



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	vii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	1
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Prosedur Kerja	3
III KEADAAN UMUM	4
3.1 Sejarah Perusahaan	4
3.2 Visi dan Misi	5
3.3 Struktur Organisasi	6
IV PROSES PRODUKSI	7
4.1 Bahan Baku Utama dan Bahan Baku Penunjang	7
4.2 Proses produksi	9
V IMPLEMENTASI <i>SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES</i> (SSOP) PRODUKSI ROTI DAN KUE	11
5.1 Keamanan Air	11
5.2 Kondisi Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Produk Pangan	12
5.3 Pencegahan Kontaminasi Silang	13
5.4 Fasilitas Mencuci Tangan, Sanitasi dan Toilet	15
5.5 Proteksi Bahan Kontaminan	17
5.6 Pelabelan dan Penyimpanan Bahan Kimia Berbahaya	18
5.7 Pengawasan Kesehatan Karyawan	19
5.8 Pengendalian Hama	20
VI PENUTUP	21
6.1 Simpulan	21
6.2 Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN	35

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.



## DAFTAR TABEL

1	Peraturan toilet karyawan pria	16
2	Peraturan toilet karyawan wanita	16

## DAFTAR GAMBAR

1	Logo Amor Bakery and Cakes	4
2	Logo UMKM Kujang Boga	4
3	Logo Superkue Cake and Bakery	5
4	(a) Wadah plastik telah dibersihkan (b) Loyang yang telah dibersihkan	13
5	SOP pakaian	14
6	(a) SOP pakaian (b) Pembersihan harian apron (c) Larangan merokok	15
7	(a) SOP pakaian (b) SOP cuci tangan, sabun pembersih, kain pengering	15
8	(a) SOP cuci tangan, jadwal piket (b) Kain pengering	16
9	(a) SOP cuci tangan, kain pengering (b) Toilet wanita	17
10	(a) Toilet pria dan wanita (b) SOP cuci tangan	17
11	Pemeriksaan kesehatan	19
12	(a) Insect killer (b) Pembasmi lalat	20
13	Kapur pembasmi semut	20

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi Amor bakery and Cakes	24
2	Struktur organisasi UMKM Kujang Boga	25
3	Struktur organisasi Superkue Cake and Bakery	26
4	Diagram alir produksi roti	27
5	Diagram alir produksi kue	28
6	Form pengujian air	29
7	Form pembersihan area kasir dan pemasaran	30
8	Form sanitasi ruang pencampuran	31
9	Form sanitasi ruang penimbangan	32
10	Form sanitasi ruang pengukusan	33
11	Form sanitasi ruang dekorasi	34
12	Form <i>monitoring</i> personal hygiene	35
13	Form sanitasi toilet dan wastafel	36
14	Jadwal piket toilet	37
15	Pemantauan program SSOP di UMKM	38

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.

Agribisnis dan Industri Pertanian Boga

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies