



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
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 Teknik Pengumpulan Data	3
2.3 Metode Uji <i>Swab</i>	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	5
3.1 Sejarah	5
3.2 Kegiatan Lembaga	5
3.3 Struktur Organisasi	7
3.4 Fungsi dan Tujuan	7
IV ASPEK PRODUKSI <i>BREADCRUMB</i>	8
4.1 Bahan Baku dan Pendukung	8
4.2 Bahan Tambahan Pangan	10
4.3 Proses Produksi	10
V PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENE	17
5.1 Ruang Produksi	17
5.2 Mesin Pengolahan	18
5.3 Personal Higiene	19
5.4 Pengendalian Hama	22
5.5 Hasil Analisis Mikrobiologi	24
VI SIMPULAN DAN SARAN	28
6.1 Simpulan	28
6.2 Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	31
RIWAYAT HIDUP	43



## DAFTAR TABEL

1	Jenis media <i>petrifilm</i> yang digunakan beserta ciri positifnya	4
2	Jam kerja karyawan pada setiap bagian produksi	6
3	Standar uji <i>swab</i> mikrobiologi PT LeGitt Boga Mandiri	24

## DAFTAR GAMBAR

1	Logo PT LeGitt Boga Mandiri	5
2	Produk <i>bakery</i>	6
3	Produk <i>breadcrumb</i> ; <i>White (a)</i> , <i>Orange (b)</i>	6
4	<i>Box container</i> bahan baku <i>breadcrumb</i>	11
5	Proses <i>mixing</i>	11
6	Proses <i>make up</i>	12
7	Adonan setelah <i>make up</i>	12
8	Proses <i>final fermentation</i>	12
9	<i>Breadcrumb</i> setelah proses <i>baking</i>	13
10	Proses pendinginan di <i>Cooling room</i>	13
11	Proses <i>trimming</i> dan sortasi	14
12	Proses <i>air blast freezing</i>	14
13	Proses <i>crushing breadcrumb</i>	15
14	Proses <i>sealing breadcrumb</i>	15
15	Mesin <i>metal detector</i>	16
16	Penyimpanan <i>breadcrumb</i> di <i>cold storage</i>	16
17	Kontainer distribusi <i>breadcrumb</i>	16
18	Seragam dan APD karyawan	20
19	Fasilitas cuci tangan di PT LBM	21
20	Poster langkah mencuci tangan	22
21	Poster peraturan penggunaan loker	22
22	<i>Insect light trap</i>	23
23	<i>Rodent trigonal trap</i>	23
24	<i>Trap a roach</i>	24
25	Ciri positif ALT pada media AC	25
26	Ciri positif <i>Escherichia coli</i> pada media EC	25
27	Ciri positif kapang khamir pada media YM	26
28	Ciri positif <i>Enterobacteriaceae</i> pada media EB	27



## DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi Departemen <i>Operation</i>	33
2	Struktur organisasi Departemen <i>Supply Chain</i>	33
3	Diagram alir proses produksi <i>breadcrumb</i>	34
4	Jadwal <i>cleaning</i> peralatan dan ruang area produksi <i>breadcrumb</i>	35
5	Formulir sanitasi hygiene personil	38
6	Hasil analisis uji <i>swab</i> telapak tangan pekerja	40
7	Hasil analisis uji <i>swab</i> mesin dan alat pengolahan	41

 Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



**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.