



DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
1.3 Manfaat	2
2 METODE KERJA	2
2.1 Tempat dan Waktu PKL	2
2.2 Metode Pengumpulan Data	3
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	3
3.1 Sejarah	3
3.2 Kebijakan Mutu	4
3.3 Visi Misi Perusahaan	4
3.4 Lokasi Perusahaan	4
3.5 Struktur Organisasi	5
3.6 Ketenagakerjaan	8
3.7 Kesejahteraan Karyawan	9
4 PROSES PRODUKSI	9
4.1 Bahan Baku Utama dan Bahan Baku Penunjang	9
4.2 Tahapan Proses Produksi Chicken Nugget	12
4.2.1 Persiapan Bahan Baku	12
4.2.2 Pencampuran Bahan	12
4.2.3 Pencetakan Bahan (Forming)	13
4.2.4 Pelapisan (<i>Coating</i>)	13
4.2.5 Penggorengan (<i>Frying</i>) dan Pemangangan (<i>Baking</i>)	13
4.2.6 Pembekuan (<i>Freezing</i>) dan Pengemasan (<i>Packaging</i>)	14
5 Evaluasi Penerapan Higiene Personal	14
5.1 Ruang Lingkup Higiene Personal	15
5.2 Evaluasi Pemahaman Karyawan pada Area <i>Low Risk</i> dan <i>High risk</i>	15
5.3 Penerapan Higiene Personal Pada Unit Produksi	16
5.3.1 Perilaku Pekerja Sebelum dan Disaat Memasuki Area Produksi	17
5.3.2 Kelengkapan Seragam	17
5.3.3 Kesehatan Karyawan	18
5.4 Fasilitas Higiene Personal	18
5.5 Evaluasi Mikrobiologi Penerapan Higiene Personal	19
6 SIMPULAN DAN SARAN	20
6.1 Simpulan	20
6.2 Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	22

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies