

**LAPORAN PELAKSANAAN MAGANG
PT. SEMEN INDONESIA (PERSERO), TBK**

**PEMANTAUAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT*
(HACCP) DIVISI *CATERING* MAHKOTA DI KANTIN PLANT
PT. SEMEN INDONESIA (PERSERO), TBK**



**Oleh
HELVYNDA DWITA YOLLANDA
NIM. 101611133022**

**DEPARTEMEN GIZI KESEHATAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2020**

**HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN PELAKSANAAN MAGANG
DI PT. SEMEN INDONESIA (PERSERO), TBK**

Disusun Oleh :

**HELVYNDA DWITA YOLLANDA
NIM. 101611133022**

Telah disahkan dan diterima dengan baik oleh :
Surabaya, 31 Januari 2020

Mengetahui,
PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk
a.n. Direksi
Kepala Unit Operasional SDM,



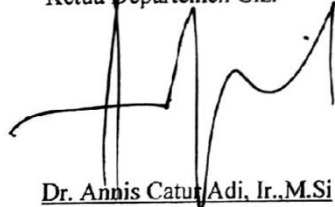
Wahjudy Ernanto P., ST.
NIP. 00000821

Pembimbing di PT. Semen Indonesia
(Persero), Tbk



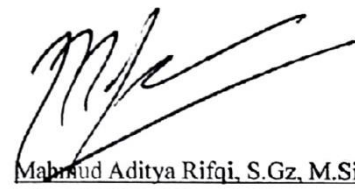
Ali Imron
NIP. 6894012

Mengetahui,
Ketua Departemen Gizi



Dr. Annis Catur Adi, Ir., M.Si
NIP.196903011994121001

Pembimbing Departemen



Mahrud Aditya Rifqi, S.Gz, M.Si
NIP. 198812072015041003

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan	2
1.2.1 Tujuan Umum.....	2
1.2.2 Tujuan Khusus.....	2
1.3 Manfaat	3
1.3.1 Bagi Mahasiswa.....	3
1.3.2 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat	3
1.3.3 Bagi PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Penyelenggaraan Makanan	4
2.2 Keamanan Pangan	4
2.3 <i>Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</i>	4
2.3.1 Pengertian HACCP	4
2.3.2 Langkah HACCP	5
BAB III METODE KEGIATAN MAGANG	11
3.1 Lokasi Magang	11
3.2 Waktu Pelaksanaan Magang	11

3.3 Metode Pelaksanaan Magang.....	11
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	11
3.4.1 Data Primer.....	11
3.4.2 Data Sekunder.....	12
3.5 Rencana Kegiatan.....	13
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	16
4.1 Gambaran Umum Lokasi.....	16
4.2 Layout Dapur <i>Catering</i> Mahkota	17
4.3 HACCP Produk <i>Catering</i> Mahkota (Asam-Asam Manyung)	19
4.3.1 Deskripsi Produksi.....	19
4.3.2 Deskripsi Bahan	19
4.3.3 Deskripsi Penggunaan Produk dan Konsumen.....	20
4.3.4 Diagram Alir	21
4.3.5 Analisis Bahaya	22
4.3.6 Jaminan Rencana Mutu	26
BAB V PENUTUP	27
5.1 Kesimpulan	27
5.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA.....	28
LAMPIRAN	29

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Timeline Rencana Kegiatan.....	13
Tabel 4.1 Deskripsi Produk Asam-Asam manyung	19
Tabel 4.2 Deskripsi Bahan Asam-Asam manyung	19
Tabel 4.3 Tabel Analisis Bahaya	22
Tabel 4.4 Tabel Jaminan Rencana Mutu.....	26

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Pohon Keputusan HACCP	8
Gambar 4.1 Denah Dapur Kantin di PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk.....	17
Gambar 4.3 Diagram Alir Asam-Asam Ikan Manyung.....	21

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri penyelenggaraan makanan jasa boga di Indonesia pada saat ini seperti yang kita ketahui bersama bahwa masalah keamanan pangan dan jaminan mutu akan terus berkembang sesuai dengan tuntutan dan persyaratan konsumen. Pada saat ini banyak bermunculan *catering* menawarkan berbagai macam menu makanan yang beraneka ragam baik rasa maupun penampilan makanannya. Beraneka ragam menu makanan harus melihat kandungan gizi didalamnya yang menjadi indikator bagi kesehatan konsumen. Salah satu tantangan industri penyelenggaraan makanan adalah dapat menghasilkan produk makanan yang bermutu dan juga aman untuk dikonsumsi konsumen. Pangan yang tidak aman dapat menyebabkan penyakit yang disebut dengan *foodborne disease* yaitu gejala yang timbul akibat mengkonsumsi pangan yang mengandung bahan/senyawa beracun atau organisme patogen (Anwar, 2004).

Keamanan pangan merupakan salah satu kondisi dan upaya untuk mencegah pangan yang kemungkinan terkontaminasi oleh cemaran biologis, kimia dan fisika yang dapat membahayakan maupun merugikan kesehatan manusia. Salah satu cara untuk menjamin keamanan suatu produk yaitu dengan sistem jaminan keamanan pangan yang disebut *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Menurut SNI HACCP (1998), HACCP adalah suatu piranti untuk menilai bahaya dan menetapkan sistem pengendalian yang memfokuskan pada pencegahan dari pada mengandalkan sebagian besar pengujian produk akhir. *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dilakukan pada setiap titik pada tahap pengolahan makanan mulai dari awal penerimaan hingga produk siap untuk didistribusikan dan menjadi salah satu sistem yang penting dalam meminimalisir risiko atau upaya preventif yang dapat timbul dari penyelenggaraan makanan., tidak terkecuali pada *catering*.

Salah satu contoh penyelenggaraan jasa boga yaitu kantin di PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk. PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk telah menyediakan kantin yang dalam proses penerimaan, pengolahan, persiapan hingga pendistribusian yang telah bekerja sama

dengan *catering* mahkota. Kantin menyediakan makanan untuk pekerja dan PT. Semen Indonesia, Tbk mempekerjakan pekerja lebih dari 1000 orang setiap harinya. Penyelenggaraan makanan dalam hal pendistribusian dilakukan dengan metode prasmanan dengan menu yang bervariasi dan berganti setiap harinya.

1.2 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan magang adalah sebagai berikut :

1.2.1 Tujuan Umum

Menganalisis penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada produk *catering* mahkota di PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk.

1.2.2 Tujuan Khusus

- a. Melakukan pendiskripan produk *catering* mahkota di PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk.
- b. Mengidentifikasi potensi bahaya yang dapat terjadi pada proses penerimaan dan penyimpanan bahan pada divisi *catering* mahkota di PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk.
- c. Mengidentifikasi potensi bahaya yang dapat terjadi pada proses persiapan pada divisi *catering* mahkota di PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk.
- d. Mengidentifikasi potensi bahaya yang dapat terjadi pada proses pengolahan pada divisi *catering* mahkota di PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk.
- e. Mengidentifikasi potensi bahaya yang dapat terjadi pada proses penyajian pada divisi *catering* mahkota di PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk.
- f. Mengidentifikasi potensi bahaya yang dapat terjadi pada proses distribusi produk pada divisi *catering* mahkota di PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk.
- g. Mempelajari teknik pemantauan titik pengendalian kritis (CCP) pada setiap tahap dalam pembuatan produk pada divisi *catering* mahkota di PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk.
- h. Mengidentifikasi upaya pengendalian produk *catering* mahkota di PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk.
- i. Membuat diagram alir produk *catering* mahkota di PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk.

- j. Mempelajari prosedur verifikasi, dan pencatatan produk di PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk.

1.3 Manfaat

1.3.1 Bagi Mahasiswa

- a. Menambah pengetahuan, pengalaman, keterampilan dan wawasan penyelenggaraan makanan institusi di PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk.
- b. Sebagai sarana dalam latihan dan mengaplikasikan ilmu yang diperoleh dengan kondisi yang sebenarnya yang ada di lapangan
- c. Meningkatkan kemampuan dalam bersosialisasi dengan lingkungan kerja.

1.3.2 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

Terciptanya hubungan kerjasama yang saling menguntungkan antara kedua belah pihak, yaitu instansi pendidikan (Fakultas Kesehatan Masyarakat) dan instansi tempat magang PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk dalam hal pendidikan.

1.3.3 Bagi PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk

Dapat memperoleh masukan dan solusi mengenai kondisi dan atau permasalahan penyelenggaraan makanan yang dihadapi instansi dari metode yang telah dipelajari dan diperoleh juga dikomparasikan dengan materi perkuliahan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penyelenggaraan Makanan

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk keberlangsungan hidup dan sebagai sumber energi untuk menjalankan aktifitas fisik maupun biologis dalam kehidupan sehari-hari. Makanan yang dibutuhkan oleh tubuh harus sehat yang memiliki arti kebutuhan nilai gizi yang optimal dan lengkap seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral.

Penyelenggaraan makanan adalah serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada konsumen, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi yang bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat (Rotua & Siregar, 2015).

2.2 Keamanan Pangan

Keamanan Pangan menurut Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

2.3 Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

2.3.1 Pengertian HACCP

Menurut WHO, *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) didefinisikan sebagai suatu pendekatan ilmiah, rasional, dan sistematis untuk mengidentifikasi, menilai, dan mengendalikan bahaya. Pada awalnya, prinsip HACCP ini dibuat untuk menilai keamanan bahaya pada pangan namun sistem ini pada akhirnya dapat diaplikasikan lebih luas dan mencakup industri lainnya.

Menurut SNI 01-4852-1998, *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) merupakan piranti untuk menilai bahaya dan menetapkan sistem pengendalian yang memfokuskan pada pencegahan daripada mengandalkan sebagian besar pengujian produk akhir (*end product testing*) atau suatu sistem pencegahan untuk keamanan pangan. HACCP juga dapat

diartikan sebagai suatu sistem untuk mencegah, menganalisa dan mengontrol *hazard* (biologis, kimia, dan benda-benda lainnya) yang dapat mempengaruhi kesehatan makanan.

CCP atau titik pengendalian kritis dapat didefinisikan sebagai sebuah tahapan dimana pengendalian dapat dilakukan dan sangat penting untuk mencegah atau menghilangkan potensi bahaya terhadap keamanan pangan atau menguranginya hingga ke tingkat yang dapat diterima.

Terdapat 2 macam CCP, antara lain :

1. CCP-1

CCP ini merupakan jenis titik dengan jenis bahaya yang dapat dihilangkan.

2. CCP-2

CCP ini merupakan jenis titik dengan jenis bahaya yang tidak dapat dihilangkan namun dapat dikurangi.

2.3.2 Langkah HACCP

Konsep HACCP Menurut Codex Alimentarius Commission (CAC) terdiri dari 12 langkah, dimana terdapat 7 prinsip HACCP tercakup di dalamnya sebagai berikut :

1. Pembentukan Tim HACCP

Tim HACCP bertanggung jawab untuk menyusun seluruh rencana kegiatan HACCP dalam menghasilkan produk pangan yang aman.

2. Deskripsi Produk

Deskripsi produk yang dilakukan berupa keterangan lengkap mengenai produk, termasuk jenis produk, komposisi, formulasi, proses pengolahan, daya simpan, cara distribusi, serta keterangan lain yang berkaitan dengan produk.

3. Identifikasi Tujuan Penggunaan

Pada tahap ini, dilakukan proses identifikasi cara penggunaan, cara penyimpanan produk oleh konsumen serta kelompok konsumen yang mengkonsumsi produk tersebut.

4. Penyusunan Diagram Alir Produk

Penyusunan diagram alir pembuatan produk dilakukan dengan mencatat seluruh proses sejak diterimanya bahan baku sampai dengan cara pendistribusian produk tersebut.

5. Verifikasi Diagram Alir

Verifikasi dilakukan dengan mencocokkan dan menyesuaikan diagram alir dengan tahap proses produksi di lapangan.

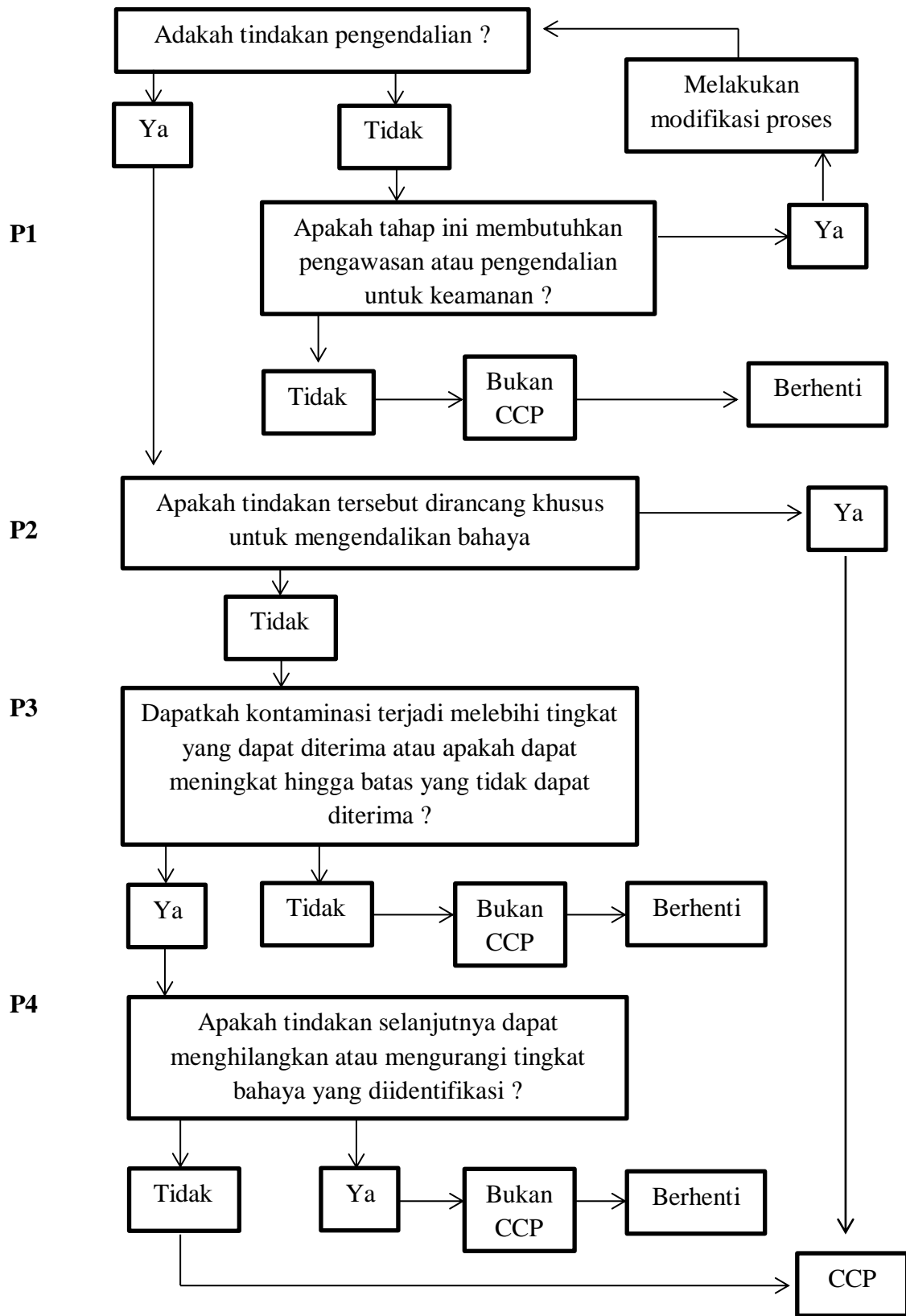
6. Analisa Bahaya

Pada tahap ini dilakukan identifikasi semua bahaya yang dapat terjadi. Analisa bahaya dilaksanakan menyeluruh dan realistic, dari tahap penerimaan bahan baku kepada konsumen. Menurut Codex analisis bahaya merupakan proses pengumpulan dan mengevaluasi informasi mengenai bahaya dan penyebabnya untuk memutuskan bahwa bahaya tersebut nyata dan perlu dibuat rencana HACCP. Jenis bahaya yang kemungkinan terdapat didalam makanan dibedakan atas tiga kelompok yaitu :

- a. Bahaya Biologis, disebabkan oleh bakteri pathogen , virus ataupun parasit yang dapat menyebabkan keracunan, penyakit infeksi, dll misalnya : E. coli, Listeria monocytogenes, Bacillus sp., Clostridium sp., dll.
- b. Bahaya Kimia, karena tertelannya toksin alami atau bahan kimia yang beracun, misalnya : aflatoksin, histamine, toksin jamur, toksin kerang, alkaloid pirolizidin, pestisida, antibiotika, hormone pertumbuhan, logam-logam berat (Pb, Zn, Ag, Hg, sianida), bahan pengawet (nitrit, sulfat), pewarna (amaranth, rhodamin B, methanyl yellow), lubrikan sanitizer, dan sebagainya.
- c. Bahaya Fisik, karena tertelannya benda-benda asing yang seharusnya tidak boleh terdapat didalam makanan, misalnya : logam, kerikil, bagian tubuh (rambut), pecahan gelas, potongan kayu, plastik, duri, potongan tulang, dan lain sebagainya.
Terdapat 2 hal yang dilakukan untuk menganalisis bahaya, yaitu mengidentifikasi bahaya dan sumber bahaya serta mengevaluasi bahaya. Hasil dari tahap ini adalah daftar bahaya, signifikansi bahaya dan tindakan pencegahan akan bahaya tersebut.

7. Menentukan CCP

Menurut Codex, penentuan titik pengendalian kritis adalah tahap dimana pengendalian dapat diterapkan dan diperlukan untuk mencegah atau mengeliminasi bahaya atau mengurangi hingga batas yang ditolerir. Penentuan CCP dapat dilakukan dengan menggunakan bantuan pohon keputusan HACCP. Pohon keputusan HACCP terdiri dari 4 pertanyaan yang harus dijawab untuk membantu memutuskan tahap tersebut merupakan titik kontrol kritis atau bukan.



Gambar 2.1 Pohon Keputusan HACCP

8. Menetapkan Batas Kritis

Batas kritis merupakan suatu kriteria yang memisahkan antara kondisi yang dapat diterima dan tidak dapat diterima. Setiap pengendalian dapat memiliki batas kritis yang sesuai baik itu 1 atau lebih, meliputi temperature, waktu, pH, kelembaban, dimensi fisik, aroma, tampilan, dan lain sebagainya. Sumber informasi batas kritis dapat diambil dari publikasi ilmiah, data penelitian, persyaratan pemerintah, standar panduan, pengalaman industri dan informasi faktual lainnya.

9. Menetapkan Prosedur Pemantauan Pada Setiap CCP

Sistem pemantauan atau monitoring ini merupakan kegiatan melakukan observasi atau pengawasan secara teratur terhadap parameter pengendalian untuk menilai apakah CCP tetap terkendali. Kegiatan pemantauan ini akan menghasilkan tindakan penyesuaian bila diperlukan.

10. Menetapkan Tindakan Koreksi

Pada tahap ini, bila hasil pemantauan mengindikasikan adanya penyimpangan terhadap batas kritis karena kehilangan kendali, maka perlu dilakukan tindakan perbaikan atau tindakan koreksi untuk menjaga tahap dalam proses produksi tetap aman dan menjamin keamanan dalam proses produksi. Terdapat 2 jenis tindakan koreksi, antara lain:

- a. Tindakan segera (Immediate action), yaitu tindakan penyesuaian agar proses kembali terkontrol dan melakukan penanganan terhadap produk yang dicurigai terkena dampak penyimpangan.
- b. Tindakan Penundaan, yaitu penetapan status dari produk apakah dilepas, dilakukan proses ulang kembali, atau dibuang.

11. Menetapkan Tindakan Verifikasi

Pada tahap ini, tim HACCP menyusun suatu prosedur untuk meyakinkan bahwa rencana HACCP sudah valid dan telah diimplementasikan sesuai yang direncanakan.

Dengan adanya tindakan verifikasi, dapat dilihat kesesuaian antara rencana HACCP dengan kegiatan operasional dalam menghasilkan produk pangan yang aman.

12. Menetapkan Dokumentasi dan Rekaman

Tahap ini merupakan salah satu tahap penting karena pada tahap ini, tim harus menyusun bukti tertulis bahwa tindakan telah dilakukan. Dokumen akan disusun dengan formulir atau borang. Dokumen dan rekaman ini dapat dipergunakan jika terdapat inspeksi keamanan pangan.

BAB III

METODE KEGIATAN MAGANG

3.1 Lokasi Magang

Kegiatan magang bertempat di PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk yang beralamat di Desa Sumberarum, Kecamatan Kerek, Kabupaten Tuban, Jawa Timur, 62356 no telepon: +62-356-322122 email : info@semenindonesia.com website <https://semenindonesia.com/>

3.2 Waktu Pelaksanaan Magang

Kegiatan magang ini dilaksanakan selama 5 (lima) minggu, dimulai pada tanggal 2 Januari 2020 – 31 Januari 2020

3.3 Metode Pelaksanaan Magang

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang terkait *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada menu makanan di Kantin Plant PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk antara lain :

1. Pengenalan perusahaan dan penyesuaian diri terhadap lingkungan tempat pelaksanaan magang
2. Observasi dengan melakukan pengamatan secara langsung terhadap menu makanan yang akan diamati *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).
3. Wawancara dengan pihak pekerja *catering* mahkota mengenai *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) terhadap menu makanan di Kantin Plant PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk
4. Partisipasi dengan ikut serta dalam pelaksanaan kegiatan tertentu serta melakukan analisis dari kegiatan yang diikuti selama magang.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilaksanakan untuk memperoleh data primer dan data sekunder

3.4.1 Data Primer

Data primer diperoleh dari hasil wawancara dengan pihak pekerja *catering* untuk mendapatkan data terkait *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dan

observasi secara langsung untuk mengamati menu makanan yang selanjutnya dihubungkan terkait *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

3.4.2 Data Sekunder

Data sekunder diperoleh untuk melengkapi data primer yang berkaitan dengan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada menu makanan di Kantin Plant PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk baik berupa hasil laporan yang ada di PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk maupun pihak *catering* mahkota serta dari beberapa jurnal maupun artikel yang berhubungan dengan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)

3.5 Rencana Kegiatan

Tabel 3.1 Timline Rencana Kegiatan

No	Kegiatan	Jadwal Kegiatan					Metode	Capaian
		Minggu 1	Minggu 2	Minggu 3	Minggu 4	Minggu 5		
1.	Menganalisis penerapan sistem HACCP pada divisi <i>catering</i> mahkota di Kantin Plant PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk							
	Melakukan deskripsi salah satu produk menu makanan pada divisi <i>catering</i> mahkota						Observasi dan Wawancara	Menghasilkan deskripsi produk yang berisi informasi yang dibutuhkan seperti komposisi, karakteristik produk jadi, kondisi penyimpanan, dll yang disesuaikan dengan produk menu makanan
	Melakukan penyusunan diagram alir salah satu produk menu makanan pada divisi <i>catering</i> mahkota						Observasi, Wawancara dan Partisipasi Langsung	Menghasilkan diagram alir berisi tahapan proses produksi suatu menu makanan
	Melakukan hazard analysis atau analisis bahaya pada setiap tahapan produksi mulai dari						Observasi, Wawancara dan Partisipasi Langsung	Menghasilkan daftar bahaya yang dapat terjadi dan signifikansinya pada setiap tahap produksi menu makanan

penerimaan hingga distribusi salah satu produk menu makanan pada divisi <i>catering</i> mahkota							
Melakukan penentuan titik pengendalian kritis atau CCP salah satu produk menu makanan pada divisi <i>catering</i> mahkota						Observasi, Wawancara dan Partisipasi Langsung	Menghasilkan daftar CCP
Menentukan batas kritis dari setiap CCP yang telah di tentukan						Wawancara dan Studi Literatur	Menghasilkan kriteria antara penerimaan dan tidak diterima sesuai dengan CCP
Menentukan tindakan monitoring atau pemantauan di setiap CCP yang telah ditentukan						Wawancara dan Partisipasi Langsung	Menghasilkan rencana tindakam monitoring sesuai dengan CCP
Melakukan penetapan tindakan koreksi bila terdapat penyimpangan dari batas kritis						Observasi, Wawancara dan Partisipasi Langsung	Menghasilkan rencana tindakan perbaikan sesuai penyimpangan yang terjadi
Menetapkan tindakan verifikasi						Observasi dan Wawancara	Menghasilakan rencana tindakan verifikasi
Melakukan tindakan						Partisipasi	Menghasilkan bukti fisik

	dokumentasi dan membuat rekaman kegiatan HACCP						Langsung	dokumentasi berupa foto atau video
2.	Penyusunan Laporan							Laporan hasil magang
3.	Supervisi dosen pembimbing departemen							Saran, masukan dan evaluasi dari dosen pembimbing departemen serta pembimbing lapangan
4.	Seminar hasil magang						Presentasi	Presentasi mengenai hasil yang diperoleh selama magang

BAB IV

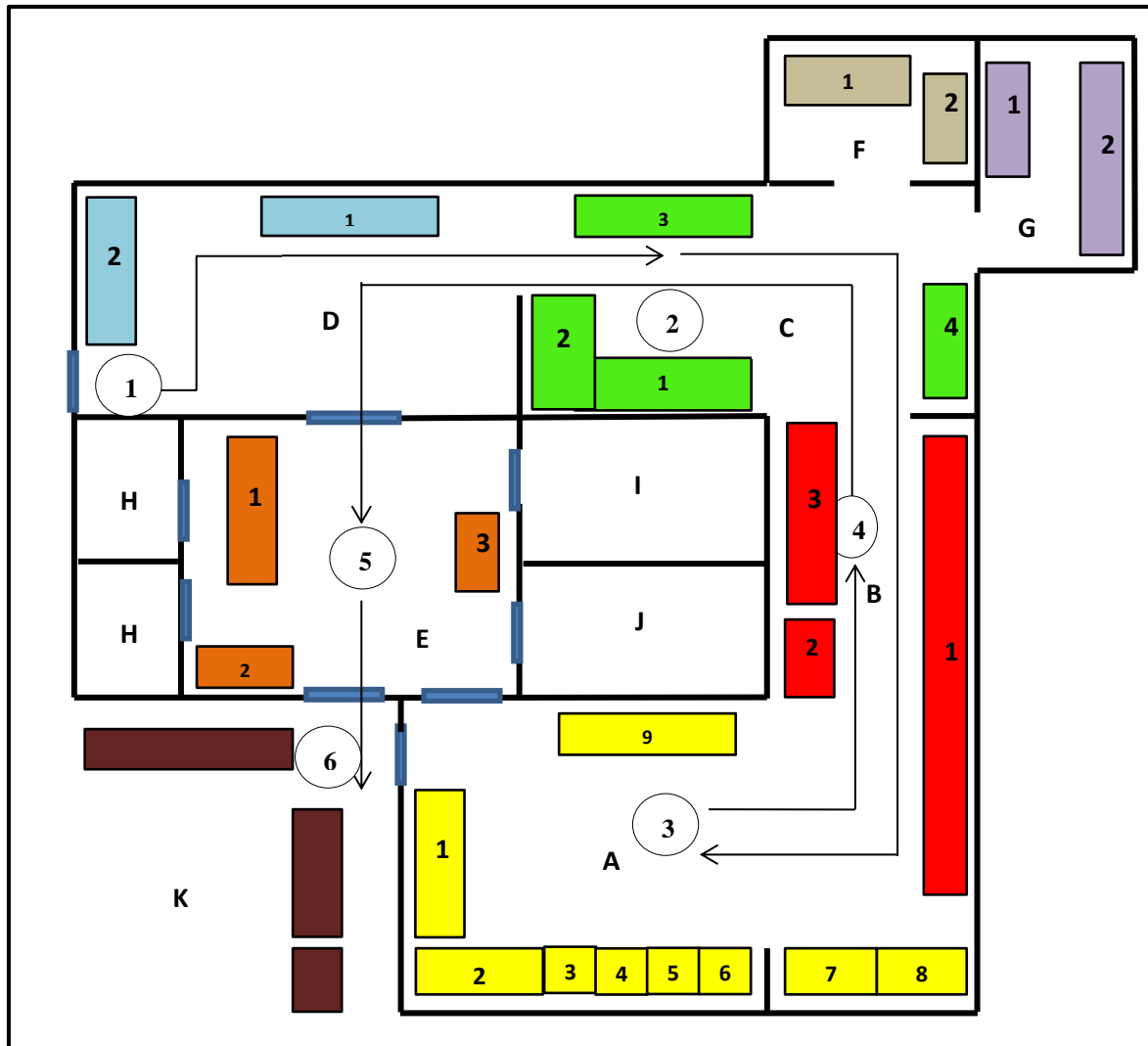
HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Lokasi

PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk merupakan salah satu Perusahaan Badan Usaha Milik Negara (BUMN) yang bergerak dibidang industri semen. PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk, mempekerjakan pekerja lebih dari 1000 orang setiap harinya. Tempat pelaksanaan magang berada di dapur *catering* mahkota yang berlokasi didalam Kantin Plant PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk. Untuk memenuhi kebutuhan gizi pekerjanya, PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk memfasilitasi menyelenggaraan makanan yaitu berupa kantin yang telah bekerjasama dengan pihak *catering* mahkota dalam proses penerimaan persiapan, pengolahan hingga penyajian. Penyelenggaraan dalam hal pendistribusian dilakukan dengan metode prasmanan dengan menu yang bervariasi dan berganti setiap harinya.

Dapur *catering* mahkota yang berlokasi didalam Kantin Plant PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk terdiri dari beberapa bagian yaitu ruang penerimaan bahan makanan, ruang penyimpanan makanan, ruang persiapan dan pengolahan makanan, ruang penyajian makanan dan ruang pendistribusian makanan. Waktu kerja yang berlaku di dapur *catering* mahkota yang berlokasi didalam Kantin Plant PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk dibagi dalam 2 shift untuk bagian dapur. Shift pagi dimulai pada pukul 05.00 – 16.00 untuk mempersiapkan makanan pagi dan siang. Shift kedua dimulai pada pukul 16.00 – 24.00 untuk mempersiapkan makanan malam. Apabila *overhole* akan ada tambahan jam untuk mempersiapkan makan malam pada pukul 16.00 – 01.00.

4.2 Layout Dapur *Catering* Mahkota



Gambar 4.1 Denah Dapur Kantin di PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk

Keterangan :

A. Ruang Penyimpanan

- 1. Rak peralatan dapur
- 2. Etalase bahan kering
- 3. *Showcase* sayur dan buah
- 4. *Chiller* bahan setengah matang
- 5. *Freezer* penyimpanan ikan
- 6. Kulkas penyimpanan sayur

- 1 Pintu masuk kedatangan bahan baku
- 2 Penerimaan bahan baku
- 3 Penyimpanan bahan baku
- 4 Pengolahan dan persaian bahan makanan
- 5 Persiapan penyajian makanan
- 6 Penyajian makanan

7. *Freezer* daging
8. *Freezer* ayam
9. Meja peletakan sayur, buah dan ikan
- B. Ruang Pengolahan Makanan
 - 1, 2. Kompor
 3. Meja pengolahan makanan
- C. Ruang Penerimaan dan Persiapan
 1. Meja Persiapan bahan dan bumbu
 2. Meja Penerimaan bahan makanan
 3. Rak penyimpanan bahan dan bumbu
- D. Ruang Pembuatan Minuman
 1. Rak alat makan
 2. Kompor
- E. Ruang Serbaguna
 1. Meja penyajian sementara
 2. Etalase pembungkus makanan
 3. Lemari
- F. Ruang Pencucian Peralatan Dapur
 1. Rak Pengeringan Peralatan Dapur
 2. Tempat Pencucian
- G. Gudang Penyimpanan Alat Dapur
 - 1, 2. Rak penyimpanan alat dapur
- H. Kamar Mandi Pria dan Wanita
- I. Ruang Istirahat Pekerja
- J. Gudang
- K. Ruang Penyajian Makanan dan Minuman

4.3 HACCP Produk *Catering* Mahkota (Asam-Asam Manyung)

4.3.1 Deskripsi Produksi

Berikut ini merupakan deskripsi produk yang diambil sebagai contoh menu, yaitu Asam-Asam Manyung.

