

**ANALISIS GAP PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
PADA PROSES PRODUKSI KERUPUK SINGKONG DI PT CANDI JAYA
AMERTA, SIDOARJO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

ODILIA EMERALDA DIAN ARTIKA

NPM 21033010052

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
2024**

ANALISIS GAP PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)

PADA PROSES PRODUKSI KERUPUK SINGKONG DI PT CANDI JAYA

AMERTA, SIDOARJO

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

ODILIA EMERALDA DIAN ARTIKA

NPM 21033010052

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

2024

ANALISIS GAP PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)

PADA PROSES PRODUKSI KERUPUK SINGKONG DI PT CANDI JAYA

AMERTA, SIDOARJO

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan
dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:

ODILIA EMERALDA DIAN ARTIKA

NPM 21033010052

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

2024

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

ANALISIS GAP PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)
PADA PROSES PRODUKSI KERUPUK SINGKONG DI PT CANDI JAYA
AMERTA, SIDOARJO

Disusun oleh:

ODILIA EMERALDA DIAN ARTIKA
NPM 21033010052

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada

10 Juli 2024

Tim Penguji

Pembimbing

Dr. Dedin F. Rosida, S. TP., M. Kes.

NIP. 19701225 202121 2010

Luqman Agung W., S.TP., MP.

NPT. 17 1 19890318063

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP.

NIP. 19650403 199103 2 001

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Odilia Emeralda Dian Artika

N.P.M : 21033010052

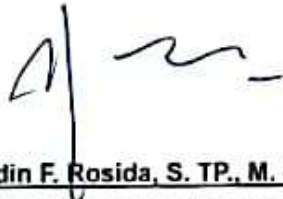
Program Studi : Teknologi Pangan

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

**ANALISIS GAP PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
PADA PROSES PRODUKSI KERUPUK SINGKONG DI PT CANDI JAYA
AMERTA, SIDOARJO**

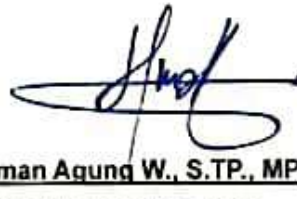
Tim Penguji

Pembimbing



Dr. Dedin F. Rosida, S. TP., M. Kes.

NIP. 19701225 202121 2010



Luqman Agung W., S.TP., MP.

NPT. 17 1 19890318063

Mengetahui

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Rosida, S.TP., MP.

NIP. 19710219 202121 2 004

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

ANALISIS GAP PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
PADA PROSES PRODUKSI KERUPUK SINGKONG DI PT CANDI JAYA
AMERTA, SIDOARJO

Disusun oleh:

ODILIA EMERALDA DIAN ARTIKA

NPM 21033010052

Surabaya, 10 Juni 2024

Menyetujui,

Dosen Pembimbing



Lugman Agung W. S.TP., MP.

NPT. 17 1 19890318063

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**ANALISIS GAP PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
PADA PROSES PRODUKSI KERUPUK SINGKONG DI PT CANDI JAYA
AMERTA, SIDOARJO**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**

A circular official stamp of PT Candi Jaya is visible, featuring a central emblem and the company name. Overlaid on this stamp is a handwritten signature in blue ink, which appears to read 'Ali Nurachamawati S.T.P.'.

(ALIK NURACHAMAWATI S.T.P.)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) pada tanggal 2 Januari - 2 Februari 2024 di PT Candi Jaya Amerta dan dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan yang berjudul “Analisis Gap Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Proses Produksi Kerupuk Singkong di PT Candi Jaya Amerta, Sidoarjo”. Penulisan laporan ini tidak lepas dari andil bantuan berbagai pihak sehingga penulis mengucapkan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP., selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, S.TP., MP., selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Luqman Agung W., S.TP., MP., selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan praktik kerja lapangan.
4. Dr. Dedin F. Rosida, S. TP., M. Kes., selaku Dosen Penguji yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberi arahan, bimbingan, dan saran dalam penulisan laporan.
5. Alik Nurachamawati, S.TP., selaku pembimbing lapang yang telah membimbing dalam praktik kerja lapangan di PT Candi Jaya Amerta.
6. Seluruh staf PT Candi Jaya Amerta yang telah membantu penulis dalam pelaksanaan dan penulisan laporan PKL.
7. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan dukungan secara moral dan materi kepada penulis dalam proses pelaksanaan PKL hingga penulisan laporan.

Penulis berharap dengan penulisan laporan ini dapat menambah wawasan dan bermanfaat bagi pembaca. Penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun bagi penulis untuk menyempurnakan laporan praktik kerja lapang ini.

Surabaya, 17 Maret 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	2
C. Manfaat	2
D. Sejarah Perusahaan	3
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	5
F. Struktur Organisasi	6
G. Ketenagakerjaan	10
H. Fasilitas	11
I. Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)	12
BAB II PROSES PRODUKSI	13
A. Tinjauan Pustaka	13
B. Uraian Proses Produksi Kerupuk Singkong	17
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASI	21
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	34
A. Sumber Air	34
B. Sumber Listrik	34
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah	34
D. Pengendalian Mutu	37
E. Gudang	39
BAB V PEMBAHASAN	41
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	49
A. Kesimpulan	49
B. Saran	49
BAB VII TUGAS KHUSUS	50
A. Pendahuluan	50
B. Tinjauan Pustaka	51
C. Pembahasan	54
D. Kesimpulan dan Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	66

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jenis Produk Kerupuk PT Candi Jaya Amerta.....	4
Tabel 2. Klasifikasi Tenaga Kerja PT Candi Jaya Amerta.....	10
Tabel 3. Jadwal Jam Kerja PT Candi Jaya Amerta	11
Tabel 4. Hirarki Taksonomi <i>Manihot esculenta Crantz</i>	13
Tabel 5. Spesifikasi Alat Mixer	21
Tabel 6. Spesifikasi Mesin <i>Steamer</i>	22
Tabel 7. Spesifikasi Mesin <i>Chiller</i>	22
Tabel 8. Spesifikasi Mesin <i>Slicer</i>	23
Tabel 9. Spesifikasi Mesin Pengering	24
Tabel 10. Spesifikasi Mesin Pencetak Kerupuk	24
Tabel 11. Spesifikasi Mesin Pamarut.....	25
Tabel 12. Spesifikasi Mesin <i>Juicer</i>	25
Tabel 13. Spesifikasi Timbangan Digital	26
Tabel 14. Spesifikasi <i>Pallet</i> Plastik	27
Tabel 15. Spesifikasi <i>Hand Pallet</i>	27
Tabel 16. Spesifikasi Troli.....	28
Tabel 17. Spesifikasi Keranjang Plastik.....	29
Tabel 18. Spesifikasi <i>Tray</i> Besi dan Oven.....	30
Tabel 19. Spesifikasi Mesin Pengayak Sortasi Kerupuk	31
Tabel 20. Spesifikasi Mesin Pengayak Tepung.....	31
Tabel 21. Spesifikasi <i>Metal Detector</i>	32
Tabel 22. Spesifikasi <i>Conveyor</i>	33
Tabel 23. Spesifikasi Mutu Penerimaan Singkong.....	37
Tabel 24. Spesifikasi Mutu Tepung Tapioka.....	38
Tabel 25. Spesifikasi Mutu Gula dan Garam.....	38
Tabel 26. Spesifikasi Mutu Produk Akhir.....	39
Tabel 27. Perhitungan Kesesuaian Penerapan GMP.....	55
Tabel 28. Rekomendasi Tindakan Perbaikan Variabel Lokasi.....	56
Tabel 29. Rekomendasi Tindakan Perbaikan Variabel Bangunan.....	57
Tabel 30. Rekomendasi Tindakan Perbaikan Variabel Fasilitas Sanitasi	57
Tabel 31. Rekomendasi Tindakan Perbaikan Variabel Fasilitas Laboratorium ...	58
Tabel 32. Rekomendasi Tindakan Perbaikan Variabel Karyawan	58
Tabel 33. Rekomendasi Tindakan Perbaikan Variabel Pemeliharaan dan Program Sanitasi.....	59
Tabel 34. Rekomendasi Tindakan Perbaikan Variabel Pelatihan	59
Tabel 35. Rekomendasi Tindakan Perbaikan Variabel Penarikan Produk.....	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo PT Candi Jaya Amerta	3
Gambar 2. Lokasi PT Candi Jaya Amerta	5
Gambar 3. Tata Letak Perusahaan PT Candi Jaya Amerta	6
Gambar 4. Struktur Organisasi PT Candi Jaya Amerta	7
Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan Kerupuk Secara Umum	16
Gambar 6. Diagram Alir Proses Produksi Kerupuk Singkong	20
Gambar 7. <i>Mixer</i>	21
Gambar 8. <i>Steamer</i>	22
Gambar 9. <i>Chiller</i>	23
Gambar 10. <i>Slicer</i>	23
Gambar 11. Mesin Pengering	24
Gambar 12. Mesin Pamarut	25
Gambar 13. <i>Juicer</i>	26
Gambar 14. Timbangan Digital	26
Gambar 15. <i>Pallet</i> Plastik	27
Gambar 16. <i>Hand Pallet</i>	28
Gambar 17. Troli	28
Gambar 18. Keranjang Plastik	29
Gambar 19. Rak Besi	30
Gambar 20. <i>Tray</i> Besi dan Oven	30
Gambar 21. Pengayak Sortasi	31
Gambar 22. Pengayak Tepung	32
Gambar 23. <i>Metal Detector</i>	32
Gambar 24. <i>Conveyor</i>	33
Gambar 25. Diagram Alir Pembuatan Kerupuk	46
Gambar 26. Produk Kerupuk Singkong Mentah	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lokasi PT Candi Jaya Amerta	66
Lampiran 2. Diagram Pengolahan Limbah.....	66
Lampiran 3. Hasil Uji Fisika dan Kimia Air Proses PT Candi Jaya Amerta	67
Lampiran 4. Hasil Uji Mikrobiologi Air Proses PT Candi Jaya Amerta	68
Lampiran 5. Lembar Penilaian Penerapan GMP.....	69
Lampiran 6. Perhitungan Gap Penerapan GMP	82
Lampiran 7. Dokumentasi Pelaksanaan PKL.....	83
Lampiran 8. <i>Cassava Cyanogen Kit Colour Chart</i>	83
Lampiran 9. Produksi per Tahun PT Candi Jaya Amerta.....	83
Lampiran 10. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia	84
Lampiran 11. Spesifikasi Produk Kerupuk Singkong.....	85
Lampiran 12. Analisis Alergen Crustacea pada Kerupuk Singkong.....	87
Lampiran 13. Analisis Alergen Gluten pada Kerupuk Singkong	87