



DAFTAR ISI

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
1.5 Ruang Lingkup	2
METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Metode Pengumpulan Data	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Penjelasan Umum Instansi	4
3.3 Struktur Organisasi	5
3.4 Fungsi dan Tujuan	6
3.5 Visi dan Misi	6
IV PENDAFTARAN PANGAN SEGAR ASAL TUMBUHAN	8
4.1 Pengecekan Dokumen Pelaku Usaha PSAT	8
4.2 Persyaratan Pendaftaran PSAT	9
4.2.1 Persyaratan Administrasi	9
4.2.2 Persyaratan Teknis	9
V INSPEKSI SANITASI DAN HIGIENE PSAT	11
5.1 Surat Keterangan Level Penerapan Sanitasi dan Higiene	11
5.2 Tata Cara Pendaftaran SKLPSH	11
5.3 Temuan Ketidaksesuaian dan Saran Perbaikan	12
5.3.1 Pengusaha Beras UD. Daffa	13
5.3.2 Pengusaha Beras Toko Beta	19
5.4 Tanggapan Pengusaha PSAT (Beras)	23
VI SIMPULAN DAN SARAN	25
6.1 Simpulan	25
6.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	28
RIWAYAT HIDUP	58

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



DAFTAR GAMBAR

1	Struktur organisasi bidang ketahanan pangan Kabupaten Kebumen	5
2	SOP pekerja dan bagan alir pengemasan beras di UD. Daffa	13
3	Dinding bangunan lembab	14
4	Spesifikasi Beras (SNI 6128 : 2015)	14
5	Sampel pengujian kadar air beras	15
6	Ayakan beras	15
7	Personil belum menggunakan SOP yang benar	16
8	Kemasan beras UD.Daffa	17
9	Mobil <i>box Mitsubishi L300</i> digunakan UD. Daffa sebagai sarana pengangkutan dan distribusi	17
10	Alat pengukur suhu dan kelembaban ruangan	18
11	Lampu sudah berpelindung	18
12	Personil sudah menggunakan SOP yang benar	19
13	Lampu tidak berpelindung pada Toko Betta	20
14	Pengujian kadar air beras di Toko Betta	20
15	Beras masih diletakkan tanpa alas	21
16	Mobil <i>pick up Mitsubishi L300</i> digunakan Toko Betta sebagai sarana pengangkutan dan distribusi	22
17	Alat pengukur suhu di Toko Betta	22
18	Timbangan Toko Betta yang sudah dikalibrasi oleh Disperindag Kab. Kebumen	23



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies
DAFTAR LAMPIRAN

1	Surat permohonan penerbitan SKLPSH	29
2	Formulir identitas pemohon penerbitan SKLPSH	30
3	Formulir informasi produk	31
4	Surat pernyataan kelas mutu beras	32
5	Contoh diagram alir produksi	33
6	Contoh daftar pemasok PSAT	34
7	Contoh daftar pelanggan PSAT	35
8	Contoh rancangan label kemasan produk beras	36
9	<i>Grain Moisture Meter Crown Ta-5</i> alat pengukur kadar air beras	37
10	Hasil inspeksi tahap I di UD. Daffa	38
11	Hasil inspeksi tahap II di UD. Daffa	42
12	Hasil inspeksi tahap I di Toko Betta	46
13	Hasil inspeksi tahap II di Toko Betta	50
14	Jadwal frekuensi audit intenal	54
15	Kegiatan inspeksi pengusaha beras UD. Daffa	55
16	Kegiatan foto bersama pengusaha beras UD. Daffa dengan tim inspeksi	56
17	Kegiatan foto bersama dengan pengusaha beras Toko Betta	57

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.