

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
SURAT PERNYATAAN .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
ABSTRAK .....	xiii
ABSTRACT .....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Batasan Masalah .....	4
1.3 Tujuan .....	5
1.4 Manfaat .....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
2.1 Sanitasi Industri .....	6
2.2 <i>Good Manufacturing Practice's (GMP's)</i> .....	10
2.3 Peraturan Pemerintah .....	14
2.4 Diagram Pareto .....	16
2.5 5 <i>Why's</i> .....	17

### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

3.1 Tempat dan Waktu Kerja Praktek .....	18
3.2 Ruang Lingkup Kajian .....	18
3.3 Tahapan Pelaksanaan .....	18
3.4 Analisis .....	20

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

4.1 Sejarah Singkat dan Organisasi Perusahaan .....	21
4.1.1 Sejarah Singkat .....	21
4.1.2 Organisasi Perusahaan .....	23
4.2 Proses Produksi dan Sarana Prasarana Perusahaan .....	24
4.2.1 Spesifikasi Produk .....	24
4.2.2 Proses Produksi .....	26
4.2.3 Sarana Prasarana Perusahaan .....	28
4.3 Distribusi dan Pemasaran Produk .....	32
4.3.1 Distribusi Produk .....	32
4.3.2 Pemasaran Produk .....	32
4.4 Analisis Kesesuaian <i>Good Manufacturing Practices (GMP's)</i> .....	33
4.4.1 Bangunan .....	35
4.4.2 Mesin dan Peralatan .....	47
4.4.3 Tenaga Kerja .....	73
4.5 Analisis dan Tindakan Koreksi Terhadap Penerapan <i>Good Manufacturing Practices (GMP's)</i> di Aerofood ACS Yogyakarta .....	76

4.6 Saran Perbaikan Untuk Aerofood ACS Yogyakarta .....	92
<b>BAB V PENUTUP</b>	
5.1 Kesimpulan .....	100
5.2 Saran .....	102
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>103</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>106</b>

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
3.1 Tahapan Pelaksanaan .....	19
4.1 Bagan Struktur Organisasi Perusahaan .....	23
4.2 Peta Proses Operasi Pembuatan Roti Vanilla .....	49
4.3 Peta Proses Operasi Pembuatan Roti Vanilla (lanjutan) .....	50
4.4 Peta Proses Operasi Pembuatan Roti Isi Blueberry .....	55
4.5 Peta Proses Operasi Pembuatan Roti Isi Blueberry (lanjutan) .....	56
4.6 Peta Proses Operasi Pembuatan Roti Isi Bakso .....	62
4.7 Peta Proses Operasi Pembuatan Roti Isi Bakso (lanjutan) .....	63
4.8 Peta Proses Operasi Pembuatan <i>Swiss Roll Cake Blueberry</i> .....	68
4.9 Peta Proses Operasi Pembuatan <i>Swiss Roll Cake Blueberry</i> (lanjutan) .....	69
4.10 Diagram Pareto Penyimpangan Sanitasi Di Aerofood ACS Yogyakarta .....	79
4.11 Analisis 5W+1H Sanitasi Bangunan di Aerofood ACS Yogyakarta .....	81
4.12 Analisis 5 <i>why's</i> Sanitasi Bangunan di Aerofood ACS Yogyakarta .....	83
4.13 Analisis 5W+1H Mesin dan Peralatan .....	85
4.14 Analisis 5 <i>why's</i> Mesin dan Peralatan .....	87
4.15 Analisis 5W+1H Tenaga Kerja .....	89
4.16 Analisis 5 <i>why's</i> Tenaga Kerja .....	91

## DAFTAR TABEL

	Halaman
4.1 Produk Untuk <i>Business Class</i> .....	24
4.2 Produk Untuk <i>Economi Class</i> .....	26
4.3 Penilaian Kesesuaian Bangunan Ruang Produksi <i>Bakery and Pastry</i> .....	36
4.4 Suhu Ruang Produksi Bakery and Pastry Periode Agustus 2015 .....	46
4.5 Penilaian Sanitasi Mesin Peralatan Pada Proses Pembuatan Roti Vanilla.....	52
4.6 Penilaian Sanitasi Mesin dan Peralatan Pada Proses Pembuatan Roti Isi Blueberry .....	58
4.7 Penilaian Sanitasi Mesin dan Peralatan Pada Proses Pembuatan Roti Isi Bakso.....	65
4.8 Penilaian Sanitasi Mesin dan Peralatan Pada Proses Pembuatan <i>Swiss Roll</i> <i>Cake Blueberry</i> .....	71
4.9 Penilaian Sanitasi Tenaga Kerja di <i>Bakery and Pastry</i> .....	74
4.10 Tabel Frekuensi Kesesuaian Sanitasi Mesin dan Peralatan <i>Bakery</i> <i>And Pastry</i> .....	77
4.11 Rekap Hasil Perhitungan Frekuensi Kesesuaian .....	77
4.12 Perhitungan Akumulatif Penyimpangan Sanitasi di Aerofood ACS Yogyakarta .....	78
4.13 Saran Perbaikan Sanitasi Bangunan Aerofood ACS Yogyakarta .....	95
4.14 Saran Perbaikan Sanitasi Mesin Peralatan Aerofood ACS Yogyakarta .....	97
4.15 Saran Perbaikan Sanitasi Karyawan Aerofood ACS Yogyakarta .....	98

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Denah Ruang Produksi Aerofood ACS Yogyakarta
- Lampiran 2. Daftar Mesin Produksi *Bakery and Pastry* Di Aerofood ACS  
Yogyakarta
- Lampiran 3. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/PER/7/2010
- Lampiran 4. Surat Keterangan Selesai Kerja Praktek