



## DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
METODE KAJIAN	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Metode Pengumpulan Data	3
KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah Perusahaan	4
3.2 Visi dan Misi	4
3.3 Ketenagakerjaan	4
3.4 Struktur Organisasi	4
3.4.1 Departemen QA/QC ( <i>Quality Assurance/Quality Control</i> )	5
3.4.2 Departemen <i>Marketing</i>	5
3.4.3 Departemen <i>Production and Sanitation</i>	5
3.4.4 Departemen <i>Purchasing</i>	5
3.4.5 Departemen <i>Warehouse</i>	6
3.4.6 Departemen <i>Engineering</i>	6
3.4.7 Departemen <i>Finance and Administration</i>	6
3.4.8 HGL (HRD, GA, Legal)	6
3.5 Jenis Produk	6
IV ASPEK PRODUKSI	8
4.1 Deskripsi Produk	8
4.2 Alat	8
4.3 Alur Produksi	9
4.3.1 Persiapan Bahan Baku	9
4.3.2 <i>Thawing</i>	10
4.3.3 Penggilingan	11
4.3.4 Pengemasan	12
4.3.5 Penimbangan dan <i>Raking</i>	12
4.3.6 Pendinginan	13
4.3.7 Pembekuan	14
4.3.8 Pengeluaran Produk Beku	14
4.3.9 Penyimpanan	15
4.3.10 Pendistribusian	15
PENERAPAN <i>GOOD MANUFACTURING PRACTICES</i> (GMP)	16
5.1 Lokasi	16
5.2 Bangunan	16

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



5.2.1 Lantai	17
5.2.2 Dinding	17
5.2.3 Atap dan Langit-Langit	18
5.2.4 Pintu	18
5.2.5 Jendela dan Ventilasi	19
5.2.6 Permukaan Tempat Kerja	19
5.3 Fasilitas Sanitasi	20
5.3.1 Sarana Penyediaan Air	20
5.3.2 Sarana Pembuangan Air dan Limbah	20
5.3.3 Sarana Pembersihan dan Penyucian	21
5.3.4 Sarana Toilet	21
5.3.5 Sarana Higiene Karyawan	22
5.4 Mesin dan Peralatan	22
5.5 Bahan	22
5.6 Pengawasan Proses	23
5.7 Produk Akhir	23
5.8 Laboratorium	23
5.9 Karyawan	24
5.10 Pengemas	24
5.11 Label dan Keterangan Produk	25
5.12 Penyimpanan	26
5.13 Pemeliharaan dan Program Sanitasi	26
5.14 Pengangkutan	27
5.15 Dokumentasi, Pencatatan dan Pelaksanaan Pedoman	27
5.16 Pelatihan	28
5.17 Penarikan Produk	28
VI SIMPULAN DAN SARAN	29
6.1 Simpulan	29
6.2 Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN	31
RIWAYAT HIDUP	45

#### 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 GAMBAR

1	Produk yang dihasilkan	7
2	<i>Meat separator</i>	8
3	Proses persiapan bahan baku	9
4	Proses <i>thawing</i>	10
5	Proses penggilingan	11
6	Proses pengemasan	12
7	Proses produksi (a) penimbangan; (b) raking	13
8	Proses pendinginan	13
9	Proses pembekuan	14
10	Proses pengeluaran produk beku	15
11	Lokasi perusahaan	16
12	Lantai ruang produksi	17
13	Dinding ruang produksi	17
14	Atap dan langit-langit ruang produksi	18
15	Pintu ruang produksi	18
16	Alat ventilasi ruang produksi	19
17	Permukaan meja ruang produksi	19
18	Penampungan air	20
19	Sarana toilet	21
20	Sarana higiene karyawan	22
21	Karyawan produksi	24
22	Loker penyimpanan bahan pengemas	25
23	Gudang penyimpanan produk akhir	26
24	Kendaraan pengangkut produk akhir	27

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Saung Mirwan	33
2	Diagram alir produksi MDM	34
3	Formulir pemantauan suhu <i>thawing</i>	35
4	Formulir pemantauan suhu pendinginan	36
5	Formulir pemantauan suhu pengeluaran produk akhir	37
6	Tanda peringatan yang harus ditambahkan oleh perusahaan	38
7	Layout ruang produksi	39
8	SOP produksi daging MDM	40
9	SNI 3924:2009 Tentang Mutu Karkas dan Daging Ayam	41
10	Hasil pengujian produk MDM	42
11	Formulir pemantauan pemeliharaan sanitasi	43
12	SOP penarikan barang	44