



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data	3
2.4 Prosedur Kerja	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	5
3.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	5
3.2 Produk Perusahaan	6
3.3 Visi dan Misi Perusahaan	6
3.4 Struktur Organisasi	6
3.5 Ketenagakerjaan	6
IV PROSES PRODUKSI RENDANG SAPI KALENG	7
4.1 Bahan Baku	7
4.2 Bahan Penunjang	7
4.3 Proses Produksi Rendang Sapi Kaleng	10
V PENERAPAN <i>SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES</i> (SSOP)	16
5.1 Keamanan Air	16
5.2 Permukaan yang Kontak dengan Bahan Pangan	16
5.3 Pencegahan Kontaminasi Silang	17
5.4 Fasilitas Sanitasi	19
5.5 Proteksi dari Bahan Kontaminan	21
5.6 Pelabelan dan Penyimpanan Bahan Kimia	22
5.7 Pengendalian Kesehatan	24
5.8 Pengendalian Hama	24
VI SIMPULAN DAN SARAN	26
6.1 Simpulan	26
6.2 Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	29



DAFTAR TABEL

1	Peraturan fasilitas toilet karyawan pria	20
2	Peraturan fasilitas toilet karyawan wanita	20

DAFTAR GAMBAR

1	Logo perusahaan	5
2	Produk CV Mitra Tani Farm	6
3	Ruang penyimpanan bahan baku	10
4	Pembuatan bumbu	11
5	Pemotongan daging	12
6	Perebusan daging	12
7	Proses pengalengan	13
8	Sterilisasi produk	13
9	Cooling pad	14
10	Penyimpanan produk jadi	14
11	Pengolahan air (a) penampungan air (b) penampung air	16
12	Metode pembersihan (a) CIP (b) COP	17
13	Rak penyimpanan bahan baku	18
14	Sign di ruang pengolahan (a) perintah cuci tangan (b) dilarang makan dan minum (c) dilarang merokok	18
15	Pakaian kerja karyawan	19
16	(a) Fasilitas wastafel di dekat ruang produksi (b) panduan cara cuci tangan yang baik dan benar	20
17	Fasilitas sanitasi (a) toilet pria (b) toilet wanita (c) wastafel	21
18	Ruang ganti (a) pria (b) wanita	21
19	Persediaan APD sekali pakai	22
20	Bahan kimia (a) <i>hand sanitizer</i> (b) sabun cuci tangan (c) pembersih kaca (d) natrium hipoklorit	23
21	Ruang penyimpanan bahan kimia	23
22	Pengendalian kesehatan (a) kotak P3K (b) kotak obat	24

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi CV Mitra Tani Farm	31
2	Layout area produksi	32
3	Diagram alir proses produksi	33
4	Form pemeriksaan air	34
5	Checklist monitoring personal hygiene	35
6	Checklist sanitasi harian peralatan produksi	36
7	Checklist sanitasi harian toilet dan wastafel	37

- 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.





8	Form pengecekan dan pembelian bahan baku	38
9	Form pembelian dan pemeriksaan bahan kemas	39
10	Penerapan keamanan air	40
11	Penerapan permukaan yang kontak dengan bahan pangan	41
12	Penerapan pencegahan kontaminasi silang	42
13	Penerapan fasilitas sanitasi	43
14	Penerapan proteksi dari bahan kontaminan	44
15	Penerapan pelabelan dan penyimpanan bahan kimia berbahaya	45
16	Penerapan pengendalian kesehatan karyawan	46
17	Penerapan pengendalian hama	47

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