



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
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 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	4
3.1 Sejarah Perusahaan	4
3.2 Kegiatan Lembaga	4
3.3 Struktur Organisasi	4
3.4 Visi dan Misi Perusahaan	4
IV ASPEK PRODUKSI	5
4.1 Bahan Produksi	5
4.2 Alat Produksi	7
4.3 Fasilitas Perusahaan	10
4.4 Proses Produksi	12
V PENERAPAN <i>SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES</i> (SSOP)	18
5.1 Keamanan Air	18
5.2 Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Bahan Pangan	18
5.3 Pencegahan Kontaminasi Silang	19
5.4 Fasilitas Pencuci Tangan, Sanitasi dan Toilet	20
5.5 Proteksi dari Bahan Kontaminan	22
5.6 Pelabelan, Penyimpanan dan Penggunaan Bahan Toksik	22
5.7 Pengawasan Kesehatan Karyawan	23
5.8 Pengendalian Hama	24
VI SIMPULAN DAN SARAN	25
6.1 Simpulan	25
6.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	28
RIWAYAT HIDUP	39

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.

Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies



## DAFTAR TABEL

1	Standar baku mutu sarana toilet	22
---	---------------------------------	----

## DAFTAR GAMBAR

1	Sapi brahman <i>cross</i>	5
2	<i>Dry lock</i>	6
3	Label produk	7
4	<i>Scanner</i> RFID	7
5	<i>Cash magnum knocker</i>	7
6	Toren air	10
7	Listrik	11
8	Kotam IPAL	11
9	Toren air	18
10	APD karyawan, (a) APD proses <i>boning</i> , (b) APD proses <i>killing</i>	20
11	Fasilitas karyawan, (a) loker karyawan, (b) toilet karyawan	21
12	Billik mandi karyawan	21
13	Bahan kimia	23



**Sekolah Vokasi**  
DAFTAR LAMPIRAN

1	Diagram alir proses produksi, (a) proses <i>killing</i> , (b) proses <i>boning</i>	29
1	Struktur organisasi PT Pramana Pangan Utama	30
2	Penerapan keamanan air	31
3	Penerapan permukaan yang kontak dengan bahan pangan	32
4	Penerapan pencegahan kontaminasi silang	33
5	Penerapan fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet	34
6	Penerapan proteksi dari bahan kontaminan	35
7	Penerapan pelabelan, penyimpanan bahan kimia yang benar	36
8	Penerapan pengawasan kesehatan pekerja	37
9	Penerapan pengendalian hama	38

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.