



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah Perusahaan	4
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	4
3.3 Struktur Organisasi	5
3.4 Fasilitas dan Denah Perusahaan	5
3.5 Ketenagakerjaan	6
3.6 Produk Perusahaan	7
IV PROSES PRODUKSI	8
4.1 Bahan Baku	8
4.2 Bahan Penunjang	9
4.3 Bahan Tambahan Pangan	9
4.4 Proses Produksi	10
V PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)	15
5.1 Lokasi	15
5.2 Bangunan	15
5.3 Fasilitas Sanitasi	20
5.4 Mesin dan Peralatan	23
5.5 Bahan	24
5.6 Pengawasan Proses	24
5.7 Produk Akhir	25
5.8 Laboratorium	25
5.9 Karyawan	25
5.10 Pengemas	26
5.11 Label dan Keterangan Produk	26
5.12 Penyimpanan	26
5.13 Pemeliharaan dan Program Sanitasi	27
5.14 Pengangkutan	28
5.15 Dokumentasi, Pencatatan, dan Pelaksanaan Pedoman	28
5.16 Pelatihan	29
5.17 Penarikan Produk	29
VI SIMPULAN DAN SARAN	30
6.1 Simpulan	30

- 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.



6.2 Saran 30

DAFTAR PUSTAKA 31

LAMPIRAN 33

RIWAYAT HIDUP 38

© 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.

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	Jadwal Kerja PD Surabraja Putra	6
---	---------------------------------	---

DAFTAR GAMBAR

1	Logo perusahaan PD Surabraja Putra	4
2	Produk PD Surabraja Putra kemasan botol kaca	7
3	Produk PD Surabraja Putra Kemasan Plastik PP	7
4	Penerimaan bahan baku	10
5	Tempat penyimpanan bahan-bahan	11
6	Alat pengaduk	12
7	Mesin mixer dan termometer tembak	12
8	Pompa	13
9	Mesin pengemas dan proses pengemasan	13
10	Troli	14
11	Genangan air pada lantai, lekukan sudut mati antar dinding dan lantai	16
12	Lantai ruang kamar mandi	17
13	Dinding pada ruang produksi dan dinding pada ruang kamar mandi	18
14	Atap ruang pemasakkan dan langit-langit ruang pengemasan	18
15	Pintu berupa tirai udara	19
16	Ventilasi tanpa kasa	20
17	Permukaan kerja	20
18	Sarana penyediaan air PD Surabraja Putra	21
19	Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL)	22
20	Sarana toilet pria	23
21	Sarana cuci tangan karyawan	24
22	Mesin dan peralatan PD Surabraja Putra	24
23	Seragam kerja karyawan	26
24	Kemasan palstik PP dan kemasan botol kaca	27
25	Gudang penyimpanan bahan baku, gudang penyimpan produk jadi, dan gudang penyimpanan bahan pengemas	28
26	Alat pembasmi tikus dan alat pembasmi serangga	28
27	Troli pengangkut produk, truk engkel box, dan truk wingbox	29

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PD Surabraja Putra	34
2	Denah perusahaan PD Surabraja Putra	35
3	Diagram alir proses produksi produk saus cabai SB	36
4	SNI 01-2976-2006 tentang syarat mutu saus cabe	37