

TUGAS AKHIR
PRAKTEK QC (*QUALITY CONTROL*)
DI UKM “CRISTAL”

Jl. Salak km 5.5, Kembangarum, Turi, Sleman, Yogyakarta

KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB)
PADA PROSES PEMBUATAN KOPI BIJI SALAK DI
USAHA KECIL MENENGAH “CRISTAL”



Disusun oleh :

Afifah Na'im Khasanah

H3113006

PROGRAM STUDI DIII TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA

2016

Persembahan

*Dengan segala kerendahan hati dan rasa cinta yang mendalam. Tugas Akhir ini
kupersembahkan untuk:*

*Ibuku tercinta dan Bapak tercinta, terima kasih atas, pengorbanan, motivasi,
do'a, kasih sayang, ketulusan, kesabaran, serta restu dalam membimbingku*

*Adik dan seluruh keluargaku yang telah memberikan do'a, dukungan, dan
memotivasiku untuk kehidupanku dan menyelesaikan studiku*

*Evi Trirahayu, Ega Sulistiyoningrum, Devi Cita Amalia, Desy Retno Wulan
dan Yudha Iskandar terima kasih atas doa, dukungan, bantuan dalam
menyelesaikan Tugas Akhir ini*

Almamater tercinta Universitas Sebelas Maret Surakarta

Motto

*Demi Masa,
sungguh manusia berada dalam kerugian, kecuali orang-orang yang beriman dan mengerjakan kebajikan serta saling menasehati untuk kebenaran dan saling menasehati untuk kesabaran*

(Al Ashr 1-3)

Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum sebelum mereka mengubah keadaan mereka sendiri.

(Ar Ra'Du 11)

Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan, maka apabila kamu telah selesai (dalam suatu urusan), maka kerjaanlah sungguh-sungguh (urusan) yang lain dan hanya kepada Tuhanmu lah hendaknya kamu berharap

(Al-Insyiroh 1-8)

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadirat Allah SWT segala limpahan rahmat, hidayah, serta inayahNya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir *Quality Control (QC)* yang berjudul “Konsep Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) Pada Proses Pembuatan Kopi Biji Salak di Usaha Kecil Menengah Cristal” dengan baik sesuai dengan batas waktu yang telah ditentukan.

Dalam pelaksanaan pengamatan dan penulisan laporan hasil penelitian, penulis banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Allah SWT atas segala nikmat yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
2. Prof. Dr. Ir. H. Bambang Pujiasmanto, M.S., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
3. R. Baskara Katri Anandito, S.TP, M.P. selaku Ketua Program Studi D-III THP Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
4. Godras Jati Manuhara, S.TP., M.Sc dan R. Baskara Katri Anandito, S.TP., M.P. selaku Dosen Pembimbing dan penguji Tugas Akhir atas bantuan dan pengarahannya selama penyusunan laporan ini.
5. Ibu dan Bapak tersayang terima kasih atas doa dan dukungannya selama ini
6. Seluruh keluargaku terima kasih atas doa, dukungan dan motivasi dalam penyusunan laporan ini
7. Ibu Sri selaku pemilik UKM “Cristal” atas kerjasama dan bantuannya selama penelitian Tugas Akhir.
8. Teman- teman Diploma III Teknologi Hasil Pertanian angkatan 2013, ada banyak kisah dibalik kebersamaan kita selama 3 tahun.
9. Serta semua pihak yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu yang telah membantu penulisan Tugas Akhir ini, terimakasih atas semangat, saran dan dukungannya

Penulis menyadari bahwa tidak ada manusia yang sempurna, sama halnya dengan Tugas Akhir ini masih memiliki banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan tetapi penulis sadari bahwa kesalahan merupakan motivasi dan pelajaran dalam meraih kesuksesan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik untuk kesempurnaan lebih lanjut pada Tugas Akhir ini.

Semoga segala kebaikan dan bantuan yang telah diberikan mendapat imbalan dan limpahan rahmat yang berlipat ganda dari Allah *subhanahu wata'ala*. Dan semoga laporan akhir ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca, khususnya penulis, amin.

Surakarta, 27 Mei 2016

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Tujuan	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Deskripsi Kopi	4
B. Bahan Baku Pembuatan Kopi Biji Salak	6
1. Biji Salak.....	6
C. Bahan Pembantu Pembuatan Kopi Biji Salak.....	7
1. Air.....	7
D. Proses Pembuatan Kopi Biji Salak	7
E. Pengendalian Mutu dan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB).....	11
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	30
B. Tahapan Pelaksanaan	30
1. Pengumpulan Data secara Langsung.....	30
2. Pengumpulan Data secara Tidak Langsung.....	30
C. Pelaksana	30
D. Analisis Produk Akhir	31
E. Materi Tugas Akhir.....	31
1. Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB).....	31
2. Pengendalian Mutu.....	31
F. Mekanisme Pelaksanaan.....	31

1. Kegiatan Pra Penelitian.....	32
2. Kegiatan Selama Penelitian.....	32
3. Kegiatan Pasca Penelitian.....	32

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Lokasi dan Lingkungan Produksi	33
B. Bangunan dan Fasilitas.....	34
a. Bangunan Ruang Produksi.....	34
b. Fasilitas.....	42
C. Peralatan Produksi	43
a. Persyaratan Bahan Peralatan Produksi.....	43
b. Tata Letak Peralatan Produksi.....	45
c. Pengawasan dan Pemantauan Peralatan Produksi.....	45
d. Bahan Perlengkapan dan Alat Ukur/ Timbang.....	45
D. Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air.....	45
E. Fasilitas, Kegiatan Higiene dan Sanitasi.....	46
a. Fasilitas Higiene dan Sanitasi	46
b. Kegiatan Higiene dan Sanitasi.....	49
F. Kesehatan dan Higiene Karyawan.....	49
a. Kesehatan Karyawan.....	50
b. Kebersihan Karyawan.....	50
c. Kebiasaan Karyawan.....	51
G. Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi Karyawan.....	52
a. Pemeliharaan dan Pembersihan.....	52
b. Prosedur Pembersihan dan Sanitasi.....	53
c. Program Higiene dan Sanitasi.....	53
d. Program Pengendalian Hama.....	54
e. Pemberantasan Hama.....	55
f. Penanganan Sampah.....	55
H. Penyimpanan.....	55
a. Penyimpanan Bahan dan Produk Akhir.....	56
b. Penyimpanan Bahan Berbahaya.....	56

c. Penyimpanan Wadah dan Pengemas.....	57
d. Penyimpanan Label Pangan.....	57
e. Penyimpanan Peralatan Produksi.....	58
I. Pengendalian Proses	
1. Pengendalian Mutu Bahan Baku.....	59
2. Pengendalian Mutu Bahan Pembantu.....	61
3. Pengendalian Mutu Proses.....	63
4. Pengendalian Mutu Produk Akhir.....	74
5. Kemasan.....	79
J. Pelabelan.....	80
K. Pengawasan oleh Penanggungjawab.....	81
L. Penarikan Produk.....	82
M. Pencatatan dan Dokumentasi.....	83
N. Pelatihan Karyawan.....	84
BAB V UJI KESIMPILAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	85
B. Saran	85

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Syarat Mutu Kopi Bubuk.....	5
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Buah Salak Pondoh Per 100 gram.....	6
Tabel 2.3. Syarat Mutu Biji Salak.....	7
Tabel 2.4 Standar Mutu Air.....	7
Tabel 3.1 Metode Analisis Uji Persyaratan Mutu Kopi.....	30
Tabel 4.1 Evaluasi Pengendalian Mutu Biji Salak.....	59
Tabel 4.2 Konsep Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB).....	59
Tabel 4.3 Evaluasi Pengendalian Mutu Air.....	60
Tabel 4.4 Konsep Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB).....	61
Tabel 4.5 Spesifikasi dan Evaluasi Mutu Proses Produksi Kopi Biji Salak....	65
Tabel 4.6 Spesifikasi Produk Akhir.....	68
Tabel 4.7 Spesifikasi dan Evaluasi Mutu Produk Akhir.....	73
Tabel 4.8 Spesifikasi dan Evaluasi Mutu Produk Akhir Kopi Biji Salak.....	77

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Diagram alir pembuatan kopi biji salak.....	8
Gambar 4.1 Lingkungan di UKM “Cristal”	33
Gambar 4.2 Ruang proses di UKM “Cristal”	33
Gambar 4.3 Lantai di UKM “Cristal”	34
Gambar 4.4 Dinding bagian samping di UKM “Cristal”	35
Gambar 4.5 Dinding bagian belakang di UKM “Cristal”	35
Gambar 4.6 Langit-langit pada UKM “Cristal”	36
Gambar 4.7 Ruang pada proses pengovenan dan penggilingan.....	37
Gambar 4.8 Ventilasi pada UKM “Cristal”	39
Gambar 4.9 Permukaan tempat kerja.....	40
Gambar 4.10 Peralatan yang digunakan saat proses.....	40
Gambar 4.11 Tempat mencuci tangan karyawan.....	41
Gambar 4.12 Penyimpanan produk jadi.....	42
Gambar 4.13 Peralatan yang digunakan untuk mengayak.....	43
Gambar 4.15 <i>Hygine</i> Karyawan.....	50
Gambar 4.16 Peralatan sanitasi.....	51
Gambar 4.17 Penyimpanan Produk jadi.....	55
Gambar 4.18 Penyimpanan pengemas.....	56
Gambar 4.19 Penyimpanan label pangan.....	57
Gambar 4.20 Penyimpanan peralatan.....	57
Gambar 4.21 Kemasan kopi biji salak.....	79
Gambar 4.22 Pelabelan pada kemasan.....	79
Gambar 4.22 Pelabelan pada kemasan.....	83