



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	iv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah Perusahaan	4
3.2 Kebijakan Mutu	4
3.3 Visi dan Misi	5
3.4 Lokasi dan Wilayah Perusahaan	5
3.5 Struktur Organisasi	5
3.6 Ketenagakerjaan dan Kesejahteraan Karyawan	5
IV PROSES PRODUKSI	7
4.1 Bahan Baku dan Bahan Penunjang	7
4.2 Tahapan Proses Produksi Domba Guling	8
V PENERAPAN HIGIENE SANITASI	12
5.1 Bangunan	12
5.2 Fasilitas Sanitasi	16
5.3 Peralatan	20
5.4 Ketenagaan	20
5.5 Bahan Makanan	21
5.6 Alat Angkut dan Wadah Makanan	22
VI SIMPULAN DAN SARAN	26
6.1 Simpulan	26
6.2 Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	29
RIWAYAT HIDUP	35

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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 memurnikan 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.

DAFTAR TABEL

1	Jadwal kerja karyawan	6
2	Ketentuan jumlah tempat cuci tangan	17
3	Ketentuan jumlah jamban	18
4	Ketentuan jumlah peturasan	18

DAFTAR GAMBAR

	Lantai ruang produksi	13
	Langit-langit produksi	13
	Pintu ruang produksi (a), <i>insect killer</i> (b)	14
	Pencahayaan ruang produksi	14
	Ventilasi ruang produksi	15
	Tempat kerja	16
	Penyimpanan pendingin	16
	Tempat cuci tangan	17
	Sarana jamban dan peturasan	18
10	Penampungan limbah padat	19
11	<i>Grease trap</i> (penangkap lemak)	19
12	Tempat pencucian peralatan	20
13	Kompur gas (a), talenan (b)	20
14	Pakaian karyawan	21
15	Tempat penyimpanan bahan baku	22
16	Label tanggal kedatangan bahan	22
17	Alat pengangkutan makanan	23
18	Wadah makanan produk akikah (a), label akikah (b)	23

DAFTAR LAMPIRAN

	Struktur organisasi	30
2	Diagram alir proses produksi domba guling	32
3	<i>Lay out</i> pabrik	32
4	Sertifikat laik higiene	33
5	Sertifikat kompetensi juru sembelih halal	34