



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	iv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data	3
III KADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah Perusahaan	4
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	4
3.3 Jenis Produk	5
IV PROSES PRODUKSI PEMBUATAN NASTAR	6
4.1 Bahan Baku dan Bahan Pendukung	6
4.1.1 Tepung Terigu	6
4.1.2 Margarin	6
4.1.3 Mentega	6
4.1.4 Gula	6
4.1.5 Telur	7
4.1.6 Susu Bubuk	7
4.1.7 Nanas	7
4.2 Alat	7
4.2.1 <i>Hand Mixer</i>	7
4.2.2 Oven	8
4.2.3 Timbangan Digital	8
4.2.4 Loyang	9
4.2.5 Kompor Gas	9
4.3 Proses Produksi	9
4.3.1 Tahap Persiapan	9
4.3.2 Pencampuran	9
4.3.3 Penimbangan Adonan	10
4.3.4 Pencetakan dan Pengisian Selai Nanas	10
4.3.5 Pemangangan I	10
4.3.6 Pemolesan	10
4.3.7 Pemangangan II	10
4.3.8 Pendinginan dan Pengecupan	11
V PENERAPAN CPPB DI IRTP	12
5.1 Penilaian Aspek CPPB di Ketiga IRTP	12
5.1.1 Lokasi	12
5.1.2 Bangunan dan Fasilitas	12
5.1.3 Peralatan Produksi	13

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- 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 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.

5.1.4 Suplai Air atau Sarana Penyedia Air	14
5.1.5 Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	14
5.1.6 Kesehatan dan Higiene Karyawan	14
5.1.7 Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi	15
5.1.8 Penyimpanan	15
5.1.9 Pengendalian Proses	16
5.1.10 Pelabelan Pangan	16
5.1.11 Pengawasan Oleh Penanggungjawab	17
5.1.12 Penarikan Produk	17
5.1.13 Pencatatan dan Dokumentasi	17
5.1.14 Pelatihan Karyawan	18
5.2 Tindakan Perbaikan Ketidaksesuaian CPPB	20
VI SIMPULAN DAN SARAN	23
6.1 Simpulan	23
6.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	26
KHUYAT HIDUP	36





## DAFTAR TABEL

1	Hasil penilaian ketidaksesuaian IRTP Breads Mom Bakery and Cakes	18
2	Hasil penilaian ketidaksesuaian IRTP Almira Bakery	19
3	Hasil penilaian ketidaksesuaian IRTP Tandi's Bakery	20
4	Hasil perbaikan dari penilaian ketidaksesuaian CPPB IRTP Breads Mom Bakery and Cakes	20
5	Hasil perbaikan dari penilaian ketidaksesuaian CPPB IRTP Almira Bakery	21
6	Hasil perbaikan dari penilaian ketidaksesuaian CPPB IRTP Tandi's Bakery	22

## DAFTAR GAMBAR

1	<i>Hand mixer</i>	7
2	<i>Oven deck</i>	8
3	Oven gas	8
4	Timbangan digital	8
5	Loyang	9
6	Kompor gas	9

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Formulir ketidaksesuaian kriteria CPPB-IRT Breads Mom Bakery and Cakes	27
2	Formulir ketidaksesuaian kriteria CPPB-IRT Almira Bakery	30
3	Formulir ketidaksesuaian kriteria CPPB-IRT Tandi's Bakery	33

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB dan 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.