

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
METODE	3
2.1 Rumah Tempe Indonesia	3
2.1.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.1.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	3
2.2 Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan (DKPPP) Kota Tangerang Selatan	3
2.2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	3
KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Rumah Tempe Indonesia	4
3.1.1 Profil Perusahaan	4
3.1.2 Visi dan Misi	4
3.1.3 Struktur Organisasi	4
3.1.4 Kondisi dan Wilayah Lingkungan Pabrik	5
3.1.5 Keadaan Sumber Daya Manusia	5
3.1.6 Jenis dan Pemasaran Produk	6
3.2 Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan (DKPPP) Kota Tangerang Selatan	6
3.2.1 Profil Instansi	6
3.2.2 Tugas dan Fungsi	7
3.2.3 Kegiatan Instansi	7
3.2.4 Struktur Organisasi	8
ASPEK PRODUKSI TEMPE	9
4.1 Bahan Baku dan Bahan Penunjang	9
4.1.1 Kacang Kedelai	9
4.1.2 Ragi	9
4.1.3 Air	9
4.2 Peralatan	9
4.3 Proses Produksi	10
4.3.1 Penerimaan dan Persiapan Bahan Baku	10
4.3.2 Sortasi	11
4.3.3 Pencucian dan Perendaman	11
4.3.4 Perebusan	11

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.

4.3.5	Perendaman Semalaman	12
4.3.6	Pemecahan Kedelai	13
4.3.7	Pemisahan Kedelai dengan Kulit Ari	13
4.3.8	Pencucian	13
4.3.9	Penirisan dan Pendinginan	14
4.3.10	Peragian	14
4.3.11	Pengemasan	15
4.3.12	Fermentasi	15

V EVALUASI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)* DI RUMAH TEMPE INDONESIA DAN UKM BINAAN DKPPP KOTA TANGERANG SELATAN

5.1	Rumah Tempe Indonesia	17
5.1.1	Lokasi	17
5.1.2	Bangunan	17
5.1.3	Fasilitas Sanitasi	20
5.1.4	Mesin dan Peralatan	23
5.1.5	Bahan	23
5.1.6	Pengawasan Proses	24
5.1.7	Produk Akhir	24
5.1.8	Laboratorium	25
5.1.9	Karyawan	25
5.1.10	Pengemas	25
5.1.11	Label dan Keterangan Produk	26
5.1.12	Penyimpanan	26
5.1.13	Pemeliharaan dan Program Sanitasi	27
5.1.14	Pengangkutan	27
5.1.15	Dokumentasi, Pencatatan dan Pelaksanaan Pedoman	28
5.1.16	Pelatihan	28
5.1.17	Penarikan Produk	28
5.2	UD Berdikari Aneka Pangan	29
5.2.1	Lokasi	29
5.2.2	Bangunan	29
5.2.3	Fasilitas Sanitasi	32
5.2.4	Mesin/Peralatan	34
5.2.5	Bahan	34
5.2.6	Pengawasan Proses	34
5.2.7	Produk Akhir	35
5.2.8	Laboratorium	35
5.2.9	Karyawan	35
5.2.10	Pengemas	36
5.2.11	Label dan Keterangan Produk	36
5.2.12	Penyimpanan	37
5.2.13	Pemeliharaan dan Program Sanitasi	37
5.2.14	Pengangkutan	37
5.2.15	Dokumentasi, Pencatatan, dan Pelaksanaan Pedoman	38
5.2.16	Pelatihan	38
5.2.17	Penarikan Produk	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 meminumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



5.3 Penilaian Aspek GMP secara Keseluruhan	39
VI SIMPULAN DAN SARAN	40
6.1 Simpulan	40
6.2 Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	43
RIWAYAT HIDUP	50

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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	Syarat mutu tempe kedelai	48
2	Syarat mutu bakso daging sapi	49

DAFTAR GAMBAR

1	Logo Rumah Tempe Indonesia	4
2	Struktur organisasi Rumah Tempe Indonesia	5
3	Logo Kota Tangerang Selatan	7
4	Penerimaan bahan baku	10
5	Kedelai hasil sortasi	11
6	Perebusan kedelai	12
7	Perendaman semalaman	12
8	Pemecahan kedelai	13
9	Pencucian kedelai	14
10	Peragian	15
11	Ruang fermentasi	16
12	Lantai; (a) ruang produksi kering (b) ruang produksi basah	18
13	Dinding; (a) ruang produksi kering (b) ruang produksi basah	19
14	Langit-langit ruang produksi	19
15	Pintu; (a) ruang produksi kering (b) ruang produksi basah	20
16	(a) Jendela (b) Ventilasi	20
17	Sarana toilet	22
18	Sarana cuci tangan	23
19	Kedelai; (a) GMO (b) Non-GMO	24
20	Produk akhir tempe segar	24
21	Pakaian karyawan; (a) produksi kering (b) produksi basah	25
22	Ruang penyimpanan kemasan	26
23	Gudang penyimpanan bahan baku	27
24	Pembersihan peralatan	27
25	Mobil <i>box</i>	28
26	Lantai	30
27	Dinding	30
28	Atap dan langit-langit	31
29	Pintu; (a) ruang produksi (b) ruang penyimpanan bahan baku	31
30	<i>Exhaust fan</i>	32
31	Pembersihan peralatan penunjang	33
32	Sarana toilet	33
33	Sarana hygiene karyawan; (a) wastafel cuci tangan (b) pembilas sepatu	34
34	Produk akhir bakso	35
35	Pakaian karyawan	36
36	Pengemasan produk bakso	36
37	Ruang Penyimpanan bahan kering	37
38	Mobil bak terbuka	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.



DAFTAR LAMPIRAN

1	<i>Layout</i> ruang produksi tempe segar Rumah Tempe Indonesia	44
2	<i>Layout</i> ruang produksi tempe bacem dan tempe kuning Rumah Tempe Indonesia	45
3	Struktur organisasi Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan Kota Tangerang Selatan	46
4	Diagram alir proses produksi tempe segar	47
5	Syarat mutu tempe kedelai berdasarkan SNI 3144-2015	48
6	Syarat mutu bakso daging sapi berdasarkan SNI 3818-2014	49

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