



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
METODE	3
2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data	4
2.4 Prosedur Kerja	4
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	5
3.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	5
3.2 Visi, Misi Perusahaan	5
3.3 Lokasi dan Wilayah Perusahaan	5
3.4 Struktur Organisasi	6
3.5 Ketenagakerjaan	6
ASPEK PRODUKSI	7
4.1 Deskripsi Produk	7
4.2 Bahan Baku	7
4.2.1 Bahan kulit wafer	7
4.2.2 Bahan krim wafer	8
4.3 Bahan Tambahan Pangan (BTP)	10
4.4 Proses Produksi	10
4.4.1 Penerimaan Bahan Baku	10
4.4.2 Penyimpanan Dingin	11
4.4.3 Penyimpanan Kering	11
4.4.4 Pengayakan	12
4.4.5 Penimbangan	12
4.4.6 Pencampuran Adonan Kulit/Simping	12
4.4.7 Pencampuran Adonan Krim	12
4.4.8 Penyaringan	13
4.4.9 Pemanggangan	13
4.4.10 Pelapisan Krim	13
4.4.11 Pendinginan	14
4.4.12 Pemotongan	14
4.4.13 Pengemasan	14
4.4.14 Pengecekan Vakum	14
4.4.15 Penyimpanan	15
4.4.16 Pendistribusian	15

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



V PENERAPAN <i>SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES</i> (SSOP) DI PT JAVAINDO MAJU SEJAHTERA, DEPOK	16
5.1 Keamanan Air	16
5.2 Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Bahan Pangan	17
5.3 Pencegahan Kontaminasi Silang	18
5.4 Fasilitas Pencuci Tangan, Sanitasi, dan Toilet	19
5.5 Proteksi dari Bahan Kontaminan	21
5.6 Pelabelan, Penyimpanan, dan Penggunaan Bahan Toksik	22
5.7 Pengawasan Kesehatan Karyawan	22
5.8 Pengendalian Hama	23
VI PENUTUP	24
6.1 Simpulan	24
6.2 Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	28

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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 mempublikasikan 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 IBB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBB.


## DAFTAR TABEL

1	Peraturan toilet untuk karyawan pria	20
2	Peraturan toilet untuk karyawan wanita	20

## DAFTAR GAMBAR

	Lokasi pelaksanaan PKL	3
	Logo PT Javaindo Maju Sejahtera	5
	Gudang bahan baku (a), dan gudang bahan kemas (b)	11
	Penyimpanan dingin	11
	Mesin <i>ball mills</i>	12
	Oven wafer <i>flat</i>	13
	Mesin <i>cutting</i> wafer	14
	Gudang <i>finished good</i>	15
	Alat pengolahan air	17
	Pakaian pekerja tetap (a), dan pakaian pekerja tidak tetap (b)	19
	Ruang pencucian mesin (a), toilet (b), dan fasilitas pencuci tangan (c)	21
	Senyawa toksik untuk membersihkan mesin	22
	Perangkap tikus (a), tirai plastik ( <i>curtain</i> ) (b), dan <i>insect killer</i> (c)	23




  
 College of Vocational Studies

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Javaindo Maju Sejahtera	29
2	Diagram alir produksi wafer <i>flat</i>	30
3	Form keamanan air	31
4	<i>Checklist</i> sanitasi peralatan dan mesin	32
5	Penerapan aspek keamanan air	34
6	Penerapan aspek kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan	35
7	Penerapan aspek pencegahan kontaminasi silang	36
8	Penerapan aspek fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet	37
9	Penerapan aspek proteksi dari bahan kontaminan	38
10	Penerapan aspek pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksik	39
11	Penerapan aspek pengawasan kesehatan karyawan	40
12	Penerapan aspek pengendalian hama	41
13	Form sanitasi dan higiene pekerja	42
14	Form <i>self assessment</i> untuk karyawan	43
15	Form pengendalian hama oleh <i>pest control</i> eksternal	44