Table 4.1 Deskripsi Produk Asam-Asam

Parameter Deskripsi	Keterangan
Nama Produk	Asam-Asam Manyung
Bahan Baku Utama	Ikan Manyung
Bahan Pendukung	Garam, penyedap rasa, bawang merah, bawang putih, tomat, cabai, daun jeruk, kemangi, asam jawa, rempah (kencur, kunyit, laos, kemiri, ketumbar, jinten), minyak goreng, air.
Proses Pengolahan	Proses pengolahan asam-asam manyung adalah mempersiapkan bumbu kuning untuk membuat kuah asam-asam Manyung yang terdiri dari campuran bahan pendukung yaitu bawang merah, bawang putih, kencur, kunyit, laos, kemiri, ketumbar, jinten, cabai yang dihaluskan bersamaan. Kemudian tumis bawang merah dan bawang putih yang sudah di iris tipis-tipis hingga tecium bau wanginya. Setelah itu masukkan bumbu kuning yang telah dihaluskan dan daun jeruk. Selanjutnya tambahkan air secukupnya dan masukkan air asam jawa yang telah direndam sebelumnya. Masukkan ikan manyung ke dalam kuah yang telah dipotong dan dicuci bersih. Tambahkan garam, penyedap rasa, tomat, cabai dan kemangi. Masak hingga kuah dan bumbu meresap didalam ikan. Kemudian tambahkan bawang goreng.

4.3.2 Deskripsi Bahan

Table 4.2 Deskripsi Bahan Asam-Asam manyung

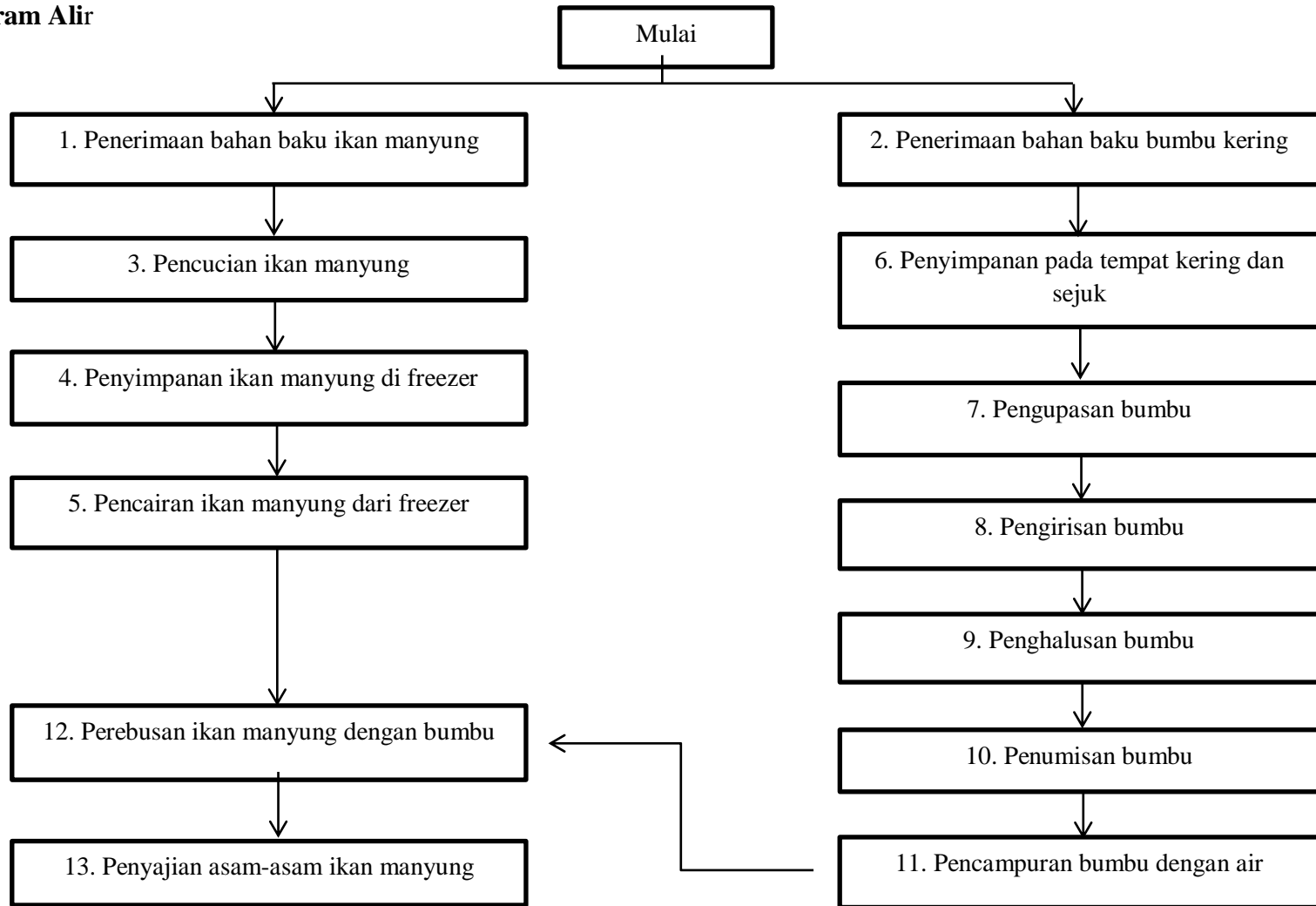
No	Jenis Bahan	Karakteristik Bahan
1.	Ikan Manyung	Diterima dalam kondisi segar, kulit terang, insang berwarna merah dan tidak berbau busuk
2.	Garam	Diterima dalam kondisi kering, kemasan tidak rusak dan tidak kadaluarsa
3.	Penyedap Rasa	Diterima dalam kondisi kering, kemasan tidak rusak dan tidak kadaluarsa
4.	Bawang Merah dan Bawang Putih	Diterima dalam keadaan segar, tidak busuk dan ditempatkan dalam wadah yang baik
5.	Tomat	Diterima dalam keadaan segar, tidak busuk dan ditempatkan dalam wadah yang baik
6.	Cabai	Diterima dalam keadaan segar, tidak busuk dan

		ditempatkan dalam wadah yang baik
7.	Daun Jeruk	Diterima dalam keadaan segar dan tidak kering
8.	Asam Jawa	Diterima dalam keadaan segar, tidak busuk bersih dari kotoran tanah dan akar
9.	Kemangi	Diterima dalam keadaan segar dan tidak kering
10.	Rempah (kencur, kunyit, laos, kemiri, ketumbar, jinten)	Diterima dalam kondisi kering, tidak busuk, segar, tidak layu, bersih dari tanah
11.	Minyak Goreng	Tidak tengik, kemasan tidak rusak dan tidak kadaluarsa

4.3.3 Deskripsi Penggunaan Produk dan Konsumen

Produk Asam-Asam Manyung yang dimasak atau diolah *catering* mahkota yang berada di dapur kantin PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk. Produk Asam-Asam Manyung diberikan kepada pekerja dengan penyajian prasmanan sesuai jadwal menunya. Produk Asam-Asam Manyung disajikan dalam keadaan masih panas atau hangat untuk meningkatkan cita rasa, selain itu juga dapat mengurangi risiko tercemar bakteri.

