



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
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 Prosedur Kerja	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah	4
3.2 Visi dan Misi	4
3.3 Struktur Organisasi	4
3.4 Produk yang Dihasilkan	4
3.5 Lokasi dan Tata Letak	5
IV ASPEK PRODUKSI	6
4.1 Deskripsi Produk	6
4.2 Bahan Baku dan Bahan Pendukung	6
4.3 Alur Produksi	9
V EVALUASI PENERAPAN <i>GOOD MANUFACTURING PRACTICES</i>	12
5.1 Lokasi	13
5.2 Bangunan	13
5.3 Fasilitas Sanitasi	24
5.4 Mesin dan Peralatan	30
5.5 Bahan	31
5.6 Pengawasan Proses	32
5.7 Produk Akhir	34
5.8 Laboratorium	35
5.9 Karyawan	36
5.10 Pengemas	37
5.11 Label dan Keterangan Produk	38
5.12 Penyimpanan	39
5.13 Pemeliharaan dan Program Sanitasi	41
5.14 Pengangkutan	44
5.15 Dokumen dan Pencatatan	44
5.16 Pelatihan	45
5.17 Penarikan Produk	46
5.18 Pelaksanaan Pedoman	46



VI SIMPULAN DAN SARAN	47
6.1 Simpulan	47
6.2 Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	51
RIWAYAT HIDUP	56

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

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.

DAFTAR TABEL

1	Penilaian kesesuaian lokasi	13
2	Penilaian aspek bangunan pabrik	14
3	Penilaian kesesuaian lantai	16
4	Penilaian kesesuaian dinding	17
5	Penilaian kesesuaian atap dan langit-langit	19
6	Penilaian pintu	20
7	Penilaian jendela dan ventilasi	21
8	Penilaian permukaan meja	23
9	Penilaian penggunaan bahan gelas	23
10	Penilaian sarana penyediaan air	24
11	Penilaian pembuangan air dan limbah	25
12	Penilaian sarana pencucian dan pembersihan	26
13	Penilaian sarana toilet	28
14	Penilaian sarana higiene karyawan	29
15	Penilaian kesesuaian mesin dan peralatan	31
16	Penilaian kesesuaian bahan	32
17	Penilaian aspek pengawasan proses dan bahan	33
18	Penilaian kesesuaian pengawasan kontaminasi	34
19	Penilaian kesesuaian produk akhir	35
20	Penilaian kesesuaian laboratorium	36
21	Penilaian kesesuaian karyawan	37
22	Penilaian kesesuaian kemasan	38
23	Penilaian kesesuaian label produk	39
24	Penilaian aspek penyimpanan	41
25	Penilaian pemeliharaan dan program sanitasi	42
26	Penilaian aspek pengangkutan	44
27	Penilaian aspek dokumentasi	45
28	Penilaian program pelatihan	45
29	Penilaian aspek penarikan produk	46
30	Penilaian aspek pelaksanaan pedoman GMP	46

DAFTAR GAMBAR

1	Dada ayam <i>fillet</i>	6
2	<i>Premix B</i>	7
3	Tepung roti	7
4	<i>Premix A</i>	7
5	Es batu	8
6	Air galon	8
7	<i>Coating</i>	9
8	Minyak goreng	9
9	Bangunan perusahaan	14
10	Struktur lantai ruang produksi, (a) sudut siku, (b) permukaan lantai	15



11	Saluran pembuangan ruang produksi	15
12	Lantai kamar mandi	16
13	Pertemuan dinding dengan dinding	17
14	Langit-langit ruang produksi	18
15	<i>Cooker hood</i>	18
16	Pintu ruang produksi	19
17	Jendela ruang produksi	20
18	<i>Air conditioner</i>	21
19	<i>Insect killer</i> dan <i>exhaust fan</i>	21
20	Meja kerja	22
21	Meja <i>stainless steel</i>	22
22	Peralatan produksi, (a) panci kukus, (b) <i>bowl stainless steel</i>	23
23	<i>Grease trap</i>	25
24	Fasilitas pembersihan dan sanitasi, (a) ruang janitor, (b) desinfektan, (c) peralatan dan bahan pembersih	26
25	<i>Sink</i> pencucian	26
26	Petunjuk mencuci tangan	27
27	Toilet karyawan, (a) kondisi toilet, (b) ventilasi toilet	27
28	Pembilas sepatu kerja	28
29	Sarana higiene (a) loker karyawan, (b) fasilitas sanitasi	29
30	Peralatan produksi, (a) <i>bowl stainless steel</i> , (b) panci kukus, (c) loyang aluminium	30
31	Timbangan bahan baku	30
32	Penerimaan daging ayam <i>fillet</i> , (a) pengecekan visual, (b) pencatatan berat	31
33	<i>Chicken nugget</i> , (a) tampak depan, (b) tampak belakang	35
34	Pakaian, (a) karyawan produksi, (b) <i>visitors</i>	36
35	Plastik kemasan produk	37
36	<i>Styrofoam</i>	38
37	Label kemasan <i>chicken nugget</i>	39
38	Penyimpanan, (a) bahan baku kering, (b) produk akhir, (c) pengemas	40
39	Ruang <i>frozen food</i>	40
40	Tempat sampah	43
41	Distribusi produk, (a) mobil <i>box container</i> , (b) <i>styrofoam</i> pengemas	44
42	Pelatihan internal	45

DAFTAR LAMPIRAN

1	Prosedur evaluasi penerapan GMP	52
2	Struktur organisasi PT Magfood Amazy Internasional	54
3	Diagram alir proses produksi <i>chicken nugget</i>	55
4	<i>Lay out</i> ruang produksi	56
5	Standar mutu <i>chicken nugget</i> (SNI 01-6683:2014)	57

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.