



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Metode Pengumpulan Data	3
2.4 Prosedur Kerja	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah Perusahaan	4
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	4
3.3 Wilayah Perusahaan	4
3.4 Struktur Organisasi	4
3.5 Ketenagakerjaan	5
IV ASPEK PRODUKSI	6
4.1 Deskripsi Produk	6
4.2 Bahan Baku	6
4.2 Bahan Tambahan Pangan (BTP)	7
4.4 Proses Produksi	8
V PENERAPAN <i>SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES</i> (SSOP)	10
5.1 Keamanan Air	10
5.2 Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Bahan Pangan	11
5.3 Pencegahan Kontaminasi Silang	12
5.4 Pengawasan Fasilitas Pencuci Tangan, Sanitasi, dan Toilet	14
5.5 Proteksi dari Bahan Kontaminan	15
5.6 Pelabelan, Penyimpanan, dan Penggunaan Bahan Toksik	16
5.7 Pengawasan Kesehatan Karyawan	17
5.8 Pengendalian Hama	19
VI SIMPULAN DAN SARAN	21
6.1 Simpulan	21
6.2 Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN	26
RIWAYAT HIDUP	43

DAFTAR TABEL

1	Proses <i>Cleaning In Place</i> (CIP)	11
2	Alat perlindungan diri pada staf produksi setiap zona	13
3	Standar baku mutu sarana toilet	15
4	Jadwal pengendalian hama	19

DAFTAR GAMBAR

1	Lokasi pelaksanaan pkl	3
2	Produk Okky Jelly Drink	6
3	Pencegahan kontaminasi silang	13
4	Fasilitas pencuci tangan area produksi (a), <i>hand drayer</i> area produksi (b), dan fasilitas pencuci tangan area masuk perusahaan (c)	14
5	<i>Metal detector</i>	16
6	<i>Pass box in</i>	16
7	Pelabelan bahan kimia	17
8	Pemeriksaan suhu tubuh karyawan (a), dan proses mencuci tangan karyawan (b)	18
9	Proses pengendalian hama (a), <i>curtain</i> (b), lampu luminous (c)	20

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Suntory Garuda Beverage Plant G	26
2	Form <i>Cleaning Out Place</i> (COP) HTST	27
3	Form pemeriksaan kebersihan dan pemeliharaan kondisi area <i>warehouse finish good</i>	28
4	Form pemeriksaan kebersihan dan pemeliharaan kondisi area <i>warehouse</i> gudang material	29
5	Form pemeriksaan fasilitas toilet	30
6	Form <i>monitoring OPRP metal detector</i>	31
7	Form <i>monitoring</i> bahan kimia	32
8	Form pemeriksaan suhu tubuh karyawan	33
9	Form <i>monitoring</i> pengendalian hama	34
10	Penerapan aspek keamanan air	35
11	Penerapan aspek kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan	36
12	Penerapan aspek pencegahan kontaminasi silang	37
13	Penerapan aspek fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet	38
14	Penerapan aspek proteksi dari bahan kontaminan	39



15 Penerapan aspek pelabelan, penyimpanan dan penggunaan bahan toksik	40
16 Penerapan aspek pengawasan kesehatan karyawan	41
17 Penerapan aspek pengendalian hama	42

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.