

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Pendahuluan	1
1.2 Perumusan Masalah.....	4
1.3 Batasan Masalah.....	5
1.4 Tujuan.....	5
1.5 Manfaat.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Daging Sapi	7
2.2 Bakso Daging	8
2.3 Pembuatan Bakso	9
2.4 <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP).....	10
2.5 Diagram Pareto.....	12
2.6 Diagram Ishikawa	13
2.7 Higiene dan Sanitasi	14
2.8 <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP).....	15
BAB III METODOLOGI	16
3.1 Tempat dan Waktu Kerja Praktik.....	16
3.2 Ruang Lingkup Kajian	16
3.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	17
3.4 Tahapan Pelaksanaan	19
3.5 Analisi dan Evaluasi.....	20

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1 Lingkup Lokasi dan Lingkungan	21
4.1.1 Persyaratan CPPB-IRT 2012 pada Lingkup Lokasi dan Lingkungan	21
4.1.2 Penerapan CPPB-IRT 2012 pada Lingkup Lokasi dan Lingkungan	22
4.2 Lingkup Bangunan dan Fasilitas	27
4.2.1 Persyaratan CPPB-IRT 2012 pada Lingkup Bangunan dan Fasilitas	27
4.2.2 Penerapan CPPB-IRT 2012 pada Lingkup Bangunan dan Fasilitas	28
4.3 Lingkup Peralatan Produksi	47
4.3.1 Persyaratan CPPB-IRT 2012 pada Lingkup Peralatan Produksi.....	47
4.3.2 Penerapan CPPB-IRT 2012 pada Lingkup Peralatan Produksi.....	48
4.4 Lingkup Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air.....	57
4.4.1 Persyaratan CPPB-IRT 2012 pada Lingkup Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air.....	57
4.4.2 Penerapan CPPB-IRT 2012 pada Lingkup Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air.....	58
4.5 Lingkup Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi.....	59
4.5.1 Persyaratan CPPB-IRT 2012 pada Lingkup Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	60
4.5.2 Penerapan CPPB-IRT 2012 pada Lingkup Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	60
4.6 Lingkup Kesehatan dan Higiene Karyawan.....	68
4.6.1 Persyaratan CPPB-IRT 2012 pada Lingkup Kesehatan dan Higiene Karyawan	68

4.6.2 Penerapan CPPB-IRT 2012 pada Lingkup Kesehatan dan Higiene Karyawan	68
4.7 Lingkup Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi	74
4.7.1 Persyaratan CPPB-IRT 2012 pada Lingkup Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi	75
4.7.2 Penerapan CPPB-IRT 2012 pada Lingkup Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi	75
4.8 Lingk up Penyimpanan	81
4.8.1 Persyaratan CPPB-IRT 2012 Lingkup Penyimpanan	82
4.8.2 Penerapan CPPB-IRT 2012 Lingkup Penyimpanan	82
4.9 Lingkup Pengendalian Proses	85
4.9.1 Persyaratan CPPB-IRT 2012 pada Lingkup Pengendalian Proses	85
4.9.2 Penerapan CPPB-IRT 2012 pada Lingkup Pengendalian Proses	86
BAB V PENUTUP	99
5.1 Kesimpulan.....	99
5.2 Saran.....	100
DAFTAR PUSTAKA	101
LAMPIRAN.....	103

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Tahapan Pelaksanaan	19
Gambar 4.1 Pipa pembuangan asap mesin penggiling bakso	23
Gambar 4.2 Pipa pembuangan asap mesin penggiling bakso	23
Gambar 4.3 Tempat sampah di depan depot daging	24
Gambar 4.4 Persentase Kesesuaian dan Ketidaksesuaian Penerapan CPPB pada Lokasi dan Lingkungan Produksi	26
Gambar 4.5 Kondisi lokasi dan lingkungan Toko Daging & Swalayan Sari Ecco	26
Gambar 4.6 Kondisi lantai diruang produksi	31
Gambar 4.7 Kondisi lantai ruang penggilingan adonan.....	31
Gambar 4.8 Kondisi dinding di ruang produksi.....	33
Gambar 4.9 Langit-langit pada ruang produksi	34
Gambar 4.10 Kondisi pintu di ruang produksi.....	35
Gambar 4.11 Kondisi pintu di depot daging	36
Gambar 4.12 Kondisi jendela tampak dari luar	39
Gambar 4.13 Kondisi jendela tampak dari dalam.....	39
Gambar 4.14 Ventilasi di Toko Daging & Swalayan Sari Ecco	40
Gambar 4.15 Kondisi permukaan kerja di Toko Daging Sari Ecco.....	42
Gambar 4.16 Kondisi tempat penyimpanan bahan pangan.....	45
Gambar 4.17. Persentase Kesesuaian dan Ketidaksesuaian Penerapan CPPB pada Bangunan dan Fasilitas	46
Gambar 4.18 Berbagai jenis pisau	49
Gambar 4.19 <i>Vacuum Sealer</i>	51
Gambar 4.20 Timbangan duduk.....	54
Gambar 4.21 Timbangan Konvensional	55
Gambar 4.22 Persentase Kesesuaian dan Ketidaksesuaian Penerapan CPPB pada Peralatan Produksi	55
Gambar 4.23 Lubang pada permukaan meja.....	56
Gambar 4.24 Tandon air	59
Gambar 4.25 Sumur	59

