

**ANALISIS GAP PENERAPAN *STANDARD SANITATION OPERATION
PROCEDURE* (SSOP) PADA PROSES PRODUKSI KERUPUK SINGKONG DI
PT CANDI JAYA AMERTA, SIDOARJO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

AFIYAH DWI SALMA

NPM 21033010036

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

2024

**LAPORAN KEGIATAN
MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA**

PROGRAM MAGANG MANDIRI

PROSES PENGOLAHAN TEH HITAM DENGAN METODE CTC

**(Crushing, Tearing, and Curling) DI PTPN I REGIONAL 5 KEBUN
WONOSARI, JAWA TIMUR**



Oleh:

AFIYAH DWI SALMA

NPM 21033010036

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

SURABAYA

2024

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN KEGIATAN

MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA

PROGRAM MAGANG MANDIRI

PROSES PENGOLAHAN TEH HITAM DENGAN METODE CTC

(Crushing, Tearing, and Curling) DI PTPN 1 REGIONAL 5 KEBUN

WONOSARI, JAWA TIMUR

oleh:

AFIYAH DWI SALMA

NPM 21033010036

Surabaya, 25 juni 2024

Telah disetujui dan diseminarkan oleh:

Pembimbing:



Dr. Rosida, S.TP., MP

NIP. 19710219 202121 2004

LEMBAR PENGESAHAN

**LAPORAN KEGIATAN MERDEKA KAMPUS MERDEKA
PROGRAM MAGANG MANDIRI
PROSES PENGOLAHAN TEH HITAM DENGAN METODE CTC
(Crushing, Tearing, and Curling) DI PTPN I REGIONAL 5 KEBUN
WONOSARI, JAWA TIMUR**

oleh:

AFIYAH DWISALMA
NPM 21033010036

Telah diseminarkan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada
2 Juli 2024

Penguji 1

Pembimbing

Dr. Yunita Satya P, S.P, M.Kes
NPT. 20219710602215

Dr. Rosida, S.TP, MP
NIP. 19710219 202121 2004

Mengetahui

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

Dr. Rosida, S.TP, MP
NIP. 19710219 202121 2004


LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN KEGIATAN MERDEKA KAMPUS MERDEKA
PROGRAM MAGANG MANDIRI
PROSES PENGOLAHAN TEH HITAM DENGAN METODE CTC
(Crushing, Tearing, and Curling) DI PTPN I REGIONAL 5 KEBUN
WONOSARI, JAWA TIMUR

oleh:

AFIYAH DWII SALMA
NPM 21033010036

**Laporan magang mandiri ini telah diterima sebagai salah satu pertanggung
jawaban pelaksanaan kegiatan magang mandiri di lingkungan UPN
"Veteran Jawa Timur dengan bekerjasama dengan PTPN I Regional 5
Kebun Wonosari**


Pembimbing Mitra
Achmad Irfan Fauzi, S.TP

Pembimbing

Dr. Rosida, S.TP, MP
NIP. 19710219 202121 2004

Mengetahui
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur


Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2 001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penyusun panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat, rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penyusun dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapang dengan Judul Analisis Penerapan *Standard Sanitation Operation Procedure* (SSOP) Pada Proses Produksi Kerupuk Singkong Di PT Candi Jaya Amerta, Sidoarjo dengan sebaik mungkin.

Penyusunan Laporan penelitian ini, tidak tidak luput dari bantuan sarana dan prasarana yang diberikan sebagai penunjang Praktik Kerja Lapang. Seluruh pihak yang terlibat dan memberikan bantuan atas pemikiran, kritik dan saran sangat membantu dalam penyusunan laporan ini. Oleh karena itu, tidak lupa penyusun ucapkan terima kasih sebessaar-besarnya kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Ibu Dr. Rosida, S.TP. MP selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dan Dosen Penguji yang telah memberikan banyak masukan selama pengerjakan laporan Praktik Kerja Lapang.
3. Bapak Luqman Agung W, S.TP., MP selaku Dosen Pembimbing penelitian, yang telah banyak membimbing dan mengarahkan kami selama penulisan maupun pelaksanaan penelitian ini.
4. Ibu Alik Nurachmawati S.TP. selaku Pembimbing Lapangan, yang telah banyak membimbing dan mengarahkan kami selama Praktik Kerja Lapang.
5. Odillia Emeralda selaku rekan PKL yang selalu mendukung dan membantu selama kegiatan Praktik Kerja Lapang berlangsung.

Penyusun mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu penelitian ini. Kritik dan saran yang bersifat membangun sangat dibutuhkan demi adanya perbaikan laporan ini. Akhir kata, semoga laporan penelitian ini dapat memberi manfaat bagi pihak yang berkepentingan.

Surabaya, 5 Januari 2024

Penyusun

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan.....	2
C. Manfaat.....	2
D. Sejarah.....	3
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	4
F. Struktur Organisasi.....	6
1). Klasifikasi Tenaga Kerja.....	11
2). Pembagian Jam Kerja.....	12
3). Fasilitas Tenaga Kerja.....	13
4). Sistem Rekrutmen.....	14
5). Kesehatan dan Keselamatan Kerja.....	15
BAB II PROSES PRODUKSI	16
A. Tinjauan Pustaka.....	16
1). Singkong.....	16
2). Kerupuk.....	18
3). Bahan Pembantu.....	18
B. Proses Produksi.....	19
C. Uraian Proses di Perusahaan.....	23
1). Penerimaan Bahan Baku.....	23
2). Persiapan Bahan.....	24
3). Pencampuran.....	25
4). Pencetakan.....	26
5). <i>Steaming</i>	26
6). Pendinginan I.....	26
7). Pengeringan ROD.....	26
8). Pendinginan II.....	27
9). <i>Slicing</i>	27
10). Pengeringan Pellet.....	27
11). Sortasi Produk Akhir.....	28
12). <i>Metal Detection</i>	28
13). <i>Packing</i>	28
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASI	30
A. Mesin Pengayak Tepung.....	30
B. Mesin Pamarut.....	30
C. Mesin <i>Juicer</i>	31
D. Mesin <i>Mixer</i>	31
E. Mesin <i>Filling</i>	32
F. <i>Steamer</i>	32
G. Mesin <i>Slicer</i>	33
H. Mesin Oven.....	33
I. <i>Chiller</i>	33
J. Mesin Pengayak Sortasi.....	34
K. Mesin <i>Conveyor</i> Sortasi.....	35

L. Mesin <i>Metal detector</i>	35
M. Timbangan.....	36
N. Krat dan Box Plastik.....	36
O. <i>Hand Pallet dan Hand Trolley</i>	37
P. Nampan dan Loyang.....	38
Q. Rak Besi.....	38
R. Pallet plastic.....	39
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	40
A. Sumber Air	40
B. Sumber Listrik	40
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	41
1. Sanitasi.....	41
2. Penanganan Limbah.....	43
D. Pengendalian Mutu	45
1. Pengendalian Mutu Bahan Baku	45
2. Pengendalian Mutu Proses Produksi	48
3. Pengendalian Mutu Produk Akhir.....	49
E. Gudang	50
BAB V PEMBAHASAN	52
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	57
A. Kesimpulan	57
B. Saran	57
BAB VII TUGAS KHUSUS	58
A. Latar Belakang.....	58
B. Tujuan	59
C. Manfaat.....	59
D. Tinjauan Pustaka	60
1. Sanitasi air.....	61
2. Kebersihan permukaan yang berkontak dengan produk	62
3. Pencegahan kontaminasi silang	62
4. Fasilitas cuci tangan, sanitasi tangan dan toilet	62
5. Proteksi dan pencegahan Adulterasi.....	62
6. Pelabelan dan penyimpanan bahan kimia yang tepat	63
7. Pengendalian kesehatan karyawan	63
8. Pemberantasan hama	63
E. Pembahasan.....	64
1. Penilaian SSOP di PT Candi Jaya Amerta	64
2. Pelaksanaan SSOP di PT Candi Jaya Amerta	66
3. Usulan Perbaikan SSOP di PT Candi Jaya Amerta.....	72
F. Kesimpulan dan Saran.....	77
1. Kesimpulan.....	77
2. Saran.....	77
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN	82

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo PT Candi Jaya Amerta	3
Gambar 2. Lokasi PT Candi Jaya Amerta	4
Gambar 3. Struktur Organisasi PT Candi Jaya Amerta	7
Gambar 4. Diagram Alir Produksi Kerupuk.....	23
Gambar 5. Diagram Alir Produksi Kerupuk Singkong.....	29
Gambar 6. Mesin Pengayak Tepung	30
Gambar 7. Mesin Pamarut Singkong	31
Gambar 8. Mesin Penggiling (Juicer) Singkong	31
Gambar 9. Mesin Pencampur (Mixer) Adonan Kerupuk.....	32
Gambar 10. Mesin Pengukus (Steamer) Gelondong Kerupuk.....	32
Gambar 11. Mesin Pengering (Dryer/oven) Kerupuk.....	33
Gambar 12. Mesin Pendingin (Chiller) Kerupuk	34
Gambar 13. Mesin Pengayak Sortasi Kerupuk.....	34
Gambar 14. Mesin Conveyor Sortasi Kerupuk	35
Gambar 15. Mesin Metal Detector Kerupuk.....	35
Gambar 16. Timbangan Duduk Digital Kerupuk	36
Gambar 17. Krat dan Box Plastik.....	37
Gambar 18. Hand Pallet dan Hand Trolley.....	37
Gambar 19. Nampan dan Loyang.....	38
Gambar 20. Rak Besi.....	38
Gambar 21. Pallet Plastik.....	39
Gambar 22. Produk Kerupuk Singkong PT Candi Jaya Amerta.....	56

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Klasifikasi Tenaga Kerja.....	11
Tabel 2. Jadwal Jam Kerja	12
Tabel 3. Standar Mutu Singkong	46
Tabel 4. Standar Mutu Tepung Tapioka.....	47
Tabel 5. Standar Mutu Gula dan Garam	48
Tabel 6. Standar Mutu Kerupuk Singkong	50
Tabel 7. Hasil Analisis Penerapan SSOP PT Candi Jaya Amerta.....	65
Tabel 8. Evaluasi Penerapan SSOP	73

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kegiatan PKL.....	82
Lampiran 2. Gambar Produk Kerupuk Singkong PT Candi Jaya Amerta	82
Lampiran 3. Spesifikasi Produk Krupuk Singkong.....	83
Lampiran 4. Hasil Analisa Mikrobiologi Air Proses	84
Lampiran 5. Hasil Analisa Fisika dan Kimia Air Proses	85
Lampiran 6. Layout PT Candi Jaya Amerta	86
Lampiran 7. Layout Alur Produksi	87
Lampiran 8. Layout Pengolahan Limbah	87
Lampiran 9. Tabel Monitoring SSOP pada Produksi Kerupuk Singkong	88