



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	1
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
METODE	3
2.1 Waktu dan Pelaksanaan PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data	3
2.2.1 Data Primer	3
2.2.2 Data Sekunder	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	5
3.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	5
3.2.1 Visi dan Misi Perusahaan	6
3.2.2 Keunggulan Perusahaan dan Produk	6
3.2 Lokasi dan Wilayah Perusahaan	7
3.3 Struktur Organisasi	7
3.4 Ketenagakerjaan	7
3.6 Jenis Produk	8
IV PROSES PRODUKSI	10
4.1 Bahan Baku Utama, Pendukung, dan Tambahan Minuman Sirup Pala	10
4.1.1 Bahan Baku Utama dan Bahan Baku Pendukung	10
4.1.2 Bahan Tambahan Pangan	10
4.2 Bahan Baku Utama, Pendukung, dan Tambahan Minuman Bubuk	11
4.2.1 Bahan Baku Utama dan Bahan Baku Pendukung	11
4.2.2 Bahan Tambahan Pangan	12
4.3 Bahan Baku Utama, Pendukung, dan Tambahan Minuman Madu	12
4.3.1 Bahan Baku Utama dan Bahan Baku Pendukung	12
4.4 Proses Produksi	14
4.4.1 Minuman Sirup Pala	14
4.4.2 Minuman Bubuk	15
4.4.3 Minuman Madu	16
IMPLEMENTASI <i>SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE</i> (SSOP) DI UMKM, BOGOR	19
5.1 Keamanan Air	19
5.2 Kondisi Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Bahan Pangan	20
5.3 Pencegahan Kontaminasi Silang	21
5.4 Fasilitas Pencuci Tangan, Sanitasi dan Toilet	22

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta dimiliki 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.



5.5 Proteksi dari Bahan Kontaminan	26
5.6 Pelabelan dan Penyimpanan Bahan Kimia Berbahaya	27
5.7 Pengawasan Kesehatan Karyawan	27
5.8 Pengendalian Hama	28
VI SIMPULAN DAN SARAN	30
6.1 Simpulan	30
6.2 Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	33
RIWAYAT HIDUP	63

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.



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.

DAFTAR TABEL

1	Jenis dan cara pengambilan data	4
2	Peraturan toilet untuk karyawan pria	24
3	Peraturan toilet untuk karyawan wanita	24

DAFTAR GAMBAR

1	Logo CV Cielofood Pratama	5
2	Logo UMKM Freshbee	5
3	Logo CV Nutrima Sehatalmi	6
4	Produk CV Cielofood Pratama minuman slomo <i>drink</i> , sirup pala, dan <i>drink</i>	8
5	Produk UMKM Freshbee minuman bubuk	9
6	Produk CV Nutrima Sehatalmi minuman madu jadied masela, jadied <i>kid's</i> , dan jadied masta	9
7	Pakaian karyawan	22
8	Fasilitas cuci tangan	22
9	Fasilitas cuci tangan	23
10	Fasilitas pencuci tangan	23
11	Fasilitas sanitasi toilet	25
12	Fasilitas sanitasi toilet	25
13	Fasilitas sanitasi toilet	26
14	Insect killer, perangkap tikus, dan kapur barus	29

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi CV Cielofood Pratama	34
2	Struktur organisasi UMKM Freshbee	35
3	Struktur organisasi CV Nutrima Sehatalmi	36
4	Diagram alir produksi minuman sirup pala	37
5	Diagram alir produksi minuman bubuk	38
6	Diagram alir produksi minuman madu	39
7	Form pengujian keamanan air	40
8	Form pemeriksaan sanitasi harian peralatan ruang produksi	41
9	Form pemeriksaan sanitasi harian peralatan ruang produksi	42
10	Form pemeriksaan sanitasi harian peralatan ruang produksi	43
11	Form pemeriksaan sanitasi harian peralatan ruang <i>filling</i>	44
12	Form pemeriksaan sanitasi harian peralatan ruang <i>packing</i>	45
13	Form pemeriksaan personal higiene	46
14	Form pemeriksaan personal higiene	47
15	Form pemeriksaan personal higiene	48
16	Form sanitasi harian ruang produksi	49
17	Form sanitasi harian ruang <i>filling</i>	51



18	Form sanitasi harian ruang <i>packing</i>	52
19	Form <i>Monitoring</i> keamanan air	55
20	Form <i>Monitoring</i> aspek kondisi kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan	56
21	Form <i>monitoring</i> penerapan kontaminasi silang	57
22	Form <i>monitoring</i> fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet	58
23	Form <i>monitoring</i> pencegahan proteksi dari bahan kontaminan	59
24	Form <i>monitoring</i> pelabelan dan penyimpanan bahan kimia berbahaya	60
25	Form <i>monitoring</i> perencanaan aspek pengawasan kesehatan karyawan	61
26	Form <i>monitoring</i> pengendalian hama	62

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.