



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
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 dan Analisis Data	3
2.4 Prosedur Kerja	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah	4
3.2 Fungsi dan Tujuan	4
3.3 Struktur Organisasi	4
3.4 Ketenagakerjaan	5
IV ASPEK PRODUKSI	6
4.1 Deskripsi Produk	6
4.2 Bahan	6
4.3 Proses Produksi	7
V PEMANTAUAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PRODUKSI MINUMAN KOPI <i>READY TO DRINK</i>	11
5.1 Penerimaan Barang	11
5.2 Pengendalian Proses Produksi	12
5.3 Penyimpanan Barang	13
5.4 Pendistribusian Produk Jadi	14
5.5 Kebijakan Mutu dan Keamanan Pangan	14
5.6 Sanitasi Higiene Karyawan	16
5.7 Pemeriksaan Kesehatan Karyawan	16
5.8 Sanitasi Ruangan	17
5.9 Sanitasi Peralatan	17
5.10 Pengendalian Produk yang Tidak Sesuai	17
5.11 Identifikasi dan Kemampuan Telusur	18
5.12 Kalibrasi	18
5.13 Penetapan Umur Simpan Produk	19
5.14 Pengendalian Kualitas dan Keamanan Produk	19
5.15 Penomoran <i>Batch</i>	19
5.16 Spesifikasi Bahan Baku, Bahan Kemasan dan Produk Jadi	19
5.17 Pengadaan Bahan Baku, Bahan Pendukung dan Bahan Penolong	20



VISIMPULAN DAN SARAN	21
6.1 Simpulan	21
6.2 Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN	25
RIWAYAT HIDUP	29

© 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	<i>Checklist</i> penerimaan barang	12
2	Pemeriksaan sistem produksi	15
3	Sanitasi ruangan	17
4	Klasifikasi penarikan produk	18

## DAFTAR GAMBAR

1	Logo perusahaan	4
2	Kemasan sekunder	14
3	Pakaian karyawan (a) Area <i>filling</i> ; (b) Area <i>kitchen</i>	16

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Proses produksi minuman kopi <i>ready to drink</i>	26
2	Formulir QC kedatangan barang/bahan baku	27
3	Penomoran <i>batch</i>	28



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.