



DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	1
1.4 Manfaat	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	3
2.3 Tahapan Pelaksanaan PKL	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah Perusahaan	4
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	4
3.3 Struktur Organisasi	4
3.4 Ketenagakerjaan	5
IV PROSES PRODUKSI ROTI SANDWICH	6
4.1 Bahan Baku dan Bahan Tambahan	6
4.2 Proses Produksi	8
V PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENE PADA PROSES PRODUKSI ROTI SANDWICH DI PT MULTI STAR RUKUN ABADI	11
5.1 Personal Higiene Karyawan	11
5.2 Sanitasi Alat Pengolahan	12
5.3 Sanitasi Ruangan	14
5.4 Pengendalian Hama	14
5.5 Hasil Uji Mikrobiologi Sanitasi Udara dan Alat	16
VI SIMPULAN DAN SARAN	19
6.1 Simpulan	19
6.2 Saran	19
DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN	21

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 mengumarkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

DAFTAR GAMBAR

1	Denah lokasi PT Multi Star Rukun Abadi	3
2	Produk PT Multi Star Rukun Abadi	4
3	Deterjen	12
4	Alkohol	14
5	Tirai kuning pvc	15
6	<i>Insect light trap</i>	16
7	<i>Rodent glue trap</i>	16
8	<i>Swab test alat</i>	18
9	Metode cawan terbuka	18

DAFTAR TABEL

Hasil uji mikrobiologi (sanitasi udara)	17
Hasil uji mikrobiologi (sanitasi alat)	17

DAFTAR LAMPIRAN

Denah dan <i>Layout</i> PT Multi Star Rukun Abadi	23
Struktur organisasi PT Multi Star Rukun Abadi	24
Diagram alir proses produksi roti <i>sandwich</i>	21
<i>Checklist monitoring</i> sanitasi produksi dan ruang produksi	26

