



DAFTAR ISI

| | |
|---|----|
| DAFTAR TABEL | iv |
| DAFTAR GAMBAR | v |
| DAFTAR LAMPIRAN | v |
| 1 PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Tujuan | 2 |
| 2 METODE | 2 |
| 2.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan | 2 |
| 2.2 Teknik Pengumpulan Data | 2 |
| 2.3 Alat dan Bahan | 2 |
| 2.4 Prosedur Kerja | 3 |
| 2.4.1 Uji <i>Swab</i> pada Tangan pekerja | 3 |
| 2.4.2 Uji <i>Swab</i> pada Mesin <i>Filling</i> | 3 |
| 3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN | 3 |
| 3.1 Sejarah Perusahaan | 3 |
| 3.2 Visi dan Misi | 4 |
| 3.2.1 Visi | 4 |
| 3.2.2 Misi | 4 |
| 3.3 Struktur Organisasi Perusahaan | 4 |
| 3.4 Ketenagakerjaan | 4 |
| 4 PROSES PRODUKSI SAUS SAMBAL | 5 |
| 4.1 Bahan Baku | 5 |
| 4.1.1 Cabai | 5 |
| 4.1.2 Tomat | 5 |
| 4.2 Bahan Penunjang | 5 |
| 4.2.1 Bawang Putih | 5 |
| 4.2.2 Air | 5 |
| 4.2.3 Gula | 6 |
| 4.2.4 Pengental Nabati | 6 |
| 4.2.5 Garam | 6 |
| 4.3 Bahan Tambahan | 6 |
| 4.3.1 Pengatur Keasaman | 6 |
| 4.3.2 Penguat Rasa | 7 |
| 4.3.3 Pengawet | 7 |
| 4.3.4 Pewarna | 7 |
| 4.4 Proses Produksi | 7 |
| 4.4.1 Proses Pembuatan Cabai | 7 |
| 4.4.1.1 Sortasi dan Pencucian | 7 |
| 4.4.1.2 Pelayuan (Blanching) | 8 |
| 4.4.1.3 Penggilingan | 8 |
| 4.4.1.4 Pendinginan | 8 |
| 4.4.2 Proses Pembuatan Saus | 8 |
| 4.4.2.1 <i>Mixing</i> | 8 |
| 4.4.2.2 Pasteurisasi | 9 |
| 4.4.2.3 <i>Filling</i> | 9 |



| | | |
|---------|--|----|
| 4.4.2.4 | <i>Packaging</i> | 10 |
| 4.4.2.5 | Penyimpanan | 10 |
| 5 | PENERAPAN SSOP (<i>SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES</i>) | 10 |
| 5.1 | Keamanan Air | 11 |
| 5.2 | Kebersihan Permukaan yang Kontak Langsung dengan Produk | 12 |
| 5.2.1 | Sanitasi Peralatan | 12 |
| 5.3 | Pencegahan Kontaminasi Silang | 14 |
| 5.4 | Menjaga Fasilitas Pencuci Tangan, Sanitasi, dan Toilet | 14 |
| 5.4.1 | Fasilitas Pencuci Tangan | 14 |
| 5.4.2 | Fasilitas Pencuci Sepatu (<i>Foot bath</i>) | 15 |
| 5.4.3 | Sarana Toilet | 16 |
| 5.5 | Proteksi dari Bahan Kontaminan | 16 |
| 5.6 | Pelabelan dan Penyimpanan Bahan Kimia yang Berbahaya | 17 |
| 5.7 | Pengawasan Kondisi Kesehatan Personil yang dapat Mengakibatkan Kontaminasi | 18 |
| 5.7.1 | Higiene Pekerja | 18 |
| 5.7.2 | Persediaan Alat Pelindung Diri | 20 |
| 5.7.3 | Program 5R (Ringkas, Rapi, Resik, Rajin dan Rawat) | 21 |
| 5.7.4 | Uji Keefektifan Penggunaan Alkohol | 21 |
| 5.7.5 | Uji <i>Swab</i> Mesin <i>Filling</i> dan Tangan Pekerja | 22 |
| 5.7.5.1 | Angka Lempeng Total (ALT) | 22 |
| 5.7.5.2 | Kapang dan Khamir | 24 |
| 5.7.6 | Diagram <i>Fishbone</i> | 25 |
| 5.8 | Menghilangkan Nama dari Unit Pengolahan | 26 |
| 6 | SIMPULAN DAN SARAN | 29 |
| 6.1 | Simpulan | 29 |
| 6.2 | Saran | 29 |
| | DAFTAR PUSTAKA | 29 |
| | LAMPIRAN | 32 |

DAFTAR TABEL

| | | |
|---|--|----|
| 1 | Hasil pengujian TPC, kapang dan khamir sampel <i>swab</i> mesin <i>filling</i> setelah P | 23 |
| 2 | Hasil pengujian TPC, kapang dan khamir sampel <i>swab</i> tangan operator <i>filling</i> | 24 |
| 3 | Penyebab faktor dari diagram <i>fishbone</i> (<i>5 why</i>) | 26 |

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 mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

DAFTAR GAMBAR

| | | |
|---|--|----|
| 1 | Diagram alir pencucian alat | 13 |
| 2 | Bak pencucian tangan | 15 |
| 3 | <i>Foot bath</i> | 16 |
| 4 | Cara memakai pakaian kerja yang benar pada PT SF | 19 |
| 5 | Diagram <i>fishbone</i> | 25 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | | |
|----|--|----|
| 1 | Diagram alir proses produksi pasta cabai | 33 |
| 2 | Diagram alir proses produksi saus sambal | 34 |
| 3 | Bagan pengenceran | 35 |
| 4 | Hasil pengujian <i>swab</i> mesin <i>filling</i> | 36 |
| 5 | Hasil pengujian <i>swab</i> tangan operator <i>filling</i> | 37 |
| 6 | Cara perhitungan jumlah mikroba | 38 |
| 7 | Data uji keefektifan penggunaan alkohol pada mesin <i>filling</i> (<i>sachet</i>) | 39 |
| 8 | Penerapan kunci keamanan air | 41 |
| 9 | Penerapan kunci kebersihan permukaan yang kontak langsung dengan produk | 42 |
| 10 | Penerapan kunci pencegahan kontaminasi silang | 43 |
| 11 | Penerapan kunci menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet | 44 |
| 12 | Penerapan kunci proteksi dari bahan kontaminan | 45 |
| 13 | Penerapan kunci pelabelan dan penyimpanan bahan kimia yang berbahaya | 46 |
| 14 | Penerapan kunci pengawasan kondisi kesehatan personil yang dapat menyebabkan kontaminasi | 47 |
| 15 | Penerapan kunci menghilangkan hama dari unit pengolahan | 48 |
| 16 | Pembagian <i>shift</i> dan jadwal kerja karyawan PT SF | 49 |
| 17 | Formulir penggantian klorin | 50 |
| 18 | Jumlah toilet karyawan berdasarkan prosedur GMP | 51 |
| 19 | <i>Post test personal hygiene</i> | 52 |
| 20 | Formulir <i>checklist</i> sanitasi | 53 |

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.