



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
2 METODE	2
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data	2
2.3 Metode Pengujian	2
2.4 Alat dan Bahan	3
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	3
3.1 Sejarah Perusahaan	3
3.2 Visi, Misi, dan Nilai-Nilai Perusahaan	4
3.3 Struktur Organisasi Perusahaan	5
3.4 Ketenagakerjaan	5
3.5 Jenis Produk	5
3.6 Distribusi	6
4 PROSES PRODUKSI	7
4.1 Bahan Baku Teh Botol Sosro	7
4.1.1 Air	7
4.1.2 Teh Kering	7
4.1.3 Gula	7
4.2 Bahan Pengemas	8
4.2.1 Kemasan Primer	8
4.2.2 Kemasan Sekunder	8
4.2.3 Kemasan Tersier	8
4.3 Proses Produksi Teh Botol Sosro	8
4.3.1 Pengolahan Air (<i>Water Treatment</i>)	8
4.3.2 Pemasakan Air	9
4.3.3 Ekstrak Teh	9
4.3.4 Penyaringan TCP (Teh Cair Pahit)	10
4.3.5 Pembuatan Sirup Gula	10
4.3.6 Pencampuran	11
4.3.7 Pasteurisasi TCM (Teh Cair Manis)	11
4.3.8 Pembuatan Botol PET	11
4.3.9 Penurunan Suhu TCM (Teh Cair Manis)	11
4.3.10 Pengisian TCM (Teh Cair Manis)	12



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.

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.

4.3.11 Pelabelan	13
4.3.12 Pengemasan	13
5 HASIL DAN PEMBAHASAN	13
5.1 Sanitasi Karyawan	14
5.2 Sanitasi Alat dan Mesin Produksi	14
5.3 Sanitasi Lingkungan dan Gudang	15
5.4 Sanitasi Ruang Produksi	15
5.4.1 Penerapan Sanitasi Udara	16
6 SIMPULAN DAN SARAN	19
4.1 Simpulan	19
4.2 Saran	19
DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN	21

DAFTAR GAMBAR

1 Kemasan Teh Botol Sosro Versi 1, 2 dan 3	4
2 Produk PT Sinar Sosro	6
3 Peta Distribusi PT Sinar Sosro	6
4 <i>Filling Machine</i>	12
5 <i>Video</i>	13
6 Grafik Pertumbuhan Total Bakteri Sebelum dan Sesudah <i>Fogging</i>	17
7 Grafik Pertumbuhan Kapang Sebelum dan Sesudah <i>Fogging</i>	18

DAFTAR LAMPIRAN

1 Struktur organisasi PT Sinar Sosro	22
2 Diagram alir <i>kitchen</i>	23
3 Diagram alir filling lini 7	24
4 Diagram alir uji cawan terbuka	25
5 Lokasi pengambilan sampel	26
6 Tabel data hasil pengamatan total bakteri dan kapang	27
a. Hasil total bakteri	27
b. Hasil kapang	29
7 Perhitungan sanitasi udara cawan terbuka	31
8 Dokumentasi hasil sebelum dan sesudah <i>fogging</i>	32