



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Ruang Lingkup	2
METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	3
2.4 Prosedur Kerja	3
III KEADAAN UMUM	4
3.1 Sejarah Perusahaan	4
3.2 Struktur Organisasi	5
IV PROSES PRODUKSI	6
4.1 Bahan Baku	6
4.2 Bahan Tambahan Pangan (BTP)	10
4.3 Proses Produksi	10
EVALUASI PENERAPAN	13
5.1 Evaluasi Penerapan GMP	13
5.2 Analisis Penerapan GMP	47
5.3 Evaluasi Penerapan CPPB-IRT	49
5.4 Analisis Penerapan CPPB-IRT	60
V KESIMPULAN DAN SARAN	61
6.1 Kesimpulan	61
6.2 Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	62

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

DAFTAR TABEL

1	Penilaian kesesuaian lokasi dan lingkungan	15
2	Penilaian aspek bangunan pabrik	17
3	Penilaian kesesuaian lantai	19
4	Penilaian kesesuaian dinding	20
5	Penilaian kesesuaian atap	21
6	Penilaian kesesuaian pintu, jendela dan ventilasi	22
7	Penilaian kesesuaian penyedia air	24
8	Penilaian kesesuaian penanganan limbah	25
9	Penilaian kesesuaian sarana pembersihan	25
10	Penilaian kesesuaian toilet	26
11	Penilaian kesesuaian sarana higiene karyawan	27
12	Penilaian kesesuaian mesin peralatan	28
13	Penilaian kesesuaian bahan	30
14	Penilaian aspek pengawasan proses dan bahan	31
15	Penilaian kesesuaian pengawasan kontaminasi	32
16	Penilaian kesesuaian produk akhir	33
17	Penilaian kesesuaian laboratorium	33
18	Penilaian kesesuaian karyawan	34
19	Penilaian kesesuaian kemasan	35
20	Penilaian kesesuaian label produk	37
21	Penilaian aspek penyimpanan	39
22	Penilaian pemeliharaan dan pembersihan	41
23	Penilaian prosedur dan program pembersihan	41
24	Penilaian aspek pengendalian hama	42
25	Penilaian penanganan limbah	43
26	Penilaian aspek pengangkutan	44
27	Penilaian aspek dokumentasi	45
28	Program pelatihan	45
29	Penilaian aspek penarikan produk	47
30	Penilaian aspek pelaksanaan pedoman GMP	47
31	Pemeringkatan hasil penilaian penerapan GMP	48
32	Hasil evaluasi GMP di perusahaan A dan B	49
33	Penilaian CPPB-IRT aspek lokasi dan lingkungan	50
34	Penilaian CPPB-IRT aspek bangunan dan fasilitas	51
35	Penilaian CPPB-IRT aspek peralatan	52
36	Penilaian CPPB-IRT aspek suplai air	53
37	Penilaian CPPB-IRT aspek higiene dan sanitasi	53
38	Penilaian CPPB-IRT aspek personal higiene karyawan	54
39	Penilaian CPPB-IRT aspek program sanitasi higiene karyawan	55
40	Penilaian CPPB-IRT aspek penyimpanan	56
41	Penilaian CPPB-IRT aspek pengendalian proses	57
42	Penilaian CPPB-IRT aspek pelabelan pangan	58
43	Penilaian CPPB-IRT aspek pengawasan	58
44	Penilaian CPPB-IRT aspek penarikan produk	59
45	Penilaian CPPB-IRT aspek catatan dan dokumentasi	59
46	Penilaian CPPB-IRT aspek pelatihan karyawan.	60

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.

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.

