



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	1
1.4 Manfaat	2
METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Metode Pengumpulan Data	3
II KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	5
3.1 Sejarah Perusahaan	5
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	5
3.3 Jenis Produk	5
PROSES PRODUKSI	7
4.1 Bahan Baku	7
4.2 Bahan Pengemas	9
4.3 Proses Produksi	9
PENERAPAN <i>SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES</i> (SSOP)	17
5.1 Keamanan Air	17
5.2 Kebersihan Permukaan yang Kontak Langsung dengan Produk	18
5.3 Pencegahan Kontaminasi Silang	19
5.4 Menjaga Fasilitas Pencuci Tangan, Sanitasi dan Toilet	20
5.5 Proteksi dari Bahan Kontaminan	22
5.6 Pelabelan dan Penyimpanan Bahan Kimia Berbahaya	22
5.7 Pengawasan Kondisi Kesehatan Karyawan	23
5.8 Pengendalian Hama dari Ruang Produksi	23
VI SIMPULAN DAN SARAN	25
6.1 Simpulan	25
6.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	26
KHWAYAT HIDUP	45

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

DAFTAR TABEL

1	Jenis dan cara pengambilan data	3
2	Permenperin No 75/M-IND/PER/7/2010 toilet untuk karyawan pria	21
3	Permenperin No 75/M-IND/PER/7/2010 toilet untuk karyawan wanita	21

DAFTAR GAMBAR

1	Produk yang dihasilkan (a) sosis ayam Abah Red; (b) sosis ayam Abah reg; (c) bakso ayam Abah; (d) kornet ayam Abah; (e) <i>scallop</i> ayam Abah; (f) bakso ayam Diva Premium; (g) sosis ayam bakar Diva Premium; (h) sosis ayam Belva Premium	6
2	Proses persiapan bahan	10
3	Proses pengecilan ukuran (a) mesin <i>flacker</i> ; (b) mesin <i>meat grinder</i>	11
4	Proses pencampuran (<i>mixing</i>)	11
5	Proses pengisian (<i>filling</i>)	12
6	Proses pemasakan (<i>cooking</i>)	12
7	Proses pendinginan (a) <i>showering</i> ; (b) pendinginan (<i>cooling</i>)	13
8	Proses pemotongan sosis (<i>cutting</i>)	13
9	Proses pengemasan sekunder (a) proses <i>printing</i> ; (b) pengemasan sosis dalam kemasan	14
10	Proses <i>vacuum</i>	14
11	Proses pendeteksian cemaran logam	15
12	Proses pembekuan (<i>freezing</i>)	15
13	Proses pengemasan tersier	16
14	Ruang penyimpanan	16
15	Warna air kuning dan keruh	18
16	Karyawan tidak menggunakan masker dan sarung tangan	20
17	Fasilitas pencuci tangan	20
18	Fasilitas toilet (a) toilet pria; (b) toilet wanita	21
19	Pelabelan dan penyimpanan bahan kimia berbahaya (a) ruang penyimpanan; (b) bahan kimia tanpa label.	23
20	Alat pengendalian hama (a) <i>insect killer</i> ; (b) perangkap tikus	24

DAFTAR LAMPIRAN

1	Diagram alir produksi sosis	29
2	Formulir pengujian air	30
3	Penerapan aspek keamanan air	31
4	Penerapan aspek kebersihan permukaan yang kontak langsung dengan produk	34
5	Penerapan aspek pencegahan kontaminasi silang	35
6	Penerapan aspek menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet	37
7	Penerapan aspek proteksi dari bahan kontaminan	38
8	Penerapan aspek pelabelan dan penyimpanan bahan kimia berbahaya	40

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



9	Penerapan aspek pengawasan kondisi kesehatan karyawan	42
10	Penerapan aspek pengendalian hama dari ruang produksi	43

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 milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies