



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Ruang Lingkup	2
1.5 Manfaat	2
METODE KAJIAN	
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Metode Pengumpulan Data	3
2.3 Tahap Pelaksanaan PKL	3
2.4 Identifikasi Potensi Bahaya	3
2.5 Analisis Risiko	4
2.6 Penilaian Risiko	5
2.7 Pengendalian Risiko	6
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	
3.1 Sejarah Perusahaan	8
3.2 Visi dan Misi	8
3.3 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	8
3.4 Struktur Organisasi	8
3.5 Ketenaga Kerjaan	9
3.6 Produk	9
IV PROSES PRODUKSI	
4.1 Bahan Baku	
4.2 Bahan Penunjang	10
4.2.1 Gula	10
4.2.2 Garam	10
4.2.3 Cokelat Bubuk	11
4.2.4 Bahan Tambahan Pangan	11
4.3 Proses Produksi Susu Pasteurisasi	11
IDENTIFIKASI BAHAYA, PENILAIAN, DAN PENGENDALIAN RISIKO	
5.1 Penerimaan Bahan Baku	12
5.2 Proses Produksi	13
5.3 Penyimpanan Produk Akhir	18
5.4 Pengantaran Produk ke Ruang Pemasaran (<i>Display</i>)	21

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.





X

VI SIMPULAN DAN SARAN

6.1 Simpulan 25

6.2 Saran 25

DAFTAR PUSTAKA 26

LAMPIRAN 28

© 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.

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 TABEL

1	Skala ukuran kualitatif <i>Likelihood</i> menurut standar AS/NZS 4360	4
2	Tingkat risiko atau skala konsekuensi secara kualitatif menurut standar AS/NZS 4360	5
3	Identifikasi bahaya dan penilaian risiko pada proses penerimaan bahan baku	12
4	Penilaian risiko bahaya pada proses produksi	14
5	Penilaian risiko bahaya pada proses produksi (<i>lanjutan</i>)	15
6	Penilaian risiko bahaya penyimpanan produk akhir	19
7	Penilaian risiko bahaya penyimpanan produk akhir (<i>lanjutan</i>)	20
8	Penilaian risiko bahaya pengantaran produk ke ruang pemasaran (<i>Display</i>)	22

DAFTAR GAMBAR

1	Tabel penilaian risiko	5
2	Hirarki pengendalian risiko K3	6
3	Kondisi lantai kotor	13
4	Terdapat es pada dinding <i>freezer</i>	13
5	Susu tergenang	16
6	Mesin pasteurisasi	16
7	Penyalinan susu secara manual	16
8	Posisi mengemas produk	17
9	Pengemasan menggunakan karet gelang	17
10	Proses pencucian mesin pasteurisasi	17
11	Lantai licin dan kotor	18
12	Membuka kemasan susu	18
13	Lantai licin dan kotor	20
14	Pintu masuk yang kecil	21
15	Posisi salah memasukkan produk	21
16	Troli yang sulit di dorong	23
17	Jalan yang tidak rata	23
18	Keranjang yang tidak layak	24

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi Unit Pengolahan Susu Permata Ibu	29
2	Spesifikasi perusahaan Unit Pengolahan Susu Permata Ibu	30
3	SOP Sanitasi dan Hygiene ruang produksi	31