

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
RIWAYAT HIDUP	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
<i>ABSTRACT</i>	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Batasan Penelitian	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
1) Bagi Mahasiswa	3
2) Bagi Perusahaan	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Sanitasi dan <i>Hygiene</i>	5
B. <i>Good Manufacturing Practices</i>	6
C. Sumber Kontaminasi	8
D. Sanitasi Karyawan	9
E. Sanitasi Peralatan.....	10

F.	Sanitasi Makanan.....	11
G.	Pengolahan Makanan.....	11
H.	Roti	12
I.	Keamanan Pangan	12
J.	Analisis 5 <i>Why's</i>	13
K.	Diagram Pareto	14
L.	Diagram Ishikawa.....	14
BAB III METODE PENELITIAN.....		16
A.	Tempat dan Waktu Penelitian.....	16
B.	Ruang Lingkup dan Kajian.....	16
1)	Pengumpulan Data	16
2)	Penelitian.....	16
3)	Pengolahan data.....	16
C.	Analisis Data.....	17
1)	Presentase data	17
2)	Diagram Pareto.....	17
3)	Metode 5 <i>Why's</i> dan Diagram Ishikawa	17
D.	Tahapan Pelaksanaan.....	18
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		19
A.	Gambaran Umum Perusahaan	19
B.	Evaluasi Hasil Sanitasi	22
C.	Identifikasi Permasalahan.....	31
D.	Identifikasi Hasil Pengamatan	33
1)	Peralatan	33
2)	Karyawan.....	35
E.	Diagram Pareto, 5 <i>Why's</i> Analisis, Diagram Ishikawa.....	39

BAB V PENUTUP	52
A. Kesimpulan	52
B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Diagram Alir Penelitian.....	18
Gambar 4. 1 Peta Lokasi Notosuman <i>Factory</i>	20
Gambar 4. 2 Area Produksi CV Jadi Berkat	22
Gambar 4. 3 Pelanggaran Pekerja Laki – Laki.....	23
Gambar 4. 4 Pekerja Memecah Telur.....	24
Gambar 4. 5 Pelanggaran Pekerja Wanita.....	25
Gambar 4. 6 Pekerja Laki – Laki Mengoles Loyang	26
Gambar 4. 7 Rak Cetakan Roti.....	27
Gambar 4. 8 Rak Loyang	28
Gambar 4. 9 Permukaan Loyang.....	28
Gambar 4. 10 Penggunaan Peralatan.....	29
Gambar 4. 11 Timbangan.....	30
Gambar 4. 12 Pelanggaran Karyawan CV Jadi Berkat (Notosuman Factory)	31
Gambar 4. 13 Presentase Kesesuaian dan Ketidaksesuaian	34
Gambar 4. 14 Presentase Kesesuaian dan Ketidaksesuaian Aspek.....	36
Gambar 4. 15 Diagram Pareto Ketidaksesuaian Peralatan dan Kesehatan & Hygiene Karyawan	40
Gambar 4. 16 Diagram Pareto Ketidaksesuaian Aspek Karyawan CV Jadi Berkat (Notosuman <i>Factory</i>)	41
Gambar 4. 17 Analisis 5 <i>Whys</i> untuk Aspek Manusia	43
Gambar 4. 18 Analisis 5 <i>Whys</i> untuk Aspek Material.....	45
Gambar 4. 19 Analisis 5 <i>Whys</i> untuk Aspek Metode	47
Gambar 4. 20 Diagram Ishikawa Kebersihan Karyawan	47
Gambar 4. 21 Fasilitas Wastafel.....	49

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Jumlah Karyawan	20
----------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Evaluasi Hasil Sanitasi berdasarkan Peraturan Pemerintah.....	58
Lampiran 2	Peraturan Kepala BPOM Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang CPPB-IRT.....	62
Lampiran 3	Perhitungan Pareto Ketidaksesuaian Karyawan dan Peralatan.....	65
Lampiran 4	Perhitungan Pareto Ketidaksesuaian aspek Karyawan	66
Lampiran 5	Jadwal Pengambilan Data	67
Lampiran 6	Tabel Hasil Pelanggaran Karyawan.....	68
Lampiran 7	Tabel Pembersihan Peralatan.....	69