

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data	2
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	4
3.2 Visi, Misi dan Keunggulan Perusahaan	4
3.3 Lokasi dan Wilayah Perusahaan	5
3.4 Struktur Organisasi	5
3.5 Ketenagakerjaan	6
3.6 Kebijakan Mutu	6
3.7 Jenis Produk	6
4 PROSES PRODUKSI	7
4.1 Bahan Baku Utama dan Bahan Baku Penunjang	7
4.1.1 Surimi	7
4.1.2 Tepung Tapioka	7
4.1.3 Air	8
4.1.4 Minyak Nabati	8
4.1.5 Tepung Jagung	8
4.1.6 Garam	8
4.1.7 Putih Telur	9
4.2 Proses Produksi	9
4.2.1 Penerimaan Bahan Baku	9
4.2.2 Penimbangan	9
4.2.3 Pencampuran Adonan (<i>Mixing</i>)	9
4.2.4 Pembentukan Adonan (<i>Forming</i>)	10
4.2.5 Pemasakan (<i>Cooking</i>)	10
4.2.6 Pendinginan (<i>Cooling</i>)	10
4.2.7 Pembekuan (<i>Freezing</i>)	10
4.2.8 Pengemasan Primer	10
4.2.9 Pengemasan Sekunder	11
5 PENERAPAN SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE (SSOP) DI PT CITRA DIMENSI ARTHALI	11
5.1 Keamanan Air	12
5.2 Kondisi Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Bahan Pangan	13
5.3 Pencegahan Kontaminasi Silang	14
5.4 Fasilitas Pencuci Tangan, Sanitasi dan Toilet	15
5.5 Pencegahan Proteksi dari Bahan Kontaminan	17



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



5.6 Pelabelan dan Penyimpanan Bahan Kimia Berbahaya	18
5.7 Pengawasan Kesehatan Karyawan	19
5.8 Pengendalian Hama	19
5.9 Permasalahan dan Pembahasan	20
6 PENUTUP	21
6.1 Simpulan	21
6.2 Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	21
RIWAYAT HIDUP	50

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.

DAFTAR TABEL

1 Jenis dan cara pengambilan data	3
2 Peraturan toilet untuk karyawan pria	16
3 Peraturan toilet untuk karyawan wanita	16

DAFTAR GAMBAR

1 Logo PT Citra Dimensi Arthali	4
2 Produk PT Citra Dimensi Arthali	7
3 <i>Water treatment</i>	13
4 (a) Pakaian kerja (b) <i>Hand dryer</i> (c) Alkohol 70% dan <i>lint roller</i>	15
5 (a) Fasilitas pencuci tangan (b) Toilet	17
6 Penyimpanan bahan kimia pembersih	18
7 (a) <i>Insect killer</i> (b) <i>Flycatcher</i> (c) Perangkap tikus	20

DAFTAR LAMPIRAN

1 Struktur organisasi PT Citra Dimensi Arthali	24
2 Diagram alir produksi baso ikan	25
3 Form pengujian air	26
4 Form sanitasi peralatan <i>steam</i> dan <i>crabstick</i>	27
5 Form sanitasi peralatan <i>cutter</i> dan <i>chikuwa</i>	29
6 Form sanitasi peralatan <i>frying</i> , <i>setting</i> dan <i>cooking</i>	31
7 Form sanitasi peralatan <i>packing</i>	33
8 Form monitoring personal <i>hygiene</i>	35
9 Form sanitasi ruangan produksi	36
10 Form sanitasi ruangan <i>packing</i>	38
11 Form sanitasi ruangan karton	40
12 Penerapan aspek keamanan air	42
13 Penerapan aspek kondisi kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan	43
14 Penerapan aspek kontaminasi silang	44
15 Penerapan aspek fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet	45
16 Penerapan aspek pencegahan proteksi dari bahan kontaminan	46
17 Penerapan aspek pelabelan dan penyimpanan bahan kimia berbahaya	47
18 Penerapan aspek perencanaan aspek pengawasan kesehatan karyawan	48
19 Penerapan aspek pengendalian hama	49

