

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
1. Tujuan	2
2. Manfaat	2
B. Sejarah Perusahaan	2
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	5
D. Struktur Organisasi.....	11
E. Ketenagakerjaan	16
1. Pembagian Tenaga Kerja	16
2. Sistem Kompensasi.....	17
3. Jam Kerja	18
BAB II PROSES PRODUKSI	19
A. Tinjauan Pustaka	19
1. Garam	19
2. Iodium	21
3. Garam Iodium.....	22
4. Iodisasi	23
5. Titrasi Iodometri.....	23
6. Bahan-bahan Yang Dibutuhkan dalam Proses Produksi Garam Beriodium	24
7. Proses Produksi Garam Beriodium Menurut SK Menteri Perindustrian No. 77/M/SK/5/1995	26
B. Uraian Proses di Perusahaan PT. GARAM (persero).....	29
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	33
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	42
A. Sumber Air Brine.....	42
B. Sumber Tenaga Listrik	42
C. Sumber Air Bersih	43
D. Sumber Gas	43
E. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	43
1. Sanitasi.....	43
2. Penanganan Limbah.....	45

F. Pengendalian Mutu	46
G. Gudang.....	49
BAB V PEMBAHASAN	51
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
A. Kesimpulan	54
B. Saran	54
BAB VII TUGAS KHUSUS	55
A. Latar Belakang.....	55
B. Tinjauan Pustaka	56
1. Pengertian HACCP.....	56
1. Tahapan Penerapan sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)	58
2. Analisa HACCP di PT. Garam (persero).....	65
C. Penutup.....	76
1. Kesimpulan.....	76
2. Saran.....	76
Lampiran 1. Sertifikat ISO 9001:2015.....	80
Lampiran 2. Sertifikat Halal	81
Lampiran 3. Standart Mutu Garam Halus	82

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Lokasi PT. Garam (Persero) Segoromadu Gresik	6
Gambar 2. Denah Lokasi Pabrik PT. Garam (Persero) Segoromadu Gresik.....	8
Gambar 3. Denah <i>Layout</i> Produksi Garam Halus Pabrik PT. Garam (Persero) Segoromadu Gresik.....	9
Gambar 4. Denah <i>Layout</i> Produksi Lososa PT. Garam (Persero) Segoromadu Gresik	10
Gambar 5. Struktur Organisasi PT. Garam (Persero) Pusat	14
Gambar 6. Struktur Organisasi PT. Garam (Persero) Segoromadu Gresik	15
Gambar 7. Pengklasifikasian Garam Permenperin No 88/M-IND/PER/10/2014. 19	
Gambar 8. Proses produksi garam beriodium menurut SK Menteri No.77/M/SK/5/1995 4 Mei 1995	28
Gambar 9. Diagram pembuatan garam halus beriodium di PT. Garam (persero)	32
Gambar 10. Jembatan Timbang	33
Gambar 11. Gudang Penerimaan	33
Gambar 12. <i>Loader</i>	34
Gambar 13. <i>Hopper</i>	34
Gambar 14. <i>Roll Crusher</i>	35
Gambar 15. <i>Pre-Washier</i>	35
Gambar 16. <i>Washier classier</i>	36
Gambar 17. <i>Centrifuge</i>	36
Gambar 18. <i>Iodizing</i>	37
Gambar 19. <i>Vibrating Dryer</i>	37
Gambar 20. <i>Cyclone dush separator</i>	38
Gambar 21. <i>Vibrating Screen</i>	38
Gambar 22. <i>Roll mill oversize</i>	39
Gambar 23. <i>Silo Powder Salt</i>	39
Gambar 24. Silo produk	40
Gambar 25. <i>Silo lososa</i>	40
Gambar 26. <i>25 dan 50 kg Bagging</i>	41
Gambar 27. <i>1 ton Bagging</i>	41
Gambar 28. Kolam penampungan air brine	42
Gambar 29. Diagram pohon penentu keputusan decision tree CCP	62
Gambar 30. Diagram Alir HACCP Proses Produksi Garam Halus Iodium di PT. Garam (persero) Segoromadu, Gresik.....	67

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Deskripsi Lokasi Perusahaan.....	6
Tabel 2. Ketenagakerjaan berdasarkan pendidikan	16
Tabel 3. Jam kerja PT. Garam (Persero) Segoromadu Gresik.....	18
Tabel 4. Syarat Mutu Garam Konsumsi beryodium SNI 3556:2010	22
Tabel 5. Tahapan Aplikasi Sistem HACCP	58
Tabel 6. Analisis Potensi Bahaya.....	59
Tabel 7. Kelompok Bahaya pada Bahan Baku Produk.....	60
Tabel 8. Kategori Resiko dari Bahan Baku dan Produk	61
Tabel 9. Deskripsi Produk Garam Halus Iodium	65
Tabel 10. Identifikasi Sistem HACCP Pada Proses Pembuatan Garam di PT. Garam (persero)	71