



DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	2
2.2 Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	2
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	2
3.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	2
3.2 Visi dan Misi	2
3.3 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	3
3.4 Struktur Organisasi	3
3.5 Ketenagakerjaan	3
4 PROSES PRODUKSI	4
4.1 Deskripsi Produk	4
4.2 Bahan Baku	4
4.3 Bahan Tambahan Pangan	5
4.4 Proses Produksi Bumbu	5
5 PENERAPAN <i>GOOD MANUFACTURING PRACTICES</i> (GMP) DI PT SELARAS RASAKOE INDONESIA	7
5.1 Lokasi	8
5.2 Bangunan	9
5.3 Fasilitas Sanitasi	13
5.4 Mesin dan Peralatan	17
5.5 Bahan	17
5.6 Pengawasan Proses	17
5.7 Produk Akhir	17
5.8 Karyawan	18
5.9 Pengemas	19
5.10 Label dan Keterangan Produk	19
5.11 Penyimpanan	19
5.12 Pemeliharaan dan Program Sanitasi	19
5.13 Pengangkutan	20
5.14 Dokumentasi, Pencatatan dan Pelaksanaan Pedoman	21
5.15 Pelatihan	21
5.16 Penarikan Produk	21
6 SIMPULAN DAN SARAN	21
6.1 Simpulan	21
6.2 Saran	21
7 DAFTAR PUSTAKA	22
8 LAMPIRAN	23

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



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



DAFTAR GAMBAR

1. Struktur Organisasi PT Selaras Rasakoe Indonesia	3
2. Diagram alir proses produksi bumbu PT SRI	6
3. Lokasi PT Selaras Rasakoe Indonesia	8
4. <i>Lay out</i> pabrik PT Selaras Rasakoe Indonesia	9
5. Lantai ruang produksi (a), sudut antara dinding dan lantai (b)	10
6. Dinding pada ruang produksi (a), sudut pertemuan antar dinding (b)	11
7. Langit-langit ruang produksi (a), penerangan ruang produksi (b)	11
8. Pintu ruang produksi	12
9. Meja pengolahan	13
10. Tempat penampungan limbah padat	14
11. Sana pencucian alat	15
12. Sana toilet PT Selaras Rasakoe Indonesia	16
13. Sana pencuci tangan	16
14. Pakaian kerja	18
15. Truk pengangkut produk akhir	20

DAFTAR LAMPIRAN

1. Syarat mutu bumbu berdasarkan SNI 01-3709-1995	24
---	----

