



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan PKL	2
2.2 Alat dan Bahan	2
2.3 Teknik Pengumpulan Data	2
2.4 Prosedur Kerja	3
3 KEBERADAAN UMUM PERUSAHAAN	3
3.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	3
3.2 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	4
3.3 Visi, Misi dan Kebijakan Perusahaan	5
3.4 Struktur Organisasi	5
3.5 Ketenagakerjaan	5
4 PROSES PRODUKSI CHICKEN NUGGET	6
4.1 Deskripsi Produk	6
4.2 Bahan	7
4.2.1 Bahan Baku	7
4.2.2 Bahan Pendukung	8
4.2.3 Bahan Tambahan Pangan	8
4.3 Proses Produksi <i>Chicken Nugget</i>	8
4.3.1 Penerimaan Bahan Baku	8
4.3.2 Penggilingan dan Pencampuran	9
4.3.3 Pencetakan	10
4.3.4 Pelapisan	10
4.3.5 Penggorengan	10
4.3.6 Pembekuan dengan IQF(<i>Individual Quick Freezing</i>)	11
4.3.7 <i>Packaging</i>	11
5 PENYEBAB PERBEDAAN DAYA ABSORBSI MINYAK PADA CHICKEN NUGGET	12
5.1 Absorpsi Minyak Saat Penggorengan	12
5.1.1 Penambahan Berat	12
5.1.2 Perbedaan Daya Absorpsi Minyak	13
5.2 Faktor yang Mempengaruhi Perbedaan Daya Absorpsi Minyak	15
5.2.1 Mesin dan Peralatan	15
5.2.2 Bahan	17
5.2.3 Manusia	18
5.2.4 Lingkungan	19
6 KESIMPULAN DAN SARAN	20

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Simpulan	20
Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN	22

DAFTAR TABEL

1 Jam kerja karyawan PT Charoen Pokhpand Indonesia	6
--	---

DAFTAR GAMBAR

1 Logo PT Charoen Pokhpand Indonesia	4
2 <i>Chicken nugget</i>	6
3 Penambahan berat pada Champ <i>chicken nugget</i>	13
4 Penambahan berat pada Fiesta <i>chicken nugget</i>	13
5 Perbedaan daya absorpsi Fiesta dan Champ <i>chicken nugget</i>	14
6 Perbedaan daya absorpsi minyak <i>chicken nugget/batch</i>	14
7 Diagram Ishikawa	16



DAFTAR LAMPIRAN

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

1 Struktur organisasi	23
2 Produk yang dihasilkan oleh PT Charoen Pokhpand Indonesia	24
3 Diagram alir proses	25
4 Suhu dan lama waktu penggorengan	27
5 Data besar tekanan, kecepatan <i>forming</i> , <i>pick up</i> dan daya absorpsi minyak Fiesta <i>chicken nugget</i>	27
6 Data besar tekanan, kecepatan <i>forming</i> , <i>pick up</i> dan daya absorpsi minyak Champ <i>chicken nugget</i>	28
7 Data pengambilan sampel Fiesta <i>chicken nugget</i>	28
8 Data pengambilan sampel Champ <i>chicken nugget</i>	28
9 Contoh perhitungan daya absorpsi minyak Fiesta <i>chicken nugget</i>	29