

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>Halaman Judul</b> .....	<b>i</b>
<b>Halaman Pengesahan</b> .....	<b>ii</b>
<b>Abstrak</b> .....	<b>iii</b>
<b>Kata Pengantar</b> .....	<b>iv</b>
<b>Daftar Isi</b> .....	<b>vii</b>
<b>Daftar Tabel</b> .....	<b>x</b>
<b>Daftar Gambar</b> .....	<b>xi</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Batasan Masalah .....	3
1.3. Tujuan .....	3
1.4. Manfaat .....	4
<b>BAB II. LANDASAN TEORI</b>	
2.1. Nata De Coco .....	5
2.2. Sanitasi .....	10
2.3. Peraturan yang mengatur sanitasi perusahaan .....	14
<b>BAB III. METODOLOGI</b>	
3.1. Tempat Dan Waktu Kerja Praktek .....	16
3.2. Ruang Lingkup Kerja Praktek .....	16
3.2.1. Jenis Data .....	16
3.2.1.1. Data Primer .....	16
3.2.1.1. Data Sekunder .....	17
3.2.2. Pengolahan Data .....	18
3.3. Tahapan Pelaksanaan .....	19

## **BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN**

4.1. Hasil .....	20
4.1.1. Proses Pembuatan Nata De Coe .....	20
4.1.2. Identifikasi Program Sanitasi .....	20
4.1.3. Lokasi .....	21
4.1.4. Bangunan .....	22
4.1.5. Fasilitas Sanitasi .....	29
4.1.6. Mesin/ Peralatan .....	34
4.1.7. Bahan .....	37
4.1.8. Pengawasan Proses .....	39
4.1.9. Produk Akhir .....	44
4.1.10. Laboratorium .....	45
4.1.11. Karyawan .....	46
4.1.12. Pengemas .....	48
4.1.13. Label Dan Keterangan Produk .....	50
4.1.14. Penyimpanan .....	51
4.1.15. Pemeliharaan Dan Program Sanitasi .....	53
4.1.16. Pengangkutan .....	59
4.1.17. Dokumentasi Dan Pencatatan .....	61
4.1.18. Pelatihan .....	62
4.1.19. Penarikan Produk .....	64
4.1.20. Pelaksanaan Pedoman .....	65
4.2. Pembahasan .....	67
4.2.1. Lokasi .....	67
4.2.2. Bangunan .....	68
4.2.3. Fasilitas Sanitasi .....	70
4.2.4. Mesin/ Peralatan .....	72
4.2.5. Bahan .....	74

4.2.6. Pengawasan Proses .....	74
4.2.7. Produk Akhir .....	76
4.2.8. Laboratorium .....	76
4.2.9. Karyawan .....	76
4.2.10. Pengemas .....	77
4.2.11. Label Dan Keterangan Produk .....	78
4.2.12. Penyimpanan .....	78
4.2.13. Pemeliharaan Dan Program Sanitasi .....	78
4.2.14. Pengangkutan .....	80
4.2.15. Dokumentasi Dan Pencatatan .....	80
4.2.16. Pelatihan .....	81
4.2.17. Penarikan Produk .....	81
4.2.18. Pelaksanaan Pedoman .....	82
4.3. Saran Perbaikan .....	83

## **BAB V. PENUTUP**

5.1. Kesimpulan .....	88
5.2. Saran .....	89

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>90</b>
-----------------------------	-----------

## **LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Persyaratan Fisik Kualitas Air Minum .....	15
Tabel 4.1. Tabel 4.1. Tabel Identifikasi Program Sanitasi di PT. Tropica Nucifera Industry berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian. Republik Indonesia Nomor : 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik ( <i>Good Manufacturing Practices</i> ) .....	21
Tabel 4.1.1. Tabel Kesesuaian Lokasi .....	22
Tabel 4.1.2. Tabel Kesesuaian Bangunan .....	28
Tabel 4.1.3. Tabel Kesesuaian Fasilitas Sanitasi .....	33
Tabel 4.1.4. Tabel Kesesuaian Mesin dan Peralatan .....	36
Tabel 4.1.5. Tabel Kesesuaian Bahan .....	38
Tabel 4.1.6. Tabel Kesesuaian Pengawasan Proses .....	43
Tabel 4.1.7. Tabel Kesesuaian Produk Akhir .....	45
Tabel 4.1.8. Tabel Kesesuaian Laboratorium .....	46
Tabel 4.1.9. Tabel Kesesuaian Karyawan .....	48
Tabel 4.1.10. Tabel Kesesuaian Pengemas .....	49
Tabel 4.1.11. Tabel Kesesuaian Label dan Keterangan Produk .....	50
Tabel 4.1.12. Tabel Kesesuaian Penyimpanan .....	53
Tabel 4.1.13. Tabel Kesesuaian Pemeliharaan dan Program Sanitasi .....	58
Tabel 4.1.14. Tabel Kesesuaian Pengangkutan .....	60
Tabel 4.1.15. Tabel Kesesuaian Dokumentasi dan Pencatatan .....	61
Tabel 4.1.16. Tabel Kesesuaian Pelatihan .....	63
Tabel 4.1.17. Tabel Kesesuaian Penarikan Produk .....	65
Tabel 4.1.18. Tabel Kesesuaian Pelaksanaan Pedoman.....	66

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1. Diagram Alir Penelitian .....	19