



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	iv
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah Perusahaan	4
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	4
3.3 Tenaga Kerja	5
3.4 Struktur Organisasi	6
3.5 Jenis Produk	6
3.6 Kebijakan Mutu Perusahaan	6
IV PROSES PRODUKSI	7
4.1 Penerimaan Bahan Baku (<i>Raw Material</i>)	7
4.2 Penggilingan	7
4.3 Pengayakan	7
4.4 Pengadukan	8
4.5 Pengeringan	8
4.6 Pengemasan	8
4.7 Penyimpanan Produk Jadi	8
PENERAPAN <i>SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES</i> (SSOP) UNIT <i>DRIED POWDER</i>	9
5.1 Keamanan Air	9
5.2 Permukaan yang Kontak dengan Bahan Pangan	10
5.3 Pencegahan Kontaminasi Silang	11
5.4 Fasilitas Sanitasi	12
5.5 Proteksi dari Bahan-Bahan Kontaminan	15
5.6 Pelabelan, Penyimpanan dan Penggunaan Bahan Kimia Berbahaya	16
5.7 Pengendalian Kesehatan Kerja	17
5.8 Pengendalian Hama	17

- 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.



VI	SIMPULAN DAN SARAN	19
6.1	Simpulan	19
6.2	Saran	19
	DAFTAR PUSTAKA	20
	RIWAYAT HIDUP	35

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

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 mengumunkan dan memperbarinya sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



DAFTAR TABEL

1	Pembagian jadwal <i>shift</i> dan non- <i>shift</i>	5
2	Persyaratan toilet karyawan pria	14
3	Persyaratan toilet untuk karyawan wanita	14

DAFTAR GAMBAR

1	Lokasi PT Sumber Inti Pangan, Kuningan	3
2	Peletakan (a) loyang (b) rak loyang	10
3	APD karyawan	11
4	Ruang persiapan (a) ruang ganti (b) loker karyawan	12
5	Fasilitas sanitasi (a) wastafel (b) prosedur mencuci tangan	13
6	Tempat sampah (a) sarung tangan (b) sampah produksi	14
7	Lemari penyimpanan alat sanitasi	16
8	Alat pengendali hama (a) insect killer (b) rat glue	17



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Sumber Inti Pangan, Kuningan	23
2	Diagram alir proses produksi	24
3	Form monitoring kadar klorin	25
4	Form ceklis verifikasi sanitasi mesin	26
5	Penerapan aspek keamanan air	27
6	Penerapan aspek kondisi kebersihan yang kontak langsung dengan bahan pangan	28
7	Penerapan aspek pencegahan kontaminasi silang	29
8	Penerapan aspek fasilitas sanitasi	30
9	Penerapan aspek proteksi dari bahan-bahan kontaminan	31
10	Penerapan aspek pelabelan, penyimpanan, bahan kimia berbahaya	32
11	Penerapan aspek kondisi kesehatan karyawan	33
12	Penerapan aspek pengendalian hama	34