



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
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 Waktu dan Lokasi	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data	3
2.3 Prosedur Kerja	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	5
3.1 Sejarah Perusahaan	5
3.2 Kegiatan Lembaga	5
3.3 Struktur Organisasi	7
3.4 Fungsi dan Tujuan	7
IV ASPEK PRODUKSI TEH HITAM CELUP	8
4.1 Bahan Baku dan Bahan Tambahan	8
4.2 Proses Produksi	9
V PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENE PADA PROSES PRODUKSI TEH HITAM CELUP	13
5.1 Penyimpanan Bahan Baku dan Produk Akhir	13
5.2 Personal Higiene Karyawan	14
5.3 Fasilitas Sanitasi	17
5.4 Sanitasi Mesin	18
5.5 Sanitasi Ruangan	19
5.6 Pengendalian Hama	21
5.7 Analisis Mikrobiologi	23
VI SIMPULAN DAN SARAN	25
6.1 Simpulan	26
6.2 Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	29
RIWAYAT HIDUP	41

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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	Produk teh di Industri Hilir Teh PT Perkebunan Nusantara VIII	6
2	Jam kerja setiap shift produksi	6
3	Syarat mutu bahan baku teh	10
4	Ketentuan pemakaian perlengkapan seragam kerja	15
5	Standar jumlah toilet untuk karyawan pria	17
6	Standar jumlah toilet untuk karyawan wanita	18
7	Hasil analisis mikrobiologi sampel mesin	24
8	Hasil analisis mikrobiologi sampel tangan karyawan	24

DAFTAR GAMBAR

1	Alat pencampur	11
2	Alat-alat penyimpanan: palet kayu (a), rak (b), <i>hand pallet truck</i> (c)	14
3	APD karyawan	15
4	Poster dan rambu peringatan: poster tata cara cuci tangan (a) poster rambu aturan di laboratorium (b) poster di area produksi (c)	16
5	Pembersihan mesin produksi: <i>mixer</i> menggunakan sistem CIP (a) mesin maisa menggunakan sistem COP (b)	19
6	Struktur ruangan area produksi: langit-langit area produksi (a) ruangan <i>blending</i> (b)	20
7	Pintu masuk area produksi	21
8	Peralatan pengendalian hama: alat perangkap tikus (a) <i>Insect killer</i> (b)	22

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi	31
2	Peta lokasi perusahaan	32
3	Tata letak area produksi	33
4	Diagram alir proses produksi teh hitam celup	34
5	Syarat mutu teh kering dalam kemasan	35
6	Lembar kerja GMP pemeriksaan kelengkapan fasilitas cuci tangan	36
7	Lembar kerja GMP pembersihan toilet	37
8	Lembar kerja GMP pembersihan mesin <i>mixer</i>	38
9	Lembar kerja GMP pembersihan ruangan <i>blending</i>	39
10	Hasil uji MPN parameter koliform	40
11	Ketidaksesuaian dan tindakan perbaikan	41

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

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.