47 Hasil evaluasi CPPB-IRT di perusahaan C 60

DAFTAR GAMBAR

1	Prosedur evaluasi penerapan GMP	3
2	Logo perusahaan Nasa Boga	4
3	Logo perusahaan Sisuka	4
4	Logo perusahaan D'MAMAM	5
5	Diagram alir proses produksi tahu bakso daging sapi kombinasi di UKM Nasa Boga	11
6	Diagram alir proses produksi nastar di UKM Sisuka	12
7	Diagram alir proses produksi NAO di UKM D'MAMAM	12
8	Pintu akses keluar masuk di perusahaan A	15
9	Lata letak produksi di perusahaan A	16
10	Tata letak produksi di perusahaan B	17
11	Lantai di perusahaan A	18
12	Pertemuan dinding dengan lantai di perusahaan B	18
13	Lantai kamar mandi di perusahaan A	18
14	Dinding di perusahaan A	19
15	Dinding di perusahaan B	19
16	Pertemuan dinding dengan dinding di perusahaan A (a) dan perusahaan B (b)	20
17	Langit-langit di perusahaan A	21
18	Langit-langit di perusahaan B	21
19	Cutter bowl di perusahaan A (a) dan loyang di perusahaan B (b)	23
20	Permukaan tempat kerja di perusahaan A (a) dan perusahaan B (b)	23
21	Kondisi wadah sebelum (a) dan sesudah perbaikan (b) di perusahaan A	25
22	Contoh peringatan mencuci tangan di perusahaan A	26
23	Fasilitas sanitasi karyawan (a), sosialisasi tentang higiene personal (b) dan sepatu kerja (c) di perusahaan A	27
24	Fasilitas sanitasi (a), di perusahaan B	28
25	Cutter bowl di perusahaan A (a) dan rak pendinginan di perusahaan B (b)	28
26	Label produk TB pada perusahaan A	36
27	Label produk NAO pada perusahaan B	36
28	Tabel ING untuk produk TB pada perusahaan A	37
29	Penyimpanan produk akhir (a), penyimpanan adonan bakso (b), dan penyimpanan BTP dan rempah-rempah (c)	38
30	Lemari penyimpanan kemasan (a) dan label (b)	38
31	Kondisi penyimpanan wadah peralatan (a) dan mesin (b)	38
32	Kondisi penyimpanan bahan berbahaya	39
33	Penyimpanan bahan baku di perusahaan B	40
34	Penyimpanan setelah perbaikan (a) dan sebelum perbaikan (b)	40
35	Kondisi dinding sebelum (a) dan setelah dibersihkan (b) di perusahaan B	40
36	Contoh pembunuh serangga di perusahaan A	42
37	Wadah dan bahan pengangkutan di perusahaan A	44
38	Wadah dan pengangkutan di perusahaan B	44
39	Pelatihan karyawan di perusahaan A	45



40	Pelatihan karyawan di perusahaan B	46
41	Tata letak lokasi produksi perusahaan C	50
42	Ventilasi sebelum pembersihan (a) dan setelah pembersihan (b) di perusahaan C	51
43	Mesin (a) dan peralatan (b) di perusahaan C	52
44	Pemeliharaan permukaan kerja	52
45	Kondisi personal hygiene karyawan di perusahaan C	54
46	Wadah sebelum (a) dan sesudah (b) perbaikan di perusahaan C	55
47	Gudang penyimpanan produk akhir	56
48	Rak penyimpanan bahan baku	56
49	Label produk sebelum (a) dan sesudah (b) perbaikan di perusahaan C	57
50	Sosialisasi CPPB-IRT di perusahaan C	59

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi UKM Nasa Boga	65
2	Struktur organisasi UKM Sisuka	66
3	Struktur organisasi UKM D'MAMAM	67
4	Hasil pengujian sumber air di perusahaan A	68
5	Contoh formulir kalibrasi di perusahaan A	69
6	Dokumen pengawasan suhu pengukusan di perusahaan A	70
7	Dokumen pengawasan suhu pengukusan di perusahaan B	71
8	Dokumen penggunaan bahan baku di perusahaan A	72
9	Dokumen penerimaan bahan baku di perusahaan B	73
10	Hasil analisis mutu gizi, mikrobiologi dan kimia TB	74
11	Hasil analisis mutu gizi, mikrobiologi dan kimia NAO	79
12	Formulir pengecekan kebersihan bangunan di perusahaan B	81
13	Formulir pemeriksaan perangkap serangga di perusahaan A	82
14	Formulir pemeriksaan perangkap serangga di perusahaan B	83
15	Formulir penerimaan tahu di perusahaan A	84
16	Formulir pembersihan di perusahaan A	85
17	Formulir sanitasi di perusahaan A	86
18	Formulir kesehatan karyawan di perusahaan A	87
19	Formulir pembersihan di perusahaan B	88
20	Formulir sanitasi di perusahaan B	89
21	Formulir kesehatan karyawan	91
22	Formulir daftar hadir pelatihan di perusahaan B	92
23	Dokumen kalibrasi timbangan di perusahaan C	94
24	Formulir penerimaan bahan baku di perusahaan C	95
25	Formulir pemeriksaan produk akhir di perusahaan C	96
26	Formulir catatan distribusi di perusahaan C	97
27	Formulir jadwal pembersihan di perusahaan C	98
28	Dokumen berita acara pelatihan karyawan di perusahaan C	99

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.