4.3.4 Diagram Alir



Gambar 4.3 Diagram Alir Asam-Asam Ikan Manyung

4.3.5 Analisis Bahaya

Tabel 4.3 Tabel Analisis Bahaya

PRINSIP 1								PRINSIP 2						
NO	LANGKAH	POTENSI BAHAYA		SUMBER BAHAYA	ANALISA RISIKO			TINDAKAN PENCEGAHAN	P1 a	P1 b	P2	P3	P4	CCP
		F B K	JENIS		KEPARAHAN	PELUNGAN	SIGNIFIKANSI							
1.	Penerimaan ikan manyung	B	E.Coli Salmonella	Penerimaan ikan manyung pada suhu yang kurang tepat dapat memicu perkembangan bakteri patogen	H	H	S	Melakukan cek suhu pada ikan manyung	Y	Y	T	Y	Y	Bukan CCP
2.	Penerimaan bumbu (bawang merah, bawang putih, tomat, cabai, daun jeruk, kemangi, asam jawa, kencur, kunyit, laos, kemiri, ketumbar, jinten)	F	Tanah, batu kerikil	Saat mensortir bahan baku tidak dilakukan pembersihan terlebih dahulu	L	M	TS	Dilakukan pengecekan bahan baku terlebih dahulu	T	-	-	-	-	Bukan CCP
		B	Aflatoxin dari aspergillus	Suhu dan kelembaban penyimpanan tidak tepat	H	L	TS	Simpan diruangan atau tempat yang kering dan sejuk dengan suhu 20 derajat celcius dan kelembabab 60 persen	Y	T	-	-	-	Bukan CCP
		K	Residu Pestisida	Penggunaan pestisida yang berlebihan	M	L	TS	-	T	-	-	-	-	Bukan CCP
3.	Pencucian ikan manyung	B	E.Coli Salmonella	Bakteri pathogen menyebar dari ikan manyung	H	H	S	Memisahkan ikan manyung dengan bahan makanan lain dan rutin	Y	Y	T	Y	Y	Bukan CCP

				yang masih mentah ke bahan makanan lain dan permukaan dapur				membersihkan dapur dengan baik						
4.	Penyimpanan ikan manyung di freezer	B	E.Coli Salmonella	Suhu freezer yang digunakan tidak stabil	H	M	S	Memastikan suhu freezer berada diantara -5 hingga 0 derajat celcius	Y	Y	T	Y	Y	Bukan CCP
5.	Pencairan ikan manyung dari freezer	B	E.Coli Salmonella	Peletakan ikan manyung pada suhu ruang yang terbuka	M	H	S	Meletakkan ikan manyung di chiller hingga sedikit lunak dan cair setelah dari freezer	Y	Y	T	Y	Y	Bukan CCP
6.	Penyimpanan Bumbu (bawang merah, bawang putih, tomat, cabai, daun jeruk, kemangi, asam jawa, kencur, kunyit, laos, kemiri, ketumbar, jinten)	F	Debu, batu kerikil	Kebersihan tempat yang kurang baik	L	M	TS	Rutin untuk membersihkan tempat/wadah peralatan dapur	T	-	-	-	-	Bukan CCP
		B	Aflatoxin dari aspergillus	Suhu dan kelembaban penyimpanan tidak tepat	H	L	TS	Simpan diruangan atau tempat yang kering dan sejuk dengan suhu 20 derajat celcius dan kelembabab 60 persen	Y	T	-	-	-	Bukan CCP
7.	Pengupasan Bumbu (bawang merah, bawang putih, tomat, cabai, daun jeruk, kemangi, asam jawa, kencur, kunyit, laos, kemiri, ketumbar,	F	Kotoran dari pisau	Pencucian pisau yang tidak bersih dan penggunaan pisau yang sama untuk bahan pangan yang lain	L	M	TS	Pencucian pisau yang bersih dan menggunakan pisau yang berbeda pada setiap bahan pangan	Y	T	-	-	-	Bukan CCP

	jinten)													
8.	Pengirisan Bumbu (bawang merah, bawang putih, tomat, cabai, daun jeruk, kemangi, asam jawa, kencur, kunyit, laos, kemiri, ketumbar, jinten)	F	Kotoran dari talenan dan pisau	Pencucuan pisau dan talenan yang digunakan untuk mengiris bumbu kurang bersih serta penggunaan pisau yang sama untuk bahan pangan lain	L	M	TS	Percuci an pisau dan talenan yang bersih dan menggunakan pisau yang berbeda pada setiap bahan pangan	Y	T	-	-	-	Bukan CCP
		B	Kontaminasi silang	Penggunaan talenan dan pisau yang sama untuk bahan pangan lain baik untuk bahan yang matang maupun bahan yang mentah	L	M	TS	Menggunakan talenan yang berbeda antar bahan pangan yang lain	Y	T	-	-	-	Bukan CCP
9.	Penghalusan Bumbu (bawang merah, bawang putih, tomat, cabai, daun jeruk, kemangi, asam jawa, kencur, kunyit, laos, kemiri, ketumbar, jinten)	K	Logam	Kontaminasi logam dari yang digunakan blender	M	L	TS	-	Y	T	-	-	-	Bukan CCP
10.	Penumisan bumbu (bawang merah, bawang putih,	K	Kadar FFA, Dekomposisi minyak	Pemanasan secara terus menerus dan kadar air bahan yang tinggi dapat menyebabkan	M	H	S	Tidak menggunakan minyak yang sama berulang kali dan mengganti minyak goreng secara rutin paling tidak	Y	Y	T	Y	Y	Bukan CCP

	tomat, cabai, daun jeruk, kemangi, asam jawa, kencur, kunyit, laos, kemiri, ketumbar, jinten)			minyak mengalami proses hidrolisis dan polimerisasi sehingga menimbulkan aroma minyak yang tengik, berwarna cokelat dan dapat meningkatkan kadar FFA				sudah diganti apabila pemakaian sudah 3 kali atau minyak sudah berubah warna kecokelatan						
11.	Pencampuran bumbu dengan air	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12.	Perebusan Ikan Manyung dengan Bumbu Kuning	B	E.Coli Salmonella	Suhu dan waktu pemanasan tidak adekuat atau tidak stabil	H	M	S	Merebus ikan manyung dengan suhu diatas 70 derajat celcius selama 20 menit	Y	Y	T	Y	Y	Bukan CCP
13.	Penyajian Asam-Asam Ikan Manyung	F	Debu, pengotor lainnya	Penyajian dalam keadaan terbuka	H	M	S	Menyajikan makanan dalam keadaan tertutup	Y	Y	T	Y	T	CCP 1
		B	Kontaminasi lalat	Penyajian dalam keadaan terbuka	H	M	S	Menyajikan makanan dalam keadaan tertutup						

4.3.6 Jaminan Rencana Mutu

Table 4.4 Tabel Jaminan Rencana Mutu

No. CCP	Langkah	Prinsip 3 Batas Kritis	Prinsip 4 Pemantauan	Prinsip 5 Koreksi dan Tindakan Koreksi	Prinsip 6 Verifikasi	Prinsip 7 Rekaman
			What-where- when-who-how			
CCP 1	Penyajian Asam-Asam Ikan Manyung	Disajikan dalam keadaan yang terbuka sehingga peluang akan kontaminasi lalat, debu dan pengotor lainnya tinggi	Petugas bagian penjamah makanan memastikan produk makanan asam-asam ikan manyung berada dalam keadaan yang tertutup dan tidak adanya lalat, debu dan pengotor lainnya di sekitar produk makanan yang disajikan	Petugas bagian penjamah makanan rutin memantau produk makanan yang disajikan khususnya asam-asam ikan manyung disajikan dalam keadaan tertutup dan apabila telah terjadi kontaminasi oleh lalat, debu, dan pengotor lainnya segera untuk di ganti dengan produk makanan yang baru dan masih segar	Melakukan cek rutin pada produk asam-asam ikan manyung yang akan disajikan dalam keadaan tertutup	-

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dalam proses pembuatan asam-asam ikan manyung, mulai dari proses penerimaan bahan baku makanan hingga penyajian makanan, ditemukan titik kritis (CCP) yang berada di beberapa tahap pembuatan produk yaitu pada proses penyajian asam-asam ikan manyung. Hal tersebut menunjukkan bahwa perlu adanya tindakan untuk pengontrol titik-titik kritis tersebut agar produk asam-asam ikan manyung aman untuk dikonsumsi oleh pekerja di PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk

5.2 Saran

Dibutuhkan monitoring dan tindakan verifikasi secara rutin dan berkala dalam proses pembuatan setiap menu, khususnya pada makanan asam-asam ikan manyung yang ada di kantin plant PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk, dengan melihat titik kritisnya. Tindakan yang dapat dilakukan untuk mengendalikan titik-titik kritis tersebut adalah sebagai berikut :

Pada proses penyajian asam-asam ikan manyung perlu diperhatikan dengan cara petugas penjamah makanan memastikan produk makanan asam-asam ikan manyung berada dalam keadaan yang tertutup dan tidak adanya lalat, debu dan pengotor lainnya di sekitar produk makanan yang disajikan sehingga peluang akan kontaminasi lalat, debu dan pengotor lainnya rendah atau bahkan tidak ada.

Selain itu juga perlu adanya pembentukan tim HACCP yang bertanggung jawab untuk menyusun seluruh rencana kegiatan HACCP dalam menghasilkan produk pangan yang aman untuk dikonsumsi. Sesuai dengan konsep HACCP menurut *Codex Alimentarius Commission* (CAC).

DAFTAR PUSTAKA

Anwar, F. 2004. *Keamanan Pangan*. Penebar Swadaya

Codex Alimentarius Commission. 1997. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application*. Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, FAO, Rome

Rotua M, Siregar R. 2015. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: EGC.

Standar Nasional Indonesia. 1998. *Hazard Analysis Critical Control Point*. Jakarta

Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Jakarta

LAMPIRAN

Dokumentasi



Proses menumis bawang merah dan bawang putih untuk bumbu Asam-Asam Ikan Manyung.



Proses mencampurkan bumbu kuning dengan bumbu lainnya.



Proses pengolahan Asam-Asam Ikan Manyung.



Gambar ikan manyung yang telah dibersihkan



Gambar bahan baku untuk bumbu kuning



Gambar asam jawa yang direndam air

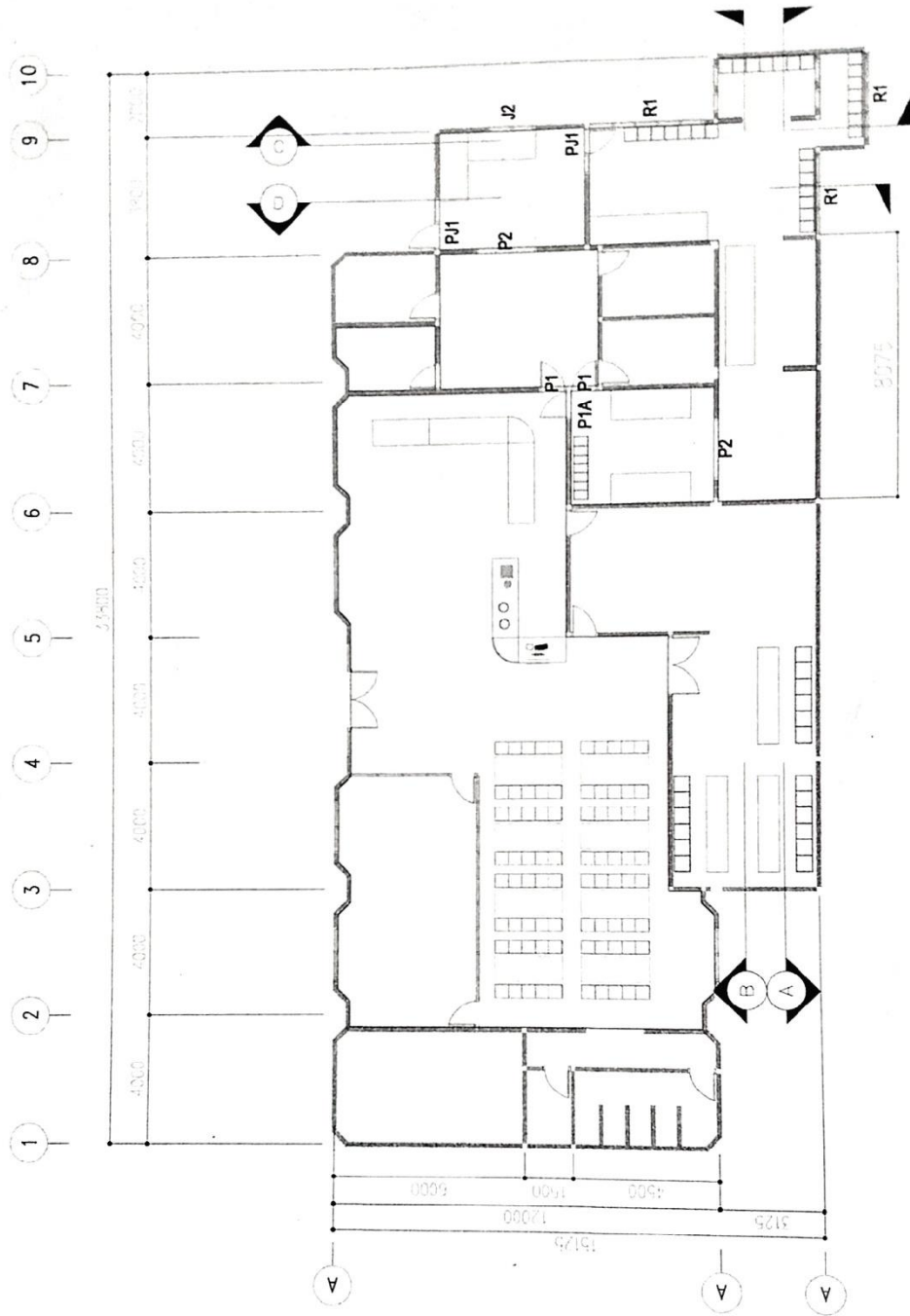


Seminar hasil magang dengan pihak PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk



Foto bersama dengan pihak PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk

Layout Dapur



Surat Panggilan Kerja Praktek



PT Semen Indonesia (Persero) Tbk.

R/74203200/002-3

Nomor : 0012878/SM.15/SUP/50032582/2000/12.2019
Lamp. : -
Perihal : **Panggilan Kerja Praktek**

Kepada Yth.
Lailatul Mumroh, S.KM., M.Kes.
Plh. Wakil Dekan I
Universitas Airlangga

Menunjuk Surat Saudara No: 8280/UN3.1.10/PPd/2019 tanggal 21 November 2019, Perihal: Permohonan Ijin Kerja Praktek, dengan ini kami beritahukan bahwa kami dapat menerima mahasiswa/siswa saudara atas nama:

No.	NAMA	NIM	JURUSAN
1.	Grace Bella Kezia Nussy	101611133236	Kesehatan Masyarakat
2.	Rr. Ananda Shafira Rezki K.	101611133185	Kesehatan Masyarakat
3.	Helvynda Dwita Yollanda	101611133022	Kesehatan Masyarakat

Untuk melakukan Kerja Praktek di PT Semen Indonesia (Persero) Tbk, Penempatan Pabrik Tuban di unit kerja Unit of Opr Human Capital dengan ketentuan sbb :

1. Setiap mahasiswa/siswa yang melakukan Kerja Praktek harus diikutsertakan dalam Asuransi Kecelakaan kerja oleh Institusi ybs.
2. Kerja Praktek dilaksanakan mulai tanggal 02 Januari 2020 s.d. 31 Januari 2020
3. Perusahaan tidak menyediakan sarana akomodasi (penginapan) & transportasi.
4. Mahasiswa/siswa tersebut di atas diharapkan kehadirannya pada :

- Hari/Tanggal : Kamis, 02 Januari 2020
- Pukul : 07.30 WIB sd. Selesai
- Tempat : Gedung Auditorium Lt.2 Kantor Pusat PT Semen Gresik Tuban
Desa Sumberarum, Kecamatan Kerek, Kabupaten Tuban
- Acara : Pengarahan dari Perusahaan & Penyerahan Perlengk. Administrasi
- Membawa :
 1. Foto Copy Kartu Tanda Pelajar/Mahasiswa (KTP) sebanyak 1 (satu) lembar.
 2. Foto Copy Polis Asuransi Kecelakaan Kerja/Kesehatan sebanyak 1 (satu) lembar.
 3. Pas foto berwarna ukuran 2x3 sebanyak 2 (dua) lembar.
 4. Surat Panggilan dan Dokumen Pendukung.

Demikian atas perhatian Saudara kami sampaikan terima kasih.

Gresik, 05 Desember 2019
PT Semen Indonesia (Persero) Tbk
An. Direksi,
SM Of Unit Training & Developmer

SEMIEN
INDONESIA
ACHMAD SIRRUL ATHO', ST.

Kantor: (1) Gedung Utama SG, Jl. Veteran, Gresik 6112, Indonesia / T +62 31 398 1731-3 /F +62 31 3972264, 3983209
(2) The East Tower Lantai 18 /Jl. Dr. Ide anak Agung Kav. E.3.2 No.1 /Jakarta 12950,Indonesia /T +62 21 5261174-5

Surat Tugas (Permohonan Kerja Praktek)



PT Semen Indonesia (Persero) Tbk.

Kepada Yth : Personnel Officer

Perihal : Permohonan Kerja Praktek

R/74203200/002-2

Tertampir kami sampaikan data mahasiswa permohonan Kerja Praktek dari :
Universitas Airlangga

Nama mahasiswa : Grace Bella Kezia Nussy, Rr. Ananda Shafira Rezki K., Helvynda
Dwita Yollanda

Jumlah mahasiswa : 3 (tiga) orang

Dalam rangka : Kerja Praktek

Jurusan : Kesehatan Masyarakat

Tanggal pengajuan : 02 Januari 2020 s.d. 31 Januari 2020

Lama Kerja Praktek : 1 (satu) bulan

Materi Proposal Mahasiswa :

Tuban, 04 Desember 2019
Hormat Kami
Group Learning Organizing Officer
Ttd.
MOCH. SOEBCHAN, SE.

Mohon *konfirmasi* atas permohonan kami,

Mahasiswa tersebut : (X) dapat dibantu () tidak dapat dibantu

Tanggal disetujui Kerja Praktek : 02 Januari 2020 s.d 31 Januari 2020

Pembimbing yang ditunjuk

Nopeg : 961

Nama pegawai : ALI IMRON

Unit Kerja : Unit of Opr Human Capital

Jabatan :

Tuban, 05 Desember 2019



(ALI SODIKIN, ST., S.Kom.)

Absensi Kerja Praktik

R/74203200/002-7



DAFTAR HADIR MAHASISWA KERJA PRAKTEK
UNIVERSITAS AIRLANGGA

NO.	NAMA MAHASISWA	KET	JANUARI 2020																												
			2	3	6	7	8	9	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30	31							
1	Grace Bella Kezia Nussy	IN	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>		
		OUT	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
2	Rr. Ananda Shafira Rezki K.	IN	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
		OUT	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
3	Helvynda Dwita Yollanda	IN	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
		OUT	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	







Keterangan :
 Page : 08.00 WIB
 Score : 15.00 WIB
 *) Copy untuk lampiran Laporan
 *) Mohon diserahkan kembali ke Unit of Training & Development








Unit Kerja : Unit of Opr Human Capital
 Nama Pembimbing : ALI IMRON -- (961)
 Tanda Tangan *[Signature]*
 961 / Ali Imron









Lembar Catatan Kegiatan dan Absensi Magang

Lembar Catatan Kegiatan dan Absensi Magang

Nama Mahasiswa : HELVYNDA DWITA YOLLANDA
 NIM : 101611133022
 Tempat Magang : PT. SEMEN INDONESIA (Persero), Tbk. TUBAN

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Instansi
Minggu ke-1		
Hari ke-1 2 Januari 2020	Berkumpul di ruang Auditorium PT. Semen Indonesia untuk dilakukan pengenalan organisasi PT. Semen Indonesia dan pengarahan serta safety induction selama magang di PT. Semen Indonesia	
Hari ke-2 3 Januari 2020	Bertemu dengan pembimbing lapangan, bernama Bapak Ali Imron untuk menyampaikan maksud dan tujuan kami magang selama di PT. Semen. Dan mulai untuk membuat rancangan kegiatan selama di PT. Semen Indonesia untuk diserahkan kepada pembimbing lapangan.	
Minggu ke-2		
Hari ke-1 6 Januari 2020	Mulai untuk berkunjung ke kantin yang ada di dalam pabrik untuk menanyakan perihal penyelenggaraan makanan bagian input dengan mbak eni selaku pekerja di catering makkota dengan metode wawancara dan observasi	
Hari ke-2 7 Januari 2020	Menyusun laporan hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan sebelumnya dan mulai untuk menyusun beberapa pertanyaan terkait penyelenggaraan makanan bagian proses.	
Hari ke-3 8 Januari 2020	Menyusun beberapa pertanyaan terkait dengan penyelenggaraan makanan bagian proses, dan pada pukul 14.00 kami berangkat menuju kantin untuk menanyakan pertanyaan yang telah disusun terkait penyelenggaraan makanan bagian proses.	
Hari ke-4 9 Januari 2020	Menyusun beberapa pertanyaan terkait dengan penyelenggaraan makanan bagian output dan menanyakan kembali pertanyaan terkait bagian proses dengan metode wawancara terkait output penyelenggaraan makanan dan observasi langsung bagian dapur terkait bagian proses penyelenggaraan makanan.	

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Instansi
Hari ke-5 10 Januari 2020	Pada hari ini kami akan berkunjung ke kantin untuk melihat bagian proses secara langsung penyediaan makanan dan melihat HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pada menu makanan yang akan dibuat.	
Minggu ke-3		
Hari ke-1 13 Januari 2020	Menyusun laporan kelompok mengenai penyelenggaraan makanan dan laporan individu mengenai HACCP.	
Hari ke-2 14 Januari 2020	Menyusun laporan kelompok mengenai penyelenggaraan makanan dan laporan individu mengenai HACCP.	
Hari ke-3 15 Januari 2020	Menyusun laporan kelompok mengenai penyelenggaraan makanan dan laporan individu mengenai HACCP dan berdiskusi dengan bapak Ali Sedikin mengenai organisasi PT Semen Indonesia serta tugas yang diberikan.	
Hari ke-4 16 Januari 2020	Menyusun laporan kelompok dan laporan individu.	
Hari ke-5 17 Januari 2020	Mengikuti senam pagi bersama teman dan karyawan disana. Kemudian menuju kantin untuk menandatangani.	
Minggu ke-4		
Hari ke-1 20 Januari 2020	Menyusun laporan kelompok mengenai penyelenggaraan makanan dan mengunjungi kantin untuk melihat proses penerimaan bahan baku makanan dan personal hygiene pekerja di dapur.	

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Instansi
Hari ke-2 21 Januari 2020	Menyusun Laporan kelompok dan Laporan individu. Kemudian mengunjungi Main Office untuk melihat pajanan lingkungan kerja	
Hari ke-3 22 Januari 2020	Menyusun laporan kelompok dan laporan individu. Mengunjungi kembali untuk observasi dan wawancara beberapa hal yang masih kurang mengenai penyelenggaraan makanan.	
Hari ke-4 23 Januari 2020	Menyusun laporan kelompok mengenai penyelenggaraan makanan dan menyusun laporan individu mengenai HACCP	
Hari ke-5 24 Januari 2020	Menyusun laporan kelompok mengenai penyelenggaraan makanan dan menyusun laporan individu mengenai HACCP	
Minggu ke-5		
Hari ke-1 27 Januari 2020	Menyusun laporan kelompok mengenai penyelenggaraan makanan dan menyusun laporan individu mengenai HACCP	
Hari ke-2 28 Januari 2020	Menyusun laporan kelompok mengenai penyelenggaraan makanan dan menyusun laporan individu mengenai HACCP	
Hari ke-3 29 Januari 2020	Menyusun laporan kelompok mengenai penyelenggaraan makanan dan menyusun laporan individu mengenai HACCP dan mulai untuk membuat Power Point untuk presentasi seminar hasil magang.	
Hari ke-4 30 Januari 2020	Membuat power point untuk seminar hasil magang dan review laporan kegiatan magang.	

Hari ke-5 31 Januari 2020	Seminar hasil kegiatan magang dan penutupan kegiatan magang di PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk.	