

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	iv
SUMMARY	v
KATA PENGANTAR	vi
UCAPAN TERIMA KASIH	vii
DAFTAR ISI	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 <i>Sanitation Standard Operational Procedure (SSOP)</i>	4
2.1.1 Keamanan Air	5
2.1.2 Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Bahan Pangan ...	5
2.1.3 Pemeliharaan Sarana Pencuci Tangan, Sanitasi, dan Toilet	6
2.1.4 Proteksi dari Bahan-Bahan Kontaminan.....	6
2.1.5 Pelabelan, Penyimpanan, dan Penggunaan Bahan Toksin yang Benar.....	6
2.1.6 Pengawasan Kondisi Kesehatan Karyawan	6
2.1.7 Pencegahan Kontaminasi Silang.....	7
2.1.8 Menghilangkan dan Pencegahan Hama	7
III PELAKSANAAN KEGIATAN	9
3.1 Tempat dan Waktu.....	9
3.2 Metode Kerja	9
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	9
3.3.1 Data Primer	9
A. Observasi	10
B. Partisipasi Aktif	10
C. Wawancara	10

IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	12
4.1	Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang.....	12
4.1.1	Sejarah Berdirinya CV. Fania Food Yogyakarta	12
4.1.2	Letak Geografis.....	12
4.1.3	Visi dan Misi.....	13
4.1.4	Struktur Organisasi dan Tenaga Kerja.....	13
4.1.5	Kegiatan Pokok Usaha.....	14
4.2	Sarana dan Prasana.....	15
4.2.1	Sarana Bangunan	15
4.2.2	Sarana Transportasi	15
4.2.3	Sarana Produksi	15
4.2.4	Prasarana	16
4.3	Kondisi Fisik Perusahaan.....	16
4.3.1	Langit-Langit dan Dinding	16
4.3.2	Lantai	16
4.3.3	Penerangan.....	17
4.3.4	Ventilasi	17
4.3.5	Pintu	17
4.3.6	Saluran Pembuangan.....	18
4.4	Penerapan SSOP	18
4.4.1	Keamanan Air	18
4.4.2	Kondisi dan Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Bahan Pangan	20
4.4.3	Fasilitas Cuci Tangan, Sanitasi dan Toilet.....	21
4.4.4	Proteksi dari Bahan-Bahan Kontaminan Kimia.....	22
4.4.5	Pelabelan, Penyimpanan, dan Penggunaan Bahan Toksin yang Benar.....	22
4.4.6	Pengawasan Kondisi Kesehatan Karyawan	23
4.4.7	Pencegahan Kontaminasi Silang.....	23
4.4.8	Menghilangkan dan Pencegahan Hama	26
4.5	Kendala Penerapan SSOP pada Proses Pengolahan	26
V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	28
5.1	Kesimpulan	28
5.2	Saran	28
	DAFTAR PUSTAKA	29
	LAMPIRAN.....	31