



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
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	
2.1. Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2. Alat dan Bahan	3
2.3. Teknik Pengumpulan Data	3
KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1. Sejarah	4
3.2. Visi dan Misi Perusahaan	4
3.3. Struktur Organisasi	5
3.4. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	5
3.5. Ketenagakerjaan	5
3.6. Produk Perusahaan	6
PROSES PRODUKSI KEJU <i>MOZZARELLA</i>	8
4.1. Bahan Baku dan Bahan Tambahan	8
4.1.1. Susu Segar	8
4.1.2. Enzim Rennet	8
4.1.3. Kultur Mikroba <i>Streptococcus thermophilus</i>	8
4.1.4. Garam	9
4.2. Tahapan Proses Produksi	9
4.2.1. Penerimaan Susu Segar	9
4.2.2. Penyaringan Susu	10
4.2.3. Pemanasan Susu	10
4.2.4. Penambahan Kultur Mikroba dan Enzim Rennet	10
4.2.5. Pengadukan dan Pendiaman	11
4.2.6. Pemotongan Dadih	11
4.2.7. Pendiaman, Pembalikkan, Penirisan dan Pengecekan Kualitas Dadih	11
4.2.8. <i>Moulding</i>	12
4.2.9. Pencetakan	12
4.2.10. Pengecekan <i>Quality Control</i>	12
4.2.11. Pengemasan Vakum	12
PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENE PADA PROSES PRODUKSI KEJU DI PT BUKIT BAROS CEMPAKA	13
5.1. Bahan Baku	13
5.2. Personal	14
5.3. Fasilitas Sanitasi	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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



5.3.1. Fasilitas Pencuci Tangan	16
5.3.2. Fasilitas Pencuci Sepatu	17
5.3.3. Fasilitas Toilet	17
5.4. Mesin dan Alat Pengolahan	18
5.4.1. Sanitasi Mesin	18
5.4.2. Sanitasi Peralatan	20
5.5. Ruangan	21
5.6. Pengendalian Hama	22
5.7. Distribusi	23
VI PENUTUP	24
6.1. Simpulan	24
6.2. Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	27
RIWAYAT HIDUP	36



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

DAFTAR TABEL

1	Standar jumlah toilet untuk pekerja pria	18
2	Standar jumlah toilet untuk pekerja wanita	18
3	Bahan pembersih disesuaikan berdasarkan jenis pengotor mesin	20

DAFTAR GAMBAR

1	Logo merek Baros	4
2	Produk keju di PT Bukit Baros Cempaka a) keju gouda mini b) keju gouda blok c) keju <i>mozzarella</i> c) keju gouda olahan	6
3	Alat alat pengujian susu di PT Bukit Baros Cempaka a) <i>alcohol milk testing gun</i> b) <i>lactodensimeter</i> c) <i>lactoscan milk analyzer</i> d) <i>beta-lactam testing kit</i>	10
4	Tempat penyimpanan bahan baku a) pallet b) keranjang c) rak <i>stainless</i>	14
5	Alat pelindung diri di PT Bukit Baros Cempaka a) baju kerja b) masker dan <i>hair net</i> c) sepatu <i>boots</i> d) sarung tangan latex	15
6	Fasilitas cuci tangan di PT Bukit Baros Cempaka	16
7	Poster peringatan sanitasi a) poster cara cuci tangan yang benar b) poster peringatan mencuci tangan	16
8	Fasilitas pencuci sepatu di PT Bukit Baros Cempaka	17
9	Alat bantu sanitasi mesin pengolahan keju di PT Bukit Baros Cempaka a) kanebo b) kape c) sikat	19
10	Mesin pengolahan keju di PT Bukit Baros Cempaka a) mesin <i>filling</i> keju olahan b) mesin <i>grinding</i> dan <i>mixing</i> keju olahan c) mesin <i>moulding</i> keju <i>mozzarella</i> d) bak pasteurisasi	19
11	Alat pengendalian hama di PT Bukit Baros Cempaka a) <i>glue trap</i> b) <i>insect killer</i>	22
12	Bagian <i>cooltruck refrigeration</i> a) perangkat <i>monitoring</i> suhu b) <i>box</i> dilengkapi pintu ganda	23

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi di PT Bukit Baros Cempaka	28
2	Spesifikasi mutu bahan baku susu di PT Bukit Baros Cempaka	29
3	Formulir <i>monitoring</i> kebersihan fasilitas toilet di PT Bukit Baros Cempaka	30
4	Formulir <i>monitoring</i> kebersihan fasilitas wastafel PT Bukit Baros Cempaka	31
5	Formulir <i>monitoring pest control</i> PT Bukit Baros Cempaka	32
6	Formulir <i>monitoring</i> kebersihan fasilitas pabrik PT Bukit Baros Cempaka	33
7	Formulir <i>monitoring personal hygiene</i> PT Bukit Baros Cempaka	34
8	Poster peraturan keselamatan PT Bukit Baros Cempaka	35