



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>RIWAYAT HIDUP</b> .....	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>xiii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Batasan Masalah .....	3
1.4. Tujuan Penelitian .....	4
1.5. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>5</b>
2.1 Tahu .....	6
2.2 Kacang Kedelai.....	7
2.3 Susu.....	8
2.4 Sanitasi .....	9
2.5 <i>Hygiene</i> .....	9
2.6 Sanitasi Proses Produksi .....	10
2.7 <i>Good Manufacturing Practice (GMP)</i> .....	11
2.8 Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).....	12
2.9 Diagram batang.....	13
2.10 Diagram Ishikawa .....	13
<b>BAB III METODOLOGI</b> .....	<b>15</b>



3.1	Tempat dan Waktu Praktik Kerja Lapangan.....	15
3.2	Ruang Lingkup Kajian.....	15
3.3	Tahapan Pelaksana.....	16
3.4	Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	17
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>19</b>
4.1	Deskripsi Produk.....	19
4.2	Analisis Penerapan GMP berdasarkan CPPOB 2010.....	20
4.3	Lokasi.....	20
4.4	Bangunan.....	21
4.5	Fasilitas Sanitasi.....	27
4.6	Mesin Dan Peralatan.....	31
4.7	Bahan.....	33
4.8	Pengawasan Proses.....	35
4.9	Produk Akhir.....	38
4.10	Karyawan.....	38
4.11	Pengemasan.....	39
4.12	Label Dan Keterangan Produk.....	40
4.13	Penyimpanan.....	41
4.14	Pemeliharaan Dan Program Sanitasi.....	42
4.15	Pengangkutan.....	46
4.16	Dokumentasi Dan Pencatatan.....	47
4.17	Pelatihan.....	48
4.18	Penarikan Produk.....	49
4.19	Pelaksanaan Pedoman.....	50
4.20	Analisis Ketidakeuaian Perusahaan.....	51
4.21	Metode Perhitungan.....	53
4.22	Analisis 5W(Why) dan 1H (How) dan Diagram <i>Ishikawa</i> .....	54
<b>BAB V PENUTUP.....</b>		<b>63</b>
5.1	Kesimpulan.....	63
5.2	Saran.....	64
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>65</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>68</b>



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Tahap Palaksanaan.....	18
Gambar 4.1 Diagram Batang.....	54
Gambar 4.2 Diagram Ishikawa Aspek Pelatihan .....	57
Gambar 4.3 Diagram Ishikawa Aspek Karyawan .....	59
Gambar 4.2 Diagram Ishikawa Aspek Pelaksanaan Pedoman .....	51



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Syarat Mutu Tahu.....	9
Tabel 4.1 Analisis CPPOB Perusahaan.....	51



## DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1. Tabel Kesesuaian Kondisi Lapangan Dengan Peraturan CPPOB ...	67
1. Aspek Lokasi .....	67
2. Aspek bangunan .....	68
3. Fasilitas Sanitasi .....	74
4. Mesin dan Peralatan .....	80
5. Bahan .....	83
6. Pengawasan Proses .....	85
7. Produk Akhir .....	90
8. Karyawan .....	91
9. Pengemasan .....	92
10. Label dan Keterangan Produk .....	94
11. Penyimpanan .....	95
12. Pemeliharaan dan Program Sanitasi .....	96
13. Pengangkutan .....	102
14. Dokumentasi dan Pencatatan .....	104
15. Pelatihan .....	105
16. Penarikan Produk .....	106
17. Pelaksanaan Pedoman .....	107
LAMPIRAN 2. Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik	
Menurut Keputusan Menteri Perindustrian Republik	
Indonesia Nomer : 75/M- IND/PER/7/2010.....	108
LAMPIRAN 3. SNI Tahu.....	138
LAMPIRAN 4. Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan	
Persyaratan Air untuk Keperluan <i>Hygiene</i> Sanitasi .....	140