

**PROSES PRODUKSI DAN EVALUASI SANITASI HIGIENE DALAM PENERAPAN
CPPOB MINUMAN SERBUK TEH HIJAU KOLAGEN ROSELA**

DI CV. RAISSA BEAUTY – SIDOARJO

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Disusun Oleh:

KENEISHIA HALIMATUS SA'DIYYAH

NPM 22033010078

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2025

**PROSES PRODUKSI DAN EVALUASI SANITASI HIGIENE DALAM PENERAPAN
CPPOB MINUMAN SERBUK TEH HIJAU KOLAGEN ROSELA
DI CV. RAISSA BEAUTY – SIDOARJO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:

KENEISHIA HALIMATUS SA'DIYYAH

NPM 22033010078

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2025**

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI DAN EVALUASI SANITASI HIGIENE DALAM PENERAPAN
CPPOB MINUMAN SERBUK TEH HIJAU KOLAGEN ROSELA
DI CV. RAISSA BEAUTY – SIDOARJO**

Disusun Oleh:
KENEISHIA HALIMATUS SA'DIYYAH
NPM 22033010078

Telah dipertahankan di hadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada 26 Juni 2025

Penguji



Dr. Yushinta Aristina S., S.Pi., M.P.
NIP. 198212292024212011

Pembimbing



Andre Yusuf Trisna P., S.TP., M.Sc.
NIP. 198912172024061002

Mengetahui,
**Dekan Fakultas Teknik dan Sains
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**



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

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI DAN EVALUASI SANITASI HIGIENE DALAM PENERAPAN
CPPOB MINUMAN SERBUK TEH HIJAU KOLAGEN ROSELA
DI CV. RAISSA BEAUTY – SIDOARJO

Oleh:

KENEISHIA HALIMATUS SADIYYAH
NPM 22033010078

Surabaya, 20 Juni 2025

Telah disetujui untuk diseminarkan oleh:

Dosen Pembimbing



Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP., M.Sc.

NIP. 198912172024061002

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI DAN EVALUASI SANITASI HIGIENE DALAM PENERAPAN
CPPOB MINUMAN SERBUK TEH HIJAU KOLAGEN ROSELA
DI CV. RAISSA BEAUTY – SIDOARJO**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN
KEPALA PRODUKSI CV. RAISSA BEAUTY**

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized, overlapping loops and a small horizontal stroke at the end.

HIJRIYAH BERNATA

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
FAKULTAS TEKNIK
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar Telp. (031) 8782179, Fax (031)
8782257, Surabaya 60294

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Keneishia Halimatus Sa'diyyah
NPM : 22033010078
Program Studi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI DAN EVALUASI SANITASI HIGIENE DALAM PENERAPAN
CPPOB MINUMAN SERBUK TEH HIJAU KOLAGEN ROSELA
DI CV. RAISSA BEAUTY – SIDOARJO**

Tim Penguji

Pembimbing



Dr. Yushinta Aristina S., S.Pi., M.P.

Andre Yusuf Trisna P., S.TP., M.Sc.

NIP. 198212292024212011

NIP. 198912172024061002

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Rosida, S.TP., MP

NIP. 19710219 202121 2 004

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan syukur ke hadirat Allah SWT karena atas Rahmat dan Karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan. Laporan ini berjudul “Proses Produksi dan Evaluasi Sanitasi Higiene Dalam Penerapan CPPOB Minuman Serbuk Teh Hijau Kolagen Rosela”

Dalam penyusunan Laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini, tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi, namun penulis menyadari bahwa kelancaran dalam penyusunan materi ini tidak lain berkat bantuan, dorongan, dan bimbingan dari orang tua, teman dan dosen pembimbing sehingga kendala-kendala yang penulis hadapi teratasi dan laporan ini dapat terselesaikan. Oleh karena itu, pada kesempatan ini tidak lupa mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunianya sehingga laporan Magang Mandiri Merdeka Belajar Kampus Merdeka dapat terselesaikan.
2. Prof. Dr. Dra. Jariyah., MP. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Sains Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Rosida, S. TP, MP. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
4. Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan dan motivasi dalam penyusunan laporan ini.
5. Dr. Yushinta Aristina, S., S.Pi, M.P. selaku Dosen Penguji seminar MBKM yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan MBKM.
6. Bapak Hijriyah Bernata selaku Manajer Produksi CV. Raissa *Beauty* dan Bapak Kunco Ciptadi Herlambang, S.TP. selaku Asisten Produksi sekaligus Pembimbing Lapangan serta para karyawan dan staff CV. Raissa *Beauty* yang telah memberi waktu dan tempat untuk melaksanakan Magang Mandiri MBKM.
7. Kedua orang tua dan seluruh keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan secara moral dan spiritual yang tiada henti.

8. Naura Nofia Andini dan Maria Nurlian Turnip selaku rekan Magang Mandiri MBKM yang telah menghabiskan waktu untuk berprogres bersama.
9. Raihanah Shafa, Bimo Surya, Syakira Aufa, Sanina Yusriya, Gracia Winda, Alliya Putri, Naswa' Aqilah, Alga Yean, Athaya Adhy, Al Raihan Katon, Andie Abdul yang selama ini telah memberikan motivasi dan waktunya untuk bertukar pikiran.
10. Keluarga, kerabat, dan rekan-rekan yang selalu memberikan semangat dan motivasi selama penyusunan laporan.

Penulis mengharapkan dengan adanya penyusunan laporan ini dapat menambah wawasan dalam berpikir untuk lebih maju dimasa mendatang. Penulis juga menyadari bahwa penyusunan laporan ini masih jauh dari kesempurnaan sehingga diharapkan adanya kritik dan saran yang membangun. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan hasil magang ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 26 Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat.....	3
1.4 Profil Perusahaan.....	3
1.5 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	7
1.6 Struktur Organisasi	10
1.7 Ketenagakerjaan	16
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	20
2.1 Minuman Serbuk Teh Hijau Instan.....	20
2.2 Bahan Baku Minuman Serbuk Teh Hijau, Kolagen, dan Rosella.....	23
2.3 Proses Produksi Secara Umum	33
2.4 Tugas Khusus	38
BAB III PELAKSANAAN PKL.....	58
3.1 Rencana Program Pelaksanaan PKL	58
3.2 Uraian Proses Produksi di Perusahaan.....	60
3.3 Peralatan dan Spesifikasinya	67
A. Alat Penimbangan.....	67
B. Alat Produksi.....	68
C. Alat pengemasan Primer.....	70
D. Alat Pengemasan Sekunder.....	71
E. Alat Penunjang Mobilitas Bahan	73
3.4 Unit Penunjang Produksi.....	75
A. Sumber Air	75

B. Sumber Tenaga Listrik	76
C. Sanitasi	77
D. Pengendalian Mutu	82
E. Penanganan Limbah	87
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	91
4.1 Pembahasan	91
4.2 Tugas Khusus	94
BAB V PENUTUP	105
5.1 Kesimpulan	105
5.2 Saran	105
DAFTAR PUSTAKA	106
LAMPIRAN.....	109

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tampilan website penjualan toko karnus	5
Gambar 2. Logo CV. Raissa Beauty.....	7
Gambar 3. Denah lokasi dan perbatasan CV. Raissa Beauty.....	7
Gambar 4. Denah lokasi CV. Raissa Beauty.....	9
Gambar 5. Tata letak perusahaan.....	10
Gambar 6. Struktur organisasi perusahaan CV. Raissa Beauty	11
Gambar 7. Struktur organisasi pabrik CV. Raissa Beauty	11
Gambar 8. Minuman Serbuk Teh Hijau dengan Kolagen dan Rosela.....	21
Gambar 9. Diagram alir proses produksi PT. Marimas Putra Kencana	37
Gambar 10. Diagram alir proses produksi di CV. Raissa Beauty	66
Gambar 11. Timbangan besar	67
Gambar 12. Timbangan kecil.....	68
Gambar 13. Cabinet dryer.....	68
Gambar 14. Disk mill.....	69
Gambar 15. Mixer kecil.....	69
Gambar 16. Mixer besar.....	70
Gambar 17. Vertical three side sealing machine	70
Gambar 18. L-type Sealing machine	71
Gambar 19. Shrink Tunnel	72
Gambar 20. Coding machine.....	72
Gambar 21. Troli	73
Gambar 22. Keranjang	73
Gambar 23. Palet plastik	74
Gambar 24. Freezer.....	74
Gambar 25. Rak.....	75

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Klasifikasi tenaga kerja	18
Tabel 2. Ketentuan mutu minuman serbuk SNI 01-4320-1996.....	22
Tabel 3. Syarat mutu serbuk teh hijau menurut SNI 01-4453-1998.....	28
Tabel 4. Tabel nilai gizi rosela	33
Tabel 5. Kategori bobot nilai evaluasi CPPOB	57
Tabel 6. Timeline kegiatan PKL di CV. Raissa Beauty	59
Tabel 7. Formulir audit internal CPPOB CV. Raissa Beauty.....	109
Tabel 8. Tabel bobot penilaian CPPOB.....	114

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil audit CPPOB CV. Raissa Beauty	109
Lampiran 2. Lembar penilaian PKL oleh perusahaan.....	115