
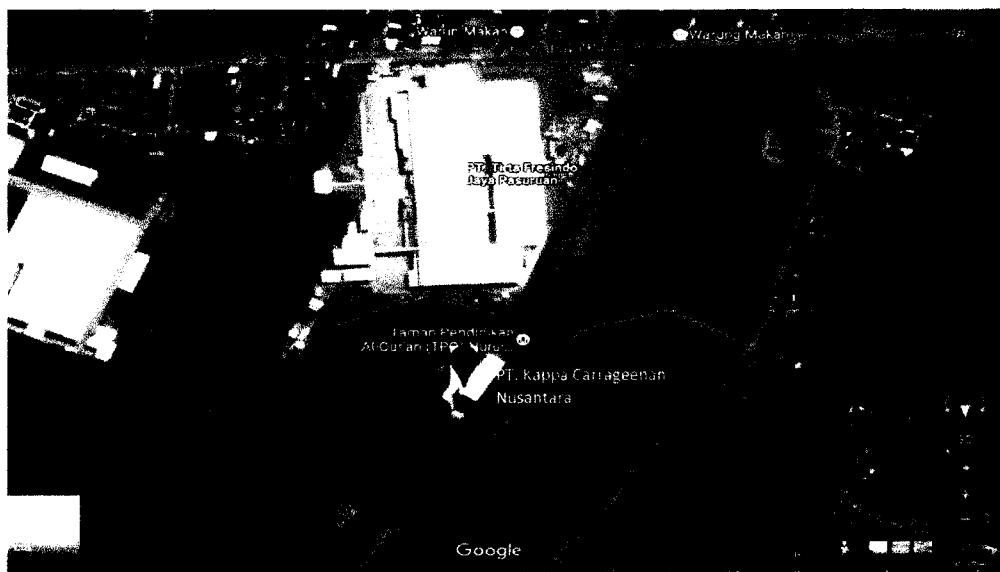


LAMPIRAN

Lampiran 1. Denah Lokasi Praktek Kerja Lapang

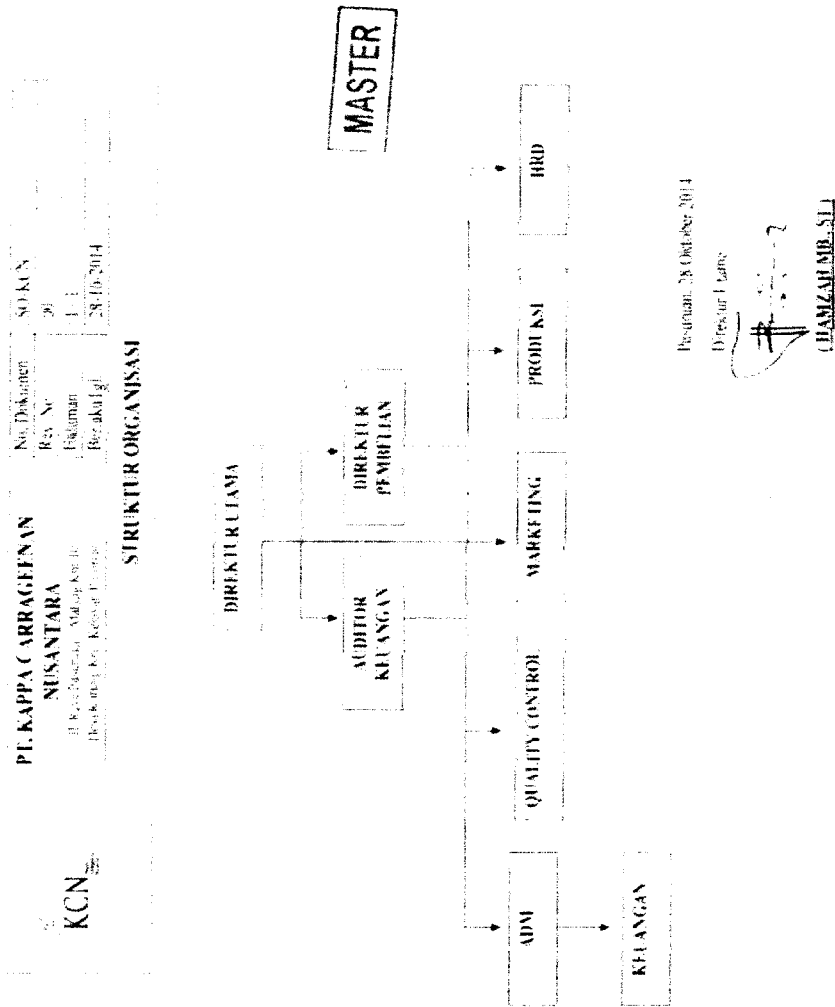
 = PT. KAPPA CARRAGEENAN NUSANTARA

 = Arah Mata Angin (merah= Utara, Putih= Selatan)



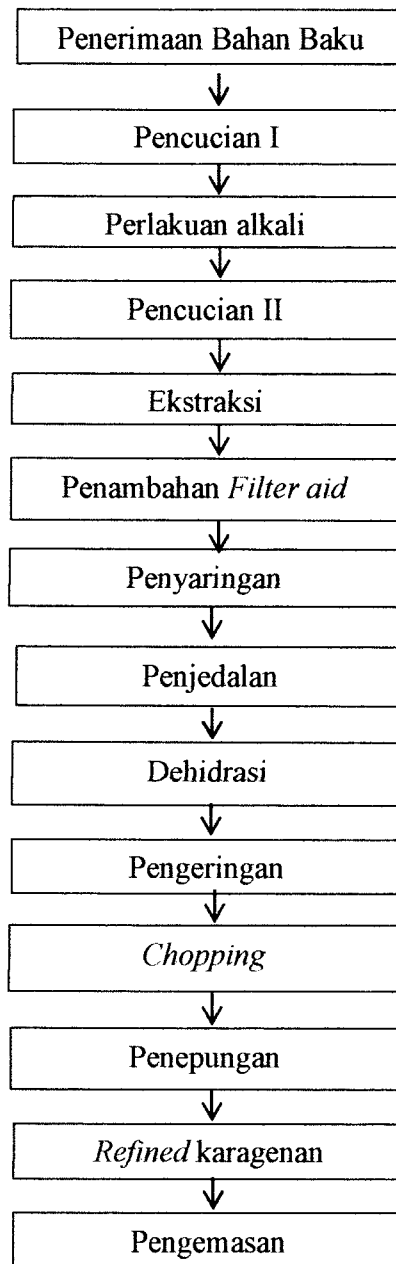
(Sumber: <https://www.google.co.id/maps/> diakses tanggal 4 Agustus 2016)

Lampiran 2. Struktur Organisasi PT. Kappa Carrageenan Nusantara



Sumber : PT. Kappa Carrageenan Nusantara Pasuruan (2016).

Lampiran 3. Diagram Alir Proses Produksi Refined Karagenan



Sumber : PT. Kappa Carrageenan Nusantara Pasuruan (2016).

Lampiran 4. Analisis Bahaya dan Penentuan CCP

No.	Alur	Penyebab bahaya	II Potensi bahaya	Adalah bahaya yang berpotensi nyata			Tindakan pencegahan	P 1	P 2	P 3	P 4	CCP
				Kemungkinan L/M/H	Keseriusan A, M/L, H/L	Potensi Bahaya						
1.	Penerimaan bahan baku	Penyimpangan proses pemanenan	Fisik <ul style="list-style-type: none"> • Pasir, cangkang kerang, kerang kecil • Tali rafia 	H	L	M	Sertifikasi pemasok bahan baku untuk keamanan pangan	-	-	-	-	-
		Kontaminasi penyimpanan	Biologi <ul style="list-style-type: none"> • Pertumbuhan jamur • Bakteri E.coli 	L	L	M	Pelaksanaan SOP dan pengawasan ketat oleh perusahaan	V	V	-	-	CCP
		Penggunaan saat ditambah budidaya	Kimia	-	-	-						
2.	Pencucian I	Penyimpangan proses pemanenan	Fisik <ul style="list-style-type: none"> • pasir halus pada bahan baku. 	L	M	L	sortasi terlebih dahulu sebelum dilakukan pencucian	-	-	-	-	-
		Kontaminasi air	Biologi <ul style="list-style-type: none"> • pertum buhan E.coli, Salmonella 	L	M	L	Air pencucian harus sesuai standart air bersih	-	-	-	-	-
3.	Perlakuan Alkali	Penyimpangan suhu dan pencucian	Fisik <ul style="list-style-type: none"> • Pasir halus yang tersisa • Masih terdapat bakteri 	L	M	L	Pencucian 3x menggunakan standart air bersih dan Pengawasan suhu	-	-	-	-	-
		Kontaminasi personal	Kontaminasi patogen E.	L	M	L	Sanitasi pekerja diperhatikan	-	-	-	-	-

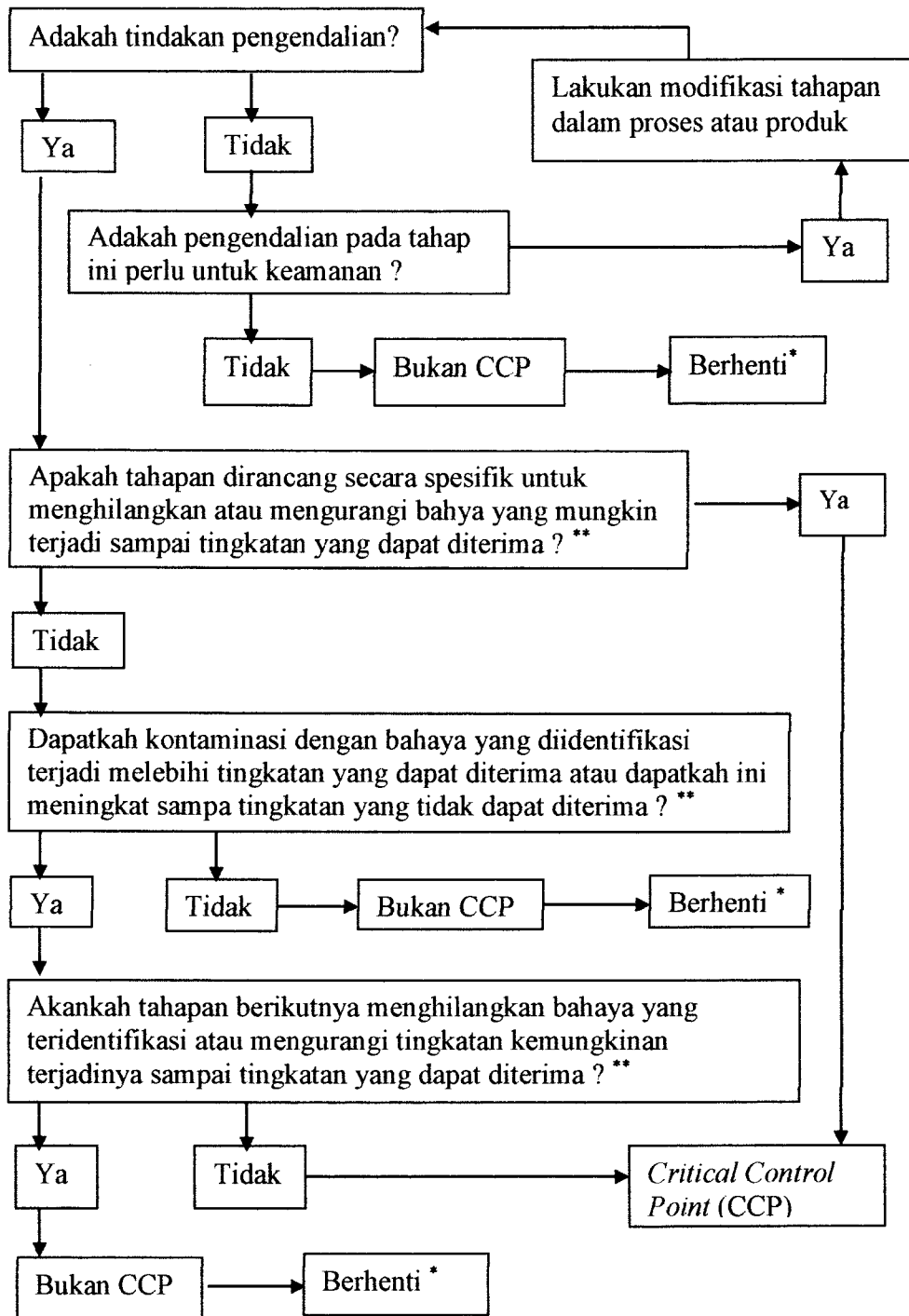
					H	M	L										
					<i>coli, Salmonella</i>	Kimia • Penam bahan KOH	Penggunaan bahan kimia										
4.	Pencucian II	Penyimpangan proses pencucian	Kontaminasi air	Fisik • Sisa pasir halus	M	L	L										
				Kontaminasi patogen <i>E. coli, Salmonella</i>	L	M	L										
5.	Ekstaksi (Pemasakan)	Penyimpangan suhu	Kontaminasi pekerja	Biologi Pertumbuhan bakteri patogen <i>E. coli, Salmonella</i>	L	M	L										
				Kontaminasi patogen <i>E. coli, Salmonella</i>	L	M	L										
6.	Penambahan Filter Aid	Penyimpangan peralatan		Biologi Pertumbuhan bakteri patogen <i>E. coli, Salmonella</i>	L	M	L										
				Fisik Potongan logam dari mesin	L	L	L										
7.	Penyaringan	Penyimpangan peralatan		Biologi Kontaminasi	L	M	L										
				Kontaminasi	L	M	L										
8.	Penjedalan	Penyimpangan peralatan			L	M	L										
					L	M	L										

