



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT PENGANTAR.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRACT	vii
ABSTRAK.....	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah	5
D. Tujuan Kerja Praktek	6
E. Manfaat Kerja Praktek	6
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Sanitasi	8
B. Bahan Baku (Tebu)	10

C. Produk Gula	11
D. Pekerja atau Karyawan	12
E. Diagram Pareto	13
F. Diagram Ishikawa	15

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu Pelaksanaan	17
B. Ruang Lingkup dan Kajian	17
C. Jadwal Pelaksanaan	19
D. Tahapan Pelaksanaan	20

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Evaluasi Sanitasi Pekerja di PG. Tasikmadu	20
1. Kegiatan Sanitasi Pekerja di PG. Tasikmadu	20
2. Hasil Penilaian Evaluasi Sanitasi Pekerja Pada Stasiun Pengemasan di PG. Tasikmadu	33
3. Pembahasan Evaluasi Sanitasi Pekerja Pada Stasiun Pengemasan di PG. Tasikmadu	42
4. Diagram Pareto	47
5. <i>Analysis 5 Why's</i>	51
6. Diagram Ishikawa	71
B. Dampak Penerapan Sanitasi Pekerja Terhadap Kualitas Gula di PG. Tasikmadu	72



BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan 78

B. Saran 78

DAFTAR PUSTAKA 81

LAMPIRAN 93



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 4.1 Borang Evaluasi Sanitasi Pekerja di PG. Tasikmadu	34
Tabel 4.2 Ketidaksesuaian Sanitasi Pekerja di PG. Tasikmadu	47
Tabel 4.3 Kesimpulan Data Evaluasi Sanitasi Pekerja di PG. Tasikmadu	49
Tabel 4.4 Perbedaan Gula Produksi PG. Tasikmadu dengan SNI Gula	74



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 4.1 Pekerja di Stasiun Penggilingan	24
Gambar 4.2 Pekerja di Stasiun Pemurnian	25
Gambar 4.3 Pekerja di Stasiun Penguapan	26
Gambar 4.4 Pekerja di Stasiun Pemasakan	27
Gambar 4.5 Pekerja di Stasiun Pemutaran	28
Gambar 4.6 Pekerja di Stasiun Pengemasan	30
Gambar 4.7 Pekerja Merokok di Area Produksi	32
Gambar 4.8 Pekerja Minum di Area Produksi	32
Gambar 4.9 Alat Minum Untuk Pekerja	32
Gambar 4.10 Puntung Rokok yang Dibuang di Lantai Area Produksi	32
Gambar 4.11 Peringatan Untuk Tidak Merokok	32
Gambar 4.12 <i>Pie Chart</i> Evaluasi Sanitasi Pekerja di PG. Tasikmadu	41
Gambar 4.13 Pekerja Memakai Perhiasan di Area Produksi	43
Gambar 4.14 Diagram Pareto Ketidaksesuaian Sanitasi Pekerja	50
Gambar 4.15 Why's Untuk Faktor Metode	52
Gambar 4.16 Pekerja Tidak Menggunakan APD Lengkap	54
Gambar 4.17 Sertifikat ISO PG. Tasikmadu	55
Gambar 4.18 Sertifikat SNI PG. Tasikmadu	55
Gambar 4.19 Papan Rekap Hasil Produksi	56



Gambar 4.20 Contoh Instruksi Kerja	57
Gambar 4.21 Pekerja yang Melakukan Kegiatan Pengemasan	58
Gambar 4.22 Pekerja yang Melakukan Pengemasan dari <i>Sugar Bin</i>	58
Gambar 4.23 Why's Untuk Faktor Manusia	60
Gambar 4.24 Pekerja Tidak Memakai APD Lengkap	62
Gambar 4.25 Pekerja Tidak Melakukan Kegiatan Sanitasi	63
Gambar 4.26 Pekerja Fokus Pada Pengukuran Berat Karung	64
Gambar 4.27 Visi dan Misi Perusahaan	65
Gambar 4.28 Why's Untuk Faktor Material	66
Gambar 4.29 APD yang Berasal Dari Pekerja	67
Gambar 4.30 Pekerja yang Memakai APD Lengkap	69
Gambar 4.31 Diagram Ishikawa Sanitasi Pekerja	71
Gambar 4.32 Gula Kristal Putih	73



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

Lampiran 4.1 Peraturan Pemerintah Perindustrian Republik Indonesia No. 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (<i>Good Manufacturing Practices</i>)	82
Lampiran 4.2 Pengambilan Data Sanitasi Pekerja Pada Stasiun Pengemasan di PG. Tasikmadu	87
Lampiran 4.3 Peraturan SNI (Standar Nasional Indonesia) Tentang Produksi Gula	89
Lampiran 4.4 Surat Keterangan Kerja Praktek dari PG. Tasikmadu	103