



## 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
1.5 Ruang Lingkup	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data	3
2.3 Alat dan Bahan	3
2.4 Prosedur Pengujian	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	5
3.1 Sejarah Perusahaan	5
3.2 Visi dan Misi	6
3.3 Lokasi dan Tata Letak	6
3.4 Struktur Organisasi	6
3.5 Ketenagakerjaan	7
3.6 Produk yang Dihasilkan	7
IV PROSES PRODUKSI <i>ONION POWDER</i>	8
4.1 Bahan Baku	8
4.2 Bahan Tambahan	8
4.3 Proses Produksi	9
V PENERAPAN <i>SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES</i> (SSOP)	12
5.1 Keamanan Air	12
5.2 Kondisi dan Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Bahan dan Produk Pangan	13
5.3 Pencegahan Kontaminasi Silang	14
5.4 Penjagaan Fasilitas Pencuci Tangan, Sanitasi, dan Toilet	18
5.5 Proteksi dari Bahan Kontaminan	19
5.6 Pelabelan, Penyimpanan dan Penggunaan Bahan Toksin yang Benar	20
5.7 Kondisi Kesehatan Pekerja	21
5.8 Pengendalian Hama	23
VI SIMPULAN DAN SARAN	26
6.1 Simpulan	26
6.2 Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	29
RIWAYAT HIDUP	49

## DAFTAR TABEL

1	Contoh produk yang dihasilkan PT Neopangan Selaras Indonesia	7
2	Hasil pengujian mikrobiologi produk <i>onion powder</i> bulan Februari	16

## DAFTAR GAMBAR

1	Logo PT Neopangan Selaras Indonesia	5
2	Dinding dan lantai area produksi	14
3	Wastafel area produksi	15
4	Wastafel luar ruangan	18
5	Penggunaan APD yang benar	22
6	<i>Monitoring station</i>	23
7	<i>Fly catcher</i>	24
8	<i>Lizard monitoring station</i>	24
9	<i>Pheromone trap</i>	24
10	Pohon lalat	25



## DAFTAR LAMPIRAN

1	Prosedur pengujian mikrobiologi	31
2	<i>Layout</i> gedung PT Neopangan Selaras Indonesia di Blok i17 lantai 1	32
3	<i>Layout</i> gedung PT Neopangan Selaras Indonesia di Blok i17 lantai 2	33
4	<i>Layout</i> gedung PT Neopangan Selaras Indonesia di Blok i18-i19 lantai 1	34
5	<i>Layout</i> gedung PT Neopangan Selaras Indonesia di Blok i18-i19 lantai 2	35
6	Struktur organisasi PT Neopangan Selaras Indonesia	36
7	Diagram alir proses produksi	37
8	Penerapan aspek keamanan air	38
9	Penerapan aspek kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan dan produk pangan	39
10	Penerapan aspek pencegahan kontaminasi silang	40
11	Penerapan aspek penjagaan fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet	41
12	Penerapan aspek proteksi dari bahan kontaminan	42
13	Penerapan aspek pelabelan, penyimpanan dan penggunaan bahan toksin yang benar	43
14	Penerapan aspek kondisi kesehatan pekerja	44
15	Penerapan aspek pengendalian hama	45
16	PerBPOM Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan, Kategori Pangan Nomor 12.2.2	46
17	Perhitungan nilai ALT pada produk <i>onion powder</i>	47