Gambar 4.26 Toilet	62
Gambar 4.27 Jadwal pembersihan toilet	63
Gambar 4.28 Ventilasi toilet	64
Gambar 4.29 Limbah Padat.....	65
Gambar 4.30 Kegiatan pembersihan setelah proses produksi.....	66
Gambar 4.31 Persentase Kesesuaian dan Ketidaksesuaian Penerapan CPPB pada Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi.....	67
Gambar 4.32 Kondisi karyawan saat bekerja.....	70
Gambar 4.33 Fasilitas P3K	71
Gambar 4.34 Pemakaian perhiasan saat bekerja	73
Gambar 4.35. Persentase Kesesuaian dan Ketidaksesuaian Penerapan CPPB pada Higiene dan Kesehatan Karyawan	74
Gambar 4.36 Penyimpanan produk dalam <i>freezer</i>	79
Gambar 4.37 Penyimpanan bahan pendukung dalam kotak kayu	79
Gambar 4.38 <i>Insect Killer</i>	80
Gambar 4.39. Persentase Kesesuaian dan Ketidaksesuaian Penerapan CPPB pada Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi.....	81
Gambar 4.40 Penimbangan bahan-bahan.....	87
Gambar 4.41 Persentase Kesesuaian dan Ketidaksesuaian Penerapan CPPB pada Pengendalian Proses	90
Gambar 4.42 Diagram Pareto Ketidaksesuaian Penerapan CPPB	91
Gambar 4.43 Diagram Ishikawa Produk Terkontaminasi.....	94
Gambar 4.44 Persentase Penerapan CPPB secara Umum	97

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Penerapan CPPB pada Lingkup Lokasi dan Lingkungan	104
Tabel 4.2 Persentase Keseuaian dan Ketidaksesuaian pada Lingkup Lokasi dan Lingkungan.....	105
Tabel 4.3 Penerapan CPPB pada Lingkup Bangunan Ruang Produksi	106
Tabel 4.4 Persentase Keseuaian dan Ketidaksesuaian Lingkup Bangunan Ruang Produksi	114
Tabel 4.5 Penerapan CPPB pada Lingkup Peralatan Produksi	115
Tabel 4.6 Persentase Kesesuaian dan Ketidaksesuaian pada Lingkup Peralatan Produksi.....	117
Tabel 4.7 Penerapan CPPB pada Lingkup Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air	118
Tabel 4.8 Persentase Kesesuaian dan Ketidaksesuaian pada Lingkup Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air.....	118
Tabel 4.9 Penerapan CPPB pada Lingkup Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	119
Tabel 4.10 Persentase Kesesuaian dan Ketidaksesuaian pada Lingkup Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	123
Tabel 4.11 Penerapan CPPB pada Lingkup Higiene dan Kesehatan Karyawan	124
Tabel 4.12 Persentase Kesesuaian dan Ketidaksesuaian pada Lingkup Higiene dan Kesehatan Karyawan.....	126
Tabel 4.13 Penerapan CPPB pada Lingkup Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi.....	127
Tabel 4.14 Persentase Kesesuaian dan Ketidaksesuaian pada Lingkup Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi	131
Tabel 4.15 Penerapan CPPB pada Lingkup Penyimpanan	132
Tabel 4.16 Persentase Kesesuaian dan Ketidaksesuaian pada Lingkup Penyimpanan	135
Tabel 4.17 Penerapan CPPB pada Lingkup Pengendalian Proses	136

Tabel 4.18 Persentase Kesesuaian dan Ketidaksesuaian

Pengendalian Proses..... 141

Tabel 4.19 Akumulasi Ketidaksesuaian Kondisi Nyata Industri dengan

CPPB-IRT 2012..... 97

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Lay Out</i> Toko Daging & Swalayan Sari Ecco	142
Lampiran 2. Peraturan Kepala BPOM-RI CPPB-IRT 2012	145
Lampiran 3. SNI Mutu Karkas dan Daging Sapi	167
Lampiran 4. Surat Keterangan Selesai Kerja Praktek	170