9.	Dehidrasi	Penggunaan Bahan Kimia	bakteri	H	M	H	Kimia Penambahan KCl	H	M		Pengawasan pemberian konsentrasi KCl	-	-	-	-	-	-	-	-
		Penyimpangan peralatan	Biologi Pertumbuhan bakteri patogen <i>E. coli, Salmonella</i>	H	M	H	Biologi Pertumbuhan bakteri patogen <i>E. coli, Salmonella</i>	H	M		Sanitasi rutin peralatan	-	-	-	-	-	-	-	-
		Kontaminasi Pekerja	Kontaminasi patogen <i>E. coli, Salmonella</i>	L	M	L	Kontaminasi patogen <i>E. coli, Salmonella</i>	L	M		Pengawasan sanitasi pekerja	-	-	-	-	-	-	-	-
10.	Pengeringan	Penyimpangan tempat	Fisik Pasir	T	L	T	Fisik Pasir	T	L		Tempat pengeringan khusus dan sanitasi terjaga	-	-	-	-	-	-	-	-
		Kontaminasi Pekerja	Biologi Kontaminasi patogen <i>E. coli, Salmonella</i>	L	M	L	Biologi Kontaminasi patogen <i>E. coli, Salmonella</i>	L	M		Pengawasan sanitasi pekerja	-	-	-	-	-	-	-	-
11.	Pemotongan (Chopping)	Kontaminasi pekerja	Biologi Kontaminasi patogen <i>E. coli, Salmonella</i>	L	M	L	Biologi Kontaminasi patogen <i>E. coli, Salmonella</i>	L	M		Pengawasan sanitasi pekerja	-	-	-	-	-	-	-	-
		Penyimpangan peralatan	Biologi Pertumbuhan bakteri	T	L	T	Biologi Pertumbuhan bakteri	T	L		Sanitasi rutin peralatan	-	-	-	-	-	-	-	-
12.	Penepungan (Milling)	Kontaminasi pekerja	Biologi Kontaminasi patogen <i>E. coli, Salmonella</i>	T	L	T	Biologi Kontaminasi patogen <i>E. coli, Salmonella</i>	T	L		Pengawasan sanitasi pekerja	-	-	-	-	-	-	-	-
		Penyimpangan peralatan	Biologi Pertumbuhan bakteri	L	M	L	Biologi Pertumbuhan bakteri	L	M		Sanitasi rutin peralatan	-	-	-	-	-	-	-	-

13.	<i>Refined</i> karagenan	Kontaminasi bahan kimia	Kimia Masih tersisa KCI	H	M	M	Pengawasan dalam pemberian KCI Pengawasan dalam pemberian KCI	-	-	-	-
-----	-----------------------------	----------------------------	-------------------------------	---	---	---	--	---	---	---	---




