



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
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 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	3
II KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Profil Instansi	4
3.2 Visi dan Misi	4
3.3 Keadaan Sumber Daya Manusia	4
3.4 Kondisi dan Lingkungan Dinas	5
ASPEK RUMAH KEMAS ( <i>PACKING HOUSE</i> )	7
4.1 Profil Rumah Kemas	7
4.2 Deskripsi Komoditas	7
4.3 Alur Rumah Kemas ( <i>packing house</i> )	8
4.3.1 Persyaratan Negara Tujuan	8
4.3.2 Proses Pemanenan	8
4.3.3 Penerimaan Bahan Baku	9
4.3.4 Sortasi dan Grading	9
4.3.5 Pembersihan	10
4.3.6 Pengemasan dan Pelabelan	10
4.3.7 Pemeriksaan Karantina	12
4.3.8 Distribusi	13
MONITORING RUMAH KEMAS ( <i>PACKING HOUSE</i> )	14
5.1 Pedoman Penilaian Sanitasi Higiene	14
5.1.1 Penilaian Manajemen	15
5.1.2 Dokumen	15
5.1.3 Lokasi dan Lingkungan Produksi	16
5.1.4 Bangunan dan Fasilitas Sanitasi Produksi	16
5.1.5 Bahan Baku	20
5.1.6 Gudang	20
5.1.7 Keamanan Air	21
5.1.8 Peralatan Produksi	22
5.1.9 Pelabelan, Penyimpanan dan Penggunaan Bahan Kimia	22
5.1.10 Personil	22
5.1.11 Pengendalian Hama	23

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.



5.1.12 Kemasan dan Pelabelan	24
5.1.13 Pengangkutan dan Distribusi	24
5.2 Kategori Penilaian	25
VI SIMPULAN DAN SARAN	26
6.1 Simpulan	26
6.2 Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	29
RIWAYAT HIDUP	41

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

## DAFTAR TABEL

1	Tabel penilaian kategori ketidaksesuaian	15
2	Penilaian jadwal frekuensi <i>monitoring</i>	25
3	Indeks kematangan buah manggis Indonesia	32
4	Penggolongan manggis berdasarkan kelas mutu	33
5	Daftar <i>supplier</i> PT Nusantara Segar Global (Java Fresh)	40

## DAFTAR GAMBAR

1	Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan (DKPP) Provinsi Jawa Barat	4
2	Struktur organisasi Balai Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan (BPMKP) Provinsi Jawa Barat	5
3	Logo Java Fresh	7
4	Buah manggis ( <i>Garcinia mangostana L</i> )	8
5	Proses pembersihan buah manggis (a) dan proses <i>Quality Control</i> (QC) menggunakan alat bantu <i>loop</i> (b)	10
6	Kemasan untuk tujuan ekspor ke China (a) dan Kemasan untuk tujuan ekspor ke Prancis (b)	11
7	Proses pemeriksaan oleh petugas karantina untuk mendapatkan sertifikat fitosanitari	12
8	Proses distribusi buah manggis ke negara tujuan	13
9	Lokasi dan lingkungan produksi PT Nusantara Segar Global (Java Fresh)	16
10	Lantai produksi basah (a) dan lantai produksi kering (b) pada PT Nusantara Segar Global (Java Fresh)	17
11	Dinding dan lampu ruang produksi pada PT Nusantara Segar Global (Java Fresh)	18
12	Atap, langit-langit (a), dan turbin <i>ventilator</i> (b) ruang produksi pada PT Nusantara Segar Global (Java Fresh)	18
13	Fasilitas sanitasi toilet karyawan (a) dan sarana tempat cuci tangan (b) pada PT Nusantara Segar Global (Java Fresh)	19
14	Tempat istirahat karyawan (a) dan kotak peralatan P3K (b) pada PT Nusantara Segar Global (Java Fresh)	20
15	Kebun manggis yang telah terdaftar GAP ( <i>Good Agricultural Practices</i> ) pada PT Nusantara Segar Global (Java Fresh)	20
16	Gudang penyimpanan produk akhir (a) dan penyimpanan <i>cooling storage</i> (b) pada PT Nusantara Segar Global (Java Fresh)	21
17	Peralatan produksi (a) dan timbangan yang telah di kalibrasi (b) pada PT Nusantara Segar Global (Java Fresh)	22
18	Para pekerja sedang melakukan kegiatan proses produksi pada PT Nusantara Segar Global (Java Fresh)	23
19	Perangkap serangga elektrik dalam penerapan pengendalian hama pada PT Nusantara Segar Global (Java Fresh)	23



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.

20	Label dan bahan kemasan untuk tujuan ekspor ke China (a) dan untuk tujuan ekspor ke Prancis (b)	24
21	Transportasi mobil <i>box</i> AC pada PT Nusantara Segar Global (Java Fresh)	25

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Diagram alir proses rumah kemas pada PT Nusantara Segar Global	30
2	Indeks kematangan buah manggis Indonesia	32
3	SN 01-3211-2009 tentang manggis	33
4	Peraturan Penilaian Sanitasi Higiene	34
5	<i>Layout</i> proses rumah kemas PT Nusantara Segar Global	39
6	Daftar <i>supplier</i> PT Nusantara Segar Global (Java Fresh)	40

