



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	3
2.3 Prosedur Kerja	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah	4
3.2 Visi dan Misi	4
3.3 Struktur Organisasi	4
3.4 Ketenagakerjaan	5
3.5 Produk yang Dikeluarkan Perusahaan	5
IV PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI <i>HOT AND SPICY WING</i>	7
4.1 Deskripsi Produk	7
4.2 Bahan Baku dan Bahan Pendukung	7
4.3 Bahan Pengemas	9
4.4 Proses Produksi	9
4.5 Pengawasan Mutu	14
V SIMPULAN DAN SARAN	17
4.6 Simpulan	17
4.7 Saran	17
DAFTAR PUSTAKA	18
LAMPIRAN	21
RIWAYAT HIDUP	27





## DAFTAR TABEL

1	Kriteria kadar FFA	12
2	Batas terkecil ukuran logam terdeteksi	13

## DAFTAR GAMBAR

1	Ilustrasi pengamatan suhu pusat produk	3
2	Varian Produk Lezza	5
3	Varian Produk Hanarose	6
4	Varian produk Ngejoss	6
5	Potongan sayap ayam bagian <i>middle</i> dan <i>stick</i>	10
6	Mesin <i>tumbling</i> untuk marinasi	11
7	<i>Strip test kit</i> FFA	12
8	Bagan kendali suhu pusat produk	15
9	Diagram hasil deteksi metal	16



## DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi perusahaan	22
2	Diagram alir produksi	23
3	Rekapitulasi data pengawasan mutu tahun 2022	24

**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies