



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
<b>I</b> PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
<b>II</b> METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Metode Pengumpulan Data	3
<b>III</b> KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah	4
3.2 Visi dan Misi	5
3.3 Lokasi dan Tata Letak	5
3.4 Struktur Organisasi	5
3.5 Ketenagakerjaan	6
3.6 Produk yang Dihasilkan	6
<b>IV</b> PROSES PRODUKSI	8
4.1 Deskripsi Produk	8
4.2 Bahan Baku	8
4.3 Bahan Tambahan Pangan	8
4.4 Bahan Penunjang	9
4.5 Bahan Pengemas	10
4.6 Proses Produksi	10
<b>V</b> EVALUASI PENERAPAN <i>GOOD MANUFACTURING PRACTICES</i> (GMP)	15
5.1 Lokasi	15
5.2 Bangunan	15
5.3 Fasilitas Sanitasi	18
5.4 Mesin dan peralatan	21
5.5 Bahan	21
5.6 Pengawasan Proses	21
5.7 Produk Akhir	22
5.8 Laboratorium	22
5.9 Karyawan	22
5.10 Pengemas	23
5.11 Label dan Keterangan Produk	23
5.12 Penyimpanan	23
5.13 Pemeliharaan dan Program Sanitasi	24



- 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 mengurniakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



5.14	Pengangkutan	24
5.15	Dokumentasi dan pencatatan	25
5.16	Pelatihan	25
5.17	Penarikan produk	25
5.18	Pelaksanaan Pedoman	25
VISIMPULAN DAN SARAN		26
6.1	Simpulan	26
6.2	Saran	26
DAFTAR PUSTAKA		27
LAMPIRAN		29
RIWAYAT HIDUP		53

#### 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 meminumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.





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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

## DAFTAR TABEL

1	Produk olahan daging PT Widyaprasuti	6
2	Jumlah toilet untuk karyawan pria	20
3	Jumlah toilet untuk karyawan wanita	20
4	Perbandingan batas maksimal penggunaan BTP menurut PerBPOM dan penggunaan di industri	21

## DAFTAR GAMBAR

1	Struktur organisasi PT Widyaprasuti	6
2	Mesin <i>bone saw</i>	11
3	Mesin <i>meat grinder</i>	11
4	Mesin <i>bowl cutter</i>	12
5	Mesin <i>stuffer</i>	12
6	Oven konvensional (a), dandang perebusan (b)	13
7	Mesin <i>vacuum sealer</i>	14
8	Mesin <i>freezer</i>	14
9	Lantai ruang produksi (a), pertemuan antara lantai dan dinding (b)	16
10	Dinding pada ruang produksi	16
11	Atap dan langit-langit ruang produksi	17
12	Tirai PVC	17
13	Permukaan tempat kerja	18
14	<i>Water treatment</i> metode RO	19
15	Sarana pencucian bahan baku	20
16	APD karyawan	22
17	<i>Cold storage</i> (a), ruang penyimpanan bahan baku kering (b)	24
18	<i>Clean In Place</i> (CIP)	24
19	Mobil <i>box</i>	25

## DAFTAR LAMPIRAN

1	<i>Layout</i> ruang produksi PT Widyaprasuti	30
2	Diagram alir proses produksi sosis	31
3	Spesifikasi bahan baku dan bahan pengemas	32
4	Formulir pemeriksaan barang datang	33
5	Dokumen penggunaan bahan baku	34
6	Dokumen jumlah dan tanggal produksi	35
7	Dokumen pengeluaran barang	36
8	Dokumen tukar guling	37
9	Dokumen kebersihan alat kerja	38
10	Dokumen <i>monitoring</i> suhu mesin pendingin	39
11	Formulir penilaian GMP	40