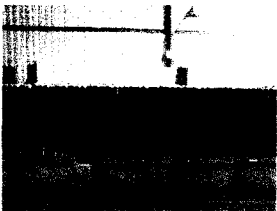








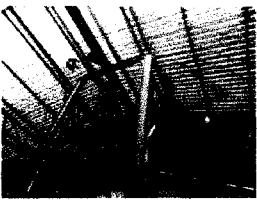
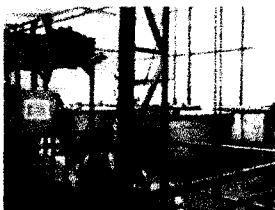

Keterangan : L : Low
 M: Medium
 H : High

Lampiran 5. Pohon Keputusan *Codex*



Sumber : Thaheer,2005

Lampiran 6. Peralatan di PT. Kappa Carrageenan Nusantara

Gambar	Gambar	Gambar
		
Tangki Proses	Tempat penjedalan	Tempat pengeringan
		
Filter Press	Saringan Besar	Boiler
		
Laboratorium Peralatan	Dryer	Mesin Sterilisasi
		
Dehydrator	Tangki penyimpanan	Tempat penampungan karagenan
		
Host crane	Katrol	Harmer mill

(Sumber :Pribadi,2016)

Lampiran 7 Sertifikat.Sertifikat Halal Produk Refined Karagenan

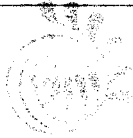
REPUBLIK INDONESIA
 KEHIMPUNAN MAJLIS ULAMA INDONESIA
شهادة حلال
 HALAL CERTIFICATE
 NO : 07260021050814
 شهادة الحلال للمنتجات التي تم فحصها بحسب الأحكام الشرعية الإسلامية
 Certificate of Halal for products that have been examined according to Islamic law
 No. of Certificate : 07260021050814

Nama Produk / Product Name :	Tepung Agar-Agar dan Karagenan	اسم المنتج / Product Name :
Nomor Produk / Product No. :	1. Tepung Agar-Agar 2. Tepung Karagenan	No. of Product / Product No. :
Nama Perusahaan / Company Name : PT. KAPPA CARRAGEENAN NUSANTARA		
Alamat Perusahaan / Company Address : Jl. Raya Pasuruan - Malang Km. 10 Ds. Kuring Kec. Kejayan Pasuruan Jawa Timur		
Halal for products that have been examined according to Islamic law Certificate of Halal for products that have been examined according to Islamic law No. of Certificate : 07260021050814		
Tanggal Penerbitan / Issue Date : 15 Agustus 2014	Tanggal Kadaluarsa / Expiry Date : 14 Agustus 2016	Tanggal Penerbitan / Issue Date : 15 Agustus 2014
(Tanda Tangan) / (Signature) :	(Tanda Tangan) / (Signature) :	(Tanda Tangan) / (Signature) :
(Materai) / (Stamp) :	(Materai) / (Stamp) :	(Materai) / (Stamp) :

Ketua Majelis Ulama Indonesia /
 Chairman of MUI : **AA Mubandari**
 Ketua Majelis Ulama Indonesia /
 Chairman of MUI : **AA Mubandari**

Sumber : PT. Kappa carrageenan Nusantara Pasuruan (2016).

Lampiran 8. Sertifikat Analisis Produk *Refined* Karagenan



PT. KAPPA CARRAGEENAN NUSANTARA

Certificate of Analysis

Carrageenan Powder

PT. KAPPA CARRAGEENAN NUSANTARA
 Jl. Raya Pasuruan – Malang KM.10
 Desa Kurung Kec. Kejayan Pasuruan
 Indonesia

Detail Order Information

Date
 03/04/2015
 Exp. Date
 03/04/2017
 Delivery item/date
 April,03,2015
 Customer number
 sample

