

**PERANCANGAN SISTEM *HAZARD ANALYSIS CRITICAL  
CONTROL POINT* (HACCP) TIWUL INSTAN  
BERBASIS SNI CAC/RCP 1:2011  
PADA CV. RIANG JAVA FOOD DI MALANG, JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



Oleh:  
**ANASTASYA PRATIWI**  
NPM. 19033010061

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
SURABAYA  
2022**

**PERANCANGAN SISTEM HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT  
(HACCP) TIWUL INSTAN BERBASIS SNI CAC/RCP 1:2011  
PADA CV. RIANG JAWA FOOD DI MALANG, JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan  
dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh:

**ANASTASYA PRATIWI**

**NPM. 19033010061**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR**

**SURABAYA**

**2022**

**LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG  
PERANCANGAN SISTEM HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT  
(HACCP) TIWUL INSTAN BERBASIS SNI CAC/RCP 1:2011  
PADA CV. RIANG JAVA FOOD DI MALANG, JAWA TIMUR**

**Disusun oleh :**

**ANASTASYA PRATIWI**  
**NPM. 19033010061**

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada  
3 Agustus 2022**

**Tim Penguji**

**Penguji 1**



**Rahmawati S.Pi. M.Sc.**  
**NPT. 21219920326304**

**Penguji 2**



**Andre Yusuf I.P. S.TP. M.Sc.**  
**NPT. 17 1 19891217 064**

**Pembimbing**



**Luoman Agung Wicaksono S.TP. MP.**  
**NPT. 17 1 19890318 063**

**Mengetahui,**

**Dekan Fakultas Teknik**

**Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**



**Dr. Dra. Jariyah MP.**

**NIP. 19650403 199103 2 001**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PERANCANGAN SISTEM HACCP TIWUL INSTAN  
BERBASIS SNI CAC/RCP 1:2011 PADA CV. RIANG JAWA FOOD  
DI MALANG, JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

Oleh :

**ANASTASYA PRATIWI**

**NPM. 19033010061**

**SURABAYA, 25 JULI 2022**

**TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH:**

**DOSEN PEMBIMBING**

  
**Luqman Agung Wicaksono, S.TP., MP.**  
**NPT. 17 1 19890318 063**

## **LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

### **PERANCANGAN SISTEM *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) TIWUL INSTAN BERBASIS SNI CAC/RCP 1:2011 PADA CV. RIANG JAVA FOOD DI MALANG, JAWA TIMUR**

MENGETAHUI DAN MENYETUJUI

PEMBIMBING LAPANGAN



Anisah Cahyani

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
FAKULTAS TEKNIK  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

---

**KETERANGAN REVISI**

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Anastasya Pratiwi

NPM : 19033010061

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/tidak revisi) Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan judul:

**PERANCANGAN SISTEM *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT*  
(HACCP) TIWUL INSTAN BERBASIS SNI CAC/RCP 1:2011  
PADA CV. RIANG JAVA FOOD DI MALANG, JAWA TIMUR**

Tim Penguji

Penguji 1



Rahmawati, S.Pi., M.Sc.  
NPT. 21219920326304

Penguji 2



Andre Yusuf T. P., S.TP., M.Sc.  
NPT. 17 1 19891217 064

Pembimbing



Lugman Agung Wicaksono, S.TP., MP.  
NPT. 17 1 19890318 063

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan  
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Rosida, S.TP., MP.  
NIP. 197102192021212004

## **KATA PENGANTAR**

Segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT. Atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat melaksanakan praktik kerja lapangan (PKL) pada tanggal 7 Februari – 20 Juli 2022 dan dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan. Laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar sarjana Teknologi Pangan. Laporan ini berjudul “Perancangan Sistem HACCP Tiwul Instan Berbasis SNI CAC/RCP 1:2011 pada CV. Riang Java Food di Malang, Jawa Timur”.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan praktik kerja lapangan ini tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi, namun penulis menyadari bahwa kelancaran dalam penyusunan laporan ini tidak lepas dari bantuan, dorongan, dan bimbingan orang tua sehingga hambatan tersebut dapat teratasi dan laporan ini dapat terselesaikan. Laporan ini disusun agar pembaca dapat memperluas wawasan dan ilmu pengetahuan berdasarkan apa yang penulis dapatkan selama kuliah dan praktik.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah membantu dalam praktik kerja lapangan dan penyusunan laporan ini:

1. Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, S.TP., M.Sc. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Luqman Agung Wicaksono S.TP., MP. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan praktik kerja lapangan.
4. Rahmawati, S.Pi., M.Sc. dan Andre Yusuf T.P., S.TP., M.Sc. selaku Dosen Penguji seminar PKL.
5. Kedua orang tua dan saudara yang telah memberikan dukungan secara moral dan spiritual yang tidak ada hentinya.
6. Teman seperjuangan Teknologi Pangan Angkatan 2019 yang telah memberikan semangat, dorongan, dan dukungan.

7. Kantor Layanan Teknis Badan Standardisasi Nasional Jawa Timur yang telah memberikan waktu dan tempat untuk melaksanakan praktik kerja lapangan, serta menyediakan waktu untuk semua pertanyaan kami.
8. Anisah Cahyani selaku Pembimbing Lapangan (Supervisor) di Kantor Layanan Teknis Badan Standardisasi Nasional Jawa Timur.
9. CV. Riang Java Food sebagai UMKM yang telah bersedia untuk dibina, serta memberikan informasi, masukan, dan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini tidak sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Akhir kata, semoga laporan praktik kerja lapangan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 25 Juli 2022



Penulis

## DAFTAR ISI

|                                                    |                 |
|----------------------------------------------------|-----------------|
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                          | <b>xi</b>       |
| <b>DAFTAR GAMBAR .....</b>                         | <b>xii-xiii</b> |
| <b>BAB I: PENDAHULUAN .....</b>                    | <b>1-19</b>     |
| A. Latar Belakang .....                            | 1-2             |
| B. Tujuan .....                                    | 2-3             |
| C. Manfaat .....                                   | 3               |
| D. Profil BSN dan CV. Riang Java Food .....        | 3-6             |
| E. Struktur Organisasi .....                       | 6-16            |
| F. Ketenagakerjaan .....                           | 17              |
| G. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan .....          | 17-18           |
| H. Kapasitas Produksi .....                        | 19              |
| I. Pemasaran .....                                 | 19              |
| <b>BAB II: PROSES PRODUKSI .....</b>               | <b>20-28</b>    |
| A. Tinjauan Pustaka .....                          | 20-25           |
| B. Uraian Proses di Perusahaan .....               | 26-28           |
| <b>BAB III: PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA .....</b> | <b>29-34</b>    |
| <b>BAB IV: UNIT PENUNJANG PRODUKSI .....</b>       | <b>35-39</b>    |
| A. Sumber Air .....                                | 35              |
| B. Air ( <i>Water Treatment</i> ) .....            | 35              |
| C. Sumber Tenaga Listrik.....                      | 35              |
| D. Sanitasi dan Penanganan Limbah .....            | 35-37           |
| E. Pengendalian Mutu .....                         | 37-39           |
| F. Gudang .....                                    | 39              |
| <b>BAB V: PEMBAHASAN .....</b>                     | <b>40-42</b>    |
| <b>BAB VI: KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>          | <b>43</b>       |
| <b>BAB VII: TUGAS KHUSUS .....</b>                 | <b>44-75</b>    |
| A. Pendahuluan .....                               | 44              |
| B. Tinjauan Pustaka .....                          | 45-49           |
| C. Hasil Pengamatan dan Pembahasan .....           | 49-74           |
| D. Kesimpulan .....                                | 75              |
| E. Saran .....                                     | 75              |

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b> | <b>76-78</b> |
| <b>LAMPIRAN .....</b>       | <b>79-82</b> |

## DAFTAR TABEL

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| <b>Tabel 1.</b> Karakteristik kimia ubi kayu ..... | 21 |
| <b>Tabel 2.</b> Syarat mutu tepung galek .....     | 24 |
| <b>Tabel 3.</b> Manfaat SNI .....                  | 45 |

## DAFTAR GAMBAR

|                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Gambar 1.</b> Logo Badan Standardisasi Nasional .....                            | 4  |
| <b>Gambar 2.</b> Logo CV. Riang Java Food .....                                     | 6  |
| <b>Gambar 3.</b> Struktur Organisasi Badan Standardisasi Nasional .....             | 12 |
| <b>Gambar 4.</b> Struktur Organisasi CV. Riang Java Food .....                      | 16 |
| <b>Gambar 5.</b> Tata letak CV. Riang Java Food .....                               | 18 |
| <b>Gambar 6.</b> Singkong ( <i>Manihot esculenta</i> ) .....                        | 20 |
| <b>Gambar 7.</b> Gambaran umum proses produksi tiwul instan .....                   | 27 |
| <b>Gambar 8.</b> Gambaran proses pengemasan hingga distribusi tiwul<br>instan ..... | 28 |
| <b>Gambar 9.</b> <i>Disk Mill</i> FFC-23 .....                                      | 29 |
| <b>Gambar 10.</b> Oven pengering tiga pintu .....                                   | 30 |
| <b>Gambar 11.</b> Pengukus ( <i>steamer</i> ) .....                                 | 31 |
| <b>Gambar 12.</b> Rak susun .....                                                   | 31 |
| <b>Gambar 13.</b> Tampah besar .....                                                | 32 |
| <b>Gambar 14.</b> Loyang .....                                                      | 32 |
| <b>Gambar 15.</b> <i>Artco</i> .....                                                | 33 |
| <b>Gambar 16.</b> Timbangan digital .....                                           | 33 |
| <b>Gambar 17.</b> <i>Continuous sealer</i> .....                                    | 34 |
| <b>Gambar 18.</b> Penerapan <i>sun drying</i> dan oven pengering 3 pintu .....      | 40 |
| <b>Gambar 19.</b> <i>Steamer stainless steel</i> dengan tungku .....                | 41 |
| <b>Gambar 20.</b> Diagram alir pembuatan tiwul instan rasa pandan .....             | 42 |
| <b>Gambar 21.</b> Tahapan kegiatan PKL .....                                        | 44 |
| <b>Gambar 22.</b> Lokasi samping dan depan pabrik .....                             | 53 |
| <b>Gambar 23.</b> Jalan menuju pabrik dan <i>outlet</i> .....                       | 54 |
| <b>Gambar 24.</b> Pintu besi area <i>trial</i> .....                                | 54 |
| <b>Gambar 25.</b> Bagian dalam toilet .....                                         | 56 |
| <b>Gambar 26.</b> Penyimpanan tepung singkong .....                                 | 57 |
| <b>Gambar 27.</b> Kemasan dan label produk CV. Riang Java Food .....                | 61 |
| <b>Gambar 28.</b> Etalase label .....                                               | 62 |
| <b>Gambar 29.</b> Garasi .....                                                      | 63 |
| <b>Gambar 30.</b> Pelatihan pengembangan produk tepung kriwul .....                 | 64 |

|                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Gambar 31.</b> Ruang produksi dan gudang .....                                             | 65 |
| <b>Gambar 32.</b> Area <i>trial</i> serta ruang pengemasan dan penyimpanan produk akhir ..... | 66 |
| <b>Gambar 33.</b> Sumur dan bagian luar toilet .....                                          | 67 |
| <b>Gambar 34.</b> Karyawan CV. Riang Java Food .....                                          | 69 |
| <b>Gambar 35.</b> Kemasan bocor dan kondisi penyimpanan bahan pengemas .....                  | 69 |
| <b>Gambar 36.</b> Penyimpanan rak susun dan <i>splitter</i> singkong di ruang produksi .....  | 71 |
| <b>Gambar 37.</b> Layout CV. Riang Java Food ( <i>gap analysis</i> ) .....                    | 74 |
| <b>Gambar 38.</b> Layout rekomendasi penerapan CPPOB dan HACCP CV. Riang Java Food .....      | 74 |