



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	i
DAFTAR GAMBAR	i
DAFTAR LAMPIRAN	i
DAFTAR PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	3
KEADAAN UMUM RUMAH TEMPE INDONESIA DAN DINAS KETAHANAN PANGAN, PERTANIAN, DAN PERIKANAN (DKPPP)	4
3.1 Profil Rumah Tempe Indonesia dan DKPPP	4
3.2 Kegiatan di Rumah Tempe Indonesia dan DKPPP	5
3.3 Visi dan Misi Rumah Tempe Indonesia dan DKPPP	5
3.4 Fungsi dan Tujuan DKPPP	5
3.5 Lokasi dan Tata Letak Rumah Tempe Indonesia dan DKPPP	6
3.6 Struktur Organisasi Rumah Tempe Indonesia dan DKPPP	6
3.7 Ketenagakerjaan di Rumah Tempe Indonesia dan DKPPP	6
3.8 Jenis Produk di Rumah Tempe Indonesia	7
3.9 Distribusi dan Pemasaran di Rumah Tempe Indonesia	7
3.10 Kegiatan Pembinaan oleh DKPPP	7
PROSES PRODUKSI TEMPE SEGAR DI RUMAH TEMPE INDONESIA	9
4.1 Bahan Baku	9
4.1.1 Kacang Kedelai	9
4.1.2 Air	10
4.1.3 Ragi	10
4.2 Proses Produksi Tempe Segar	10
4.2.1 Penerimaan dan Persiapan Bahan Baku	11

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.





4.2.2 Sortasi	11
4.2.3 Pencucian dan Perendaman Pertama	12
4.2.4 Perebusan	12
4.2.5 Perendaman Kedua	13
4.2.6 Pemecahan Kedelai	13
4.2.7 Pemisahan Kulit Ari	14
4.2.8 Pencucian Akhir	14
4.2.9 Penirisan	15
4.2.10 Peragian	15
4.2.11 Pengemasan	15
4.2.12 Fermentasi	16
PENERAPAN <i>SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES</i> (SSOP) DI RUMAH TEMPE INDONESIA DAN UD BERDIKARI ANEKA PANGAN	17
5.1 Keamanan Air	17
5.2 Kondisi Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Bahan Pangan	18
5.3 Pencegahan Kontaminasi Silang	19
5.4 Penjagaan Fasilitas Pencuci Tangan, Sanitasi, dan Toilet	22
5.5 Proteksi dari Bahan-Bahan Kontaminan	24
5.6 Pelabelan dan Penyimpanan Bahan Kimia Berbahaya	25
5.7 Pengawasan Kesehatan Karyawan	26
5.8 Pengendalian Hama	27
VISIMPULAN DAN SARAN	29
6.1 Simpulan	29
6.2 Saran	29
LAMPIRAN	32

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	Persyaratan toilet untuk karyawan pria	23
2	Persyaratan toilet untuk karyawan wanita	23

DAFTAR GAMBAR

1	Logo Perusahaan	4
2	Logo DKPPP Kota Tangerang Selatan	4
3	Produk Tempekita (a) Bagian depan kemasan (b) Bagian belakang kemasan	7
4	Kedelai GMO	9
5	Ragi tempe	10
6	Gudang penyimpanan bahan baku	11
7	Sortasi kedelai	12
8	Perebusan	13
9	Perendaman kedua	13
10	Pemecahan kedelai	14
11	Pemisahan kulit ari	14
12	Penirisan	15
13	Pengepresan tempe	16
14	Ruang fermentasi	16
15	Pengolahan air (a) Filter air (b) Toren air	18
16	Peralatan <i>stainless steel</i> (a) Bak pemanasan (b) Bak pendinginan (c) <i>Meat grinder</i>	19
17	Pakaian pekerja (a) Produksi kering (b) Produksi basah	20
18	Ruang ganti pekerja	21
19	Pekerja dengan APD	21
20	Fasilitas sanitasi (a) Wastafel (b) Tempat sampah	22
21	Fasilitas sanitasi (a) Wastafel (b) Toilet	23
22	Tempat sampah (a) Di dalam ruang produksi (b) Organik (c) Non-organik	24
23	Persediaan APD pekerja	25
24	Bahan pembersih	26
25	Kotak P3K	27
26	Perangkap tikus	27
27	Peralatan pengendalian hama (a) <i>Electric insect-killer</i> (b) Perangkap tikus	28



DAFTAR LAMPIRAN

	<i>Layout</i> lantai atas ruang produksi	33
	<i>Layout</i> lantai bawah ruang produksi	33
	Struktur organisasi Rumah Tempe Indonesia	34

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.

Institut Pertanian Bogor (IPB) Agricultural University



4	Struktur organisasi DKPPP Kota Tangerang Selatan	35
5	Syarat mutu tempe kedelai (SNI 3144:2015)	36
6	Diagram alir produksi tempe segar	37
7	Produktivitas kedelai nasional	38
8	Form <i>checklist</i> sanitasi ruang dan peralatan	39
9	Form <i>checklist</i> sanitasi peralatan	41
10	Form sanitasi ruang penyimpanan tepung	42
11	Form sanitasi ruang pengadonan bumbu	43
12	Form sanitasi ruang produksi	44
13	Form sanitasi ruang kantor	45
14	Form sanitasi toilet dan wastafel	46
15	Penerapan aspek keamanan air di RTI	47
16	Penerapan aspek kondisi kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan di RTI	48
17	Penerapan aspek pencegahan kontaminasi silang di RTI	49
18	Penerapan aspek penjagaan fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet di RTI	50
19	Penerapan aspek proteksi dari bahan-bahan kontaminan di RTI	51
20	Penerapan aspek pelabelan dan penyimpanan bahan kimia berbahaya di RTI	52
21	Penerapan aspek pengawasan kesehatan karyawan di RTI	53
22	Penerapan aspek pengendalian hama di RTI	54
23	Penerapan aspek keamanan air di UD Berdikari Aneka Pangan	55
24	Penerapan aspek kondisi kebersihan yang kontak dengan bahan pangan di UD Berdikari Aneka Pangan	56
25	Penerapan aspek pencegahan kontaminasi silang di UD Berdikari Aneka Pangan	57
26	Penerapan aspek penjagaan fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet di UD Berdikari Aneka Pangan	59
27	Penerapan aspek proteksi dari bahan-bahan kontaminan di UD Berdikari Aneka Pangan	60
28	Penerapan aspek pelabelan dan penyimpanan bahan kimia berbahaya di UD Berdikari Aneka Pangan	61
29	Penerapan aspek pengawasan kesehatan karyawan di UD Berdikari Aneka Pangan	62
30	Penerapan aspek pengendalian hama di UD Berdikari Aneka Pangan	63

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