



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE	2
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	2
2.2 Alat dan Bahan	2
2.3 Teknik Pengumpulan Data	2
2.4 Prosedur Kerja	2
3 KEJADIAN UMUM PERUSAHAAN	3
3.1 Sejarah Perusahaan	3
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	3
3.3 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	4
3.4 Struktur Organisasi Perusahaan	4
3.5 Ketenagakerjaan	4
3.6 Produk yang Dikeluarkan	5
4 PROSES PRODUKSI MINUMAN SARI BUAH SIRSAK NON PASTEURISASI	5
4.1 Bahan Baku	5
4.1.1 Air UV	5
4.1.2 <i>Puree</i> Buah Sirsak	6
4.2 Bahan Tambahan	6
4.2.1 Sirup Fruktosa ( <i>High Fructose Syrup</i> )	6
4.2.2 Pengatur Keasaman	6
4.2.3 Pengental	7
4.2.4 Pengawet	7
4.2.5 Pewarna	7
4.2.6 Perisa	7
4.3 Tahap Proses Produksi	7
4.3.1 Pembuatan <i>Puree</i> Sirsak	7
4.3.1.1 Persiapan Bahan Baku	8
4.3.1.2 Sortasi	8
4.3.1.3 Pencucian	8
4.3.1.4 Pengupasan dan Perendaman	8
4.3.1.5 Penghancuran	9
4.3.1.6 Penyaringan	9
4.3.1.7 Pengemasan dan Penimbangan	10
4.3.1.8 Pasteurisasi	10
4.3.1.9 Pendinginan	11
4.3.1.10 Pembekuan	11

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritika atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya 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.

4.3.1.11 Penyimpanan Beku	11
4.3.2 Pembuatan Minuman Sari Buah Sirsak Non Pasteurisasi	12
4.3.2.1 Persiapan Bahan Baku	12
4.3.2.2 Homogenisasi	12
4.3.2.3 <i>Filling</i> dan Pengemasan	12
4.3.2.4 Penyimpanan	13
5 PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENE PADA PROSES PRODUKSI	13
5.1 Sanitasi Bahan Baku	14
5.2 Higiene Personal Pekerja Bagian Produksi	14
5.2.1 Fasilitas Pencuci Tangan	15
5.2.2 Fasilitas Pencuci Sepatu	16
5.2.3 Fasilitas Toilet	16
5.3 Sanitasi Peralatan	17
5.3.1 Uji <i>Swab ATP Rapid Hygiene Monitoring</i>	18
5.3.2 CIP ( <i>Clean In Place</i> ) Manual	19
5.4 Sanitasi Ruang	20
5.5 Pengendalian Hama	20
6 SIMPULAN DAN SARAN	22
6.1 Simpulan	22
6.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	25



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

### DAFTAR TABEL

1 Jumlah karyawan di perusahaan	5
2 Standar mutu air produksi di perusahaan	6
3 Standar jumlah toilet untuk pekerja laki-laki	17
4 Standar jumlah toilet untuk pekerja perempuan	17
5 Hasil pengukuran uji <i>swab ATP</i>	19

### DAFTAR GAMBAR

1 Wadah penampung <i>puree</i>	9
2 Mesin penghancur buah ( <i>blender</i> )	9
3 Mesin <i>strainer</i>	10
4 Bak pasteurisasi produk <i>puree</i>	10
5 Bak pendingin produk <i>puree</i>	11
6 <i>Container</i>	11
7 <i>Mixing tank</i> (a) dan mesin <i>homogenizer</i> (b)	12



## DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Amanah Prima Indonesia	26
2	Diagram alir proses pembuatan <i>puree</i> sirsak	27
3	Diagram alir proses pembuatan minuman sari buah sirsak non pasteurisasi	28

### 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.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies