga kritik dan saran diharapkan untuk membentuk saya menjadi lebih baik.

Yogyakarta, 31 Juli 2021

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
RINGKASAN.....	1
BAB I.....	2
1.1 Profil Perusahaan	2
1.1.1 Sejarah Perusahaan	2
1.1.2 Visi dan Misi Perusahann	3
1.1.3 Struktur Organisasi	3
1.1.4 Sistem Rekrutmen Karyawan.....	5
1.1.5 Pelaksanaan Kerja.....	5
1.2 Proses Produksi.....	6
1.2.1. Bahan Baku.....	6
1.2.2. Produk Akhir	14
1.3 Proses Produksi.....	15
1.4 Mesin dan Peralatan.....	22
1.5 Sarana dan Prasarana Penunjang.....	26
1.5.1. Sarana	26
1.5.2 Prasarana Penunjang	26
1.6 Layout UD.Tiga Putri	27
BAB II	29
2.1 Latar Belakang.....	29
2.2 Rumusan masalah	30
2.3 Tujuan Pengamatan.....	30
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah.....	31
2.4.1. Waktu dan Tempat.....	31
2.4.2. Metode Pengumpulan Data.....	31
2.4.3. Data yang digunakan.....	32
2.4.4. Masalah di Industri Pengolahan.....	32
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah	32

2.5.1 Ruang dan Bangunan Produksi	33
2.5.2 Fasilitas Sanitasi	37
2.5.3 Sarana Higiene Karyawan	39
2.5.4 Higiene Karyawan.....	39
2.5.5 Sanitasi dan higiene peralatan	40
2.6 Kesimpulan	40
DAFTAR PUSTAKA	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur perusahaan.....	5
Gambar 1. 2 Tempe yang sudah dikemas.....	7
Gambar 1. 3 Tepung Tapioka Cap Gunung Agung.....	9
Gambar 1. 4 Tepung beras Bola Deli.....	9
Gambar 1. 5 Bawang Putih	10
Gambar 1. 6 Ketumbar.....	11
Gambar 1. 7 Telur Ayam	12
Gambar 1. 8 Garam Cap Daun.....	13
Gambar 1. 9 Minyak goreng sunco	14
Gambar 1. 10 Keripik tempe UD. Tiga Putri	14
Gambar 1. 11 Diagram Alir Produksi Keripik Tempe	16
Gambar 1. 12 Proses pemotongan tempe	17
Gambar 1. 13 (a). karwayan yang sedang menata tempe, (b). tempe yang sudah dipotong dan ditata di atas nampan	18
Gambar 1. 14 Proses pencelupan tempe ke dalam adonan sebelum digoreng.....	19
Gambar 1. 15 Proses penggorengan keripik tempe.....	20
Gambar 1. 16 Penirisan menggunakan serok, (b) penirisan keripik tempe dimasukkan kedalam baskom yang sudah dilapisi kertas	20
Gambar 1. 17 Neraca Massa Pembuatan keripik tempe	21
Gambar 1. 18 Timbangan Kodok.....	22
Gambar 1. 19 Alat Pemotong Tempe Otomatis	23
Gambar 1. 20 Nampan.....	23
Gambar 1. 21 Kompor Gas	24
Gambar 1. 22 Wajan besar.....	24
Gambar 1. 23 Baskom Besar.....	25
Gambar 1. 24 Mesin Press	26
Gambar 2. 1 Lokasi UD.Tiga Putri	33
Gambar 2. 2 Ruang produksi	34
Gambar 2. 3 Lantai	34
Gambar 2. 4 Dinding.....	35
Gambar 2. 5 Langit-langit atap	35

Gambar 2. 6 Pintu	36
Gambar 2. 7 Jendela.....	37
Gambar 2. 8 Ventilasi	37
Gambar 2. 9 Kilometer PDAM.....	38
Gambar 2. 10 Toilet.....	39

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Informasi nilai gizi keripik tempe untuk ukuran 100 g	6
Tabel 1. 2 Kandungan Nutrisi Pada Tepung Tapioka 100 g.....	7
Tabel 1. 3 Informasi gizi 1 butir telur ayam sedang.....	11
Tabel 1. 4 Beberapa kriteria sortasi keripik tempe di UD. Tiga Putri.....	15
Tabel 1. 5 Sarana UD.Tiga Putri.....	26
Tabel 1. 6 Prasarana penunjang di UD.Tiga Putri.....	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Ruang dan bangunan produksi.....	42
Lampiran 2. Hasil observasi fasilitas sanitasi	45
Lampiran 3. Hasil observasi sarana higiene karyawan.....	49
Lampiran 4. Hasil observasi sanitasi dan higiene peralatan.....	49
Lampiran 5. List hasil pengamatan di UD.Tiga Putri.....	50
Lampiran 6. Layout ruang produksi UD.Tiga Putri	51