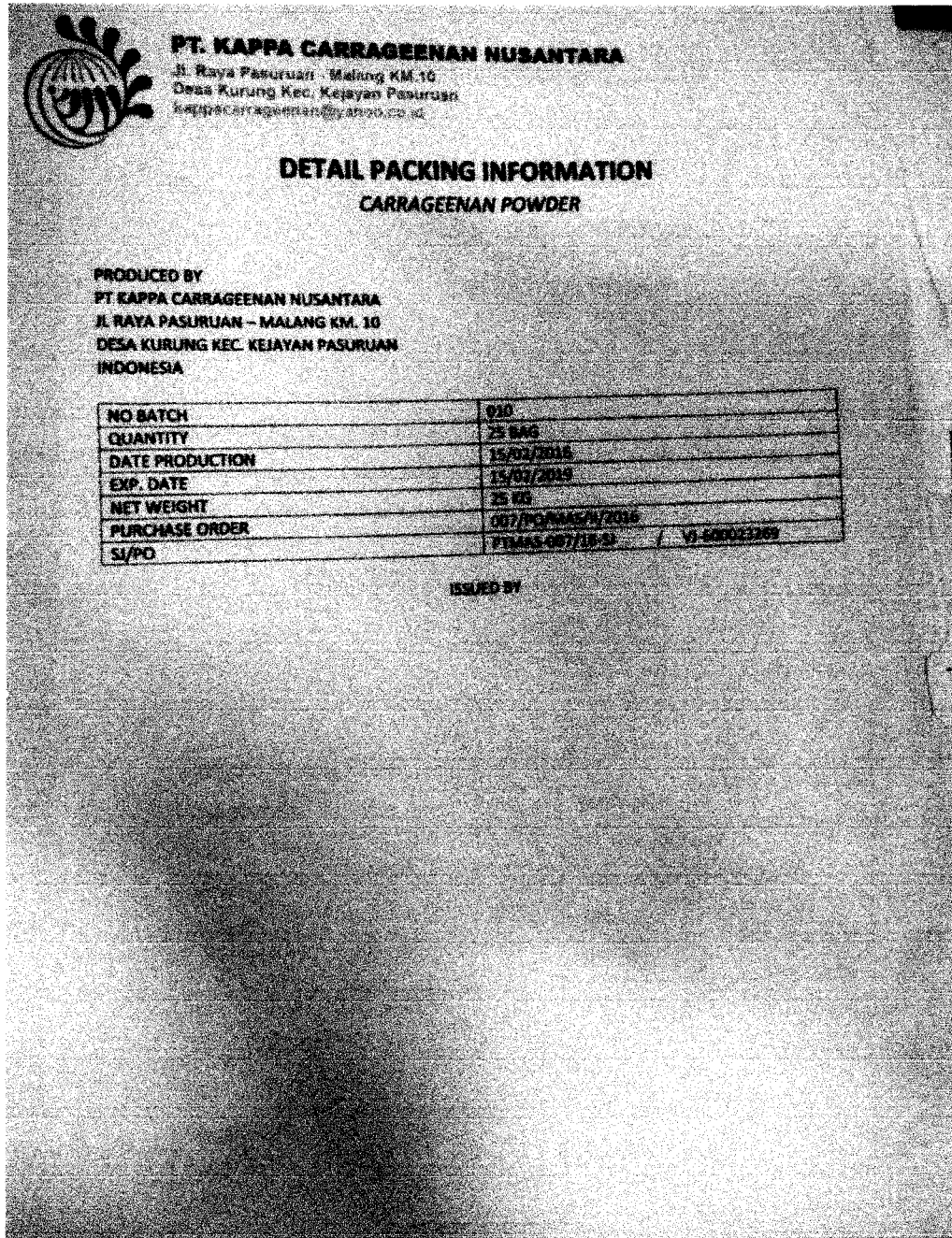
Bacth 009 / Quantity 20 BAG

Characteristic	Specification
Water Gel Strength	700 gr/cm2
Particle size	>80% pas through 80 mesh
Moisture	<12%
Color	Light white
PH	7.0 – 8.0
Heavy metal	<10 ppm
TPC	<5.000 cfu/ gram
Yeast & Mold	<250 cfu/gram
Salmonella	Negative
E.Coli	Negative

ISSUED BY : Lena K. – Lab Supervisor

Sumber : PT. Kappa Carrageenan Nusantara Pasuruan (2016).

Lampiran 9. Informasi Pengemasan



Sumber : PT. Kappa Carrageenan Nusantara Pasuruan (2016).