



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	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Pengertian Sanitasi	3
2.2 Pengertian Industri Pengolahan	3
III METODE	4
3.1 Lokasi dan Waktu PKL	4
3.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	4
3.3 Prosedur Kerja	4
IV KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	5
4.1 Sejarah	5
4.2 Kegiatan Lembaga	6
4.3 Struktur Organisasi	7
4.4 Visi dan Misi	7
V HASIL DAN PEMBAHASAN	8
5.1 Penerapan Sanitasi pada Bangunan	8
5.1.1 Lantai Ruang	8
5.1.2 Pintu dan Ventilasi	9
5.2 Penerapan Sanitasi pada Kebisingan	10
5.3 Penerapan Sanitasi pada Sumber Air	10
5.4 Penerapan Sanitasi pada Alat	12
5.5 Penerapan Sanitasi pada Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit	14
5.6 Penerapan Sanitasi pada Pekerja	15
5.7 Penerapan Sanitasi pada Fasilitas	15
5.7.1 Fasilitas Toilet	15
5.7.2 Fasilitas Cuci Tangan	16
VI SIMPULAN DAN SARAN	18
6.1 Simpulan	18
6.2 Saran	18
DAFTAR PUSTAKA	19
LAMPIRAN	22
RIWAYAT HIDUP	26

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- 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	Penggolongan industri pengolahan berdasarkan Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2022	3
2	Perbandingan hasil kualitas fisik air sumur di Pabrik Susu Semarang tahun 2020 dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 70 Tahun 2016	11
3	Perbandingan hasil kualitas kimia air sumur di Pabrik Susu Semarang tahun 2020 dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 70 Tahun 2016	11
4	Perbandingan hasil kualitas biologi air sumur di Pabrik Susu Semarang tahun 2015 dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 70 Tahun 2016	12
5	Standar baku mutu sarana toilet berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 70 Tahun 2016	15

DAFTAR GAMBAR

1	Lokasi Pabrik Susu Semarang	4
2	Produk susu di Pabrik Susu Semarang	6
3	Produk yoghurt Pabrik Susu Semarang	6
4	Struktur organisasi Pabrik Susu Semarang	7
5	Lantai ruang di Pabrik Susu Semarang	8
6	Pintu dan ventilasi di Pabrik Susu Semarang	9
7	Alat <i>Sound Level Meter</i>	10
8	Sumber air sumur di Pabrik Susu Semarang	12
9	Metode <i>Flushing</i> di Pabrik Susu Semarang	13
10	Metode <i>Cleaning in Place</i> (CIP) di Pabrik Susu Semarang	13
11	Alat pengendali hama di Pabrik Susu Semarang	14
12	Fasilitas toilet di Pabrik Susu Semarang	16
13	Fasilitas cuci tangan di Pabrik Susu Semarang	17

DAFTAR LAMPIRAN

1	Hasil pengujian lingkungan kerja Pabrik Susu Semarang tahun 2020	23
2	Hasil analisa air sumur Pabrik Susu Semarang tahun 2020	24
3	Hasil analisa air sumur Pabrik Susu Semarang tahun 2015	25