



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
METODE	2
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data	2
2.3 Tahap Pelaksanaan PKL	2
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah	4
3.2 Visi dan Misi	4
3.3 Struktur Organisasi	4
3.4 Ketenagakerjaan	5
IV ASPEK PRODUKSI	6
4.1 Bahan Baku	6
4.2 Bahan Penunjang	7
4.3 Bahan Tambahan	7
4.4 Proses Produksi	9
SANITASI DAN HIGIENE	15
5.1 Suplai Air	15
5.2 Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	16
5.3 Kesehatan dan Higiene Karyawan	21
5.4 Pengendalian Hama	22
VI SIMPULAN DAN SARAN	25
6.1 Simpulan	25
6.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	28
RIWAYAT HIDUP	36

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

DAFTAR TABEL

1	Jumlah fasilitas sanitasi untuk karyawan pria	16
2	Fasilitas sanitasi untuk karyawan wanita	16
3	Persyaratan mutu detergen cuci cair untuk alat dapur	17

DAFTAR GAMBAR

1	<i>Disk mill</i>	13
2	Sarana pencucian tangan UKM Alam Sari	18
3	Sarana pencuci tangan CV AMS	19
4	Sarana pencuci tangan CV Sagu Tani	19
5	<i>Trapping</i> /perangkap	22
6	<i>Baiting</i> /pengumpanan	22
7	Perangkap hama CV AMS (a) <i>rodent bait</i> (b) <i>fly catcher</i>	23
8	Perangkap hama CV Sagu Tani (a) <i>rodent bait</i> (b) <i>fly catcher</i>	24

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur Organisasi UKM Alam Sari	29
2	Denah UKM Alam Sari	29
3	Diagram alir proses produksi Sirup Nanas	30
4	Struktur organisasi CV Amal Mulia Sejahtera	30
5	Diagram alir proses produksi Sari Kurma	31
6	Struktur organisasi CV Sagu Tani	31
7	Diagram alir proses produksi Tepung Tapioka	32
8	Sabun <i>food grade</i> yang digunakan di CV Sagu Tani	32
9	<i>Checklist Personal Hygiene</i>	33
10	<i>Layout</i> Sanitasi	33
11	<i>Checklist</i> kebersihan area produksi	34

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Institut Pertanian Bogor

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

- 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.
- Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.