



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Jenis dan Metode Pengumpulan Data	3
2.3 Prosedur Kerja	3
III KEBADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah	4
3.2 Visi dan Misi	4
3.3 Ketenagakerjaan	5
3.4 Produk	5
IV ASPEK PRODUKSI	7
4.1 Bahan	7
4.2 Alat	10
4.3 Proses Produksi Keripik Singkong dan Kerupuk Aci	14
V PENERAPAN CPPB PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN	18
5.1 Penilaian Aspek CPPB di IRTP	18
5.2 Hasil Pemeriksaan	36
5.3 Usulan Perbaikan	38
VI SIMPULAN DAN SARAN	40
5.1 Simpulan	40
5.2 Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	44

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.



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	Kondisi lokasi dan lingkungan produksi	18
2	Kondisi bangunan dan fasilitas	20
3	Kondisi peralatan produksi	21
4	Kondisi suplai air atau sarana penyediaan air	22
5	Kondisi fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi	23
6	Kondisi kesehatan dan higiene karyawan	25
7	Kondisi pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi	27
8	Kondisi penyimpanan	29
9	Kondisi pengendalian proses	31
10	Kondisi pelabelan pangan	32
11	Kondisi pengawasan oleh penanggung jawab	33
12	Kondisi penarikan produk	34
13	Kondisi pencatatan dan dokumentasi	34
14	Kondisi pelatihan karyawan	35
15	Hasil penilaian ketidaksesuaian IRTP Keripik Usaha Nenek	36
16	Hasil penilaian ketidaksesuaian IRTP Pondok Keripik 4 Putri	37
17	Hasil penilaian ketidaksesuaian IRTP Kerupuk Aci Rifky	38
18	Usulan perbaikan dari penilaian ketidaksesuaian CPPB-IRT	39



Sekolah Vokasi

College of Vocational Studies

DAFTAR GAMBAR

1	Produk IRTP Keripik Usaha Nenek	5
2	Produk IRTP Pondok Keripik 4 Putri	6
3	Produk IRTP Kerupuk Aci Rifky	6
4	Pengiris singkong	11
5	Tripleks	12
6	Rak pengukus	12
7	Tabung penutup kukusan	13
8	<i>Paddle mixer</i>	13
9	Penggorengan keripik singkong	15
10	Pencampuran keripik dan sambal	15
11	Adonan kerupuk aci	16
12	Penjemuran kerupuk aci	17

DAFTAR LAMPIRAN

13	Form ketidaksesuaian kriteria CPPB IRTP Keripik Usaha Nenek	45
14	Form ketidaksesuaian kriteria CPPB IRTP Pondok Keripik 4 Putri	48
15	Form ketidaksesuaian kriteria CPPB IRTP Kerupuk Aci Rifky	51