



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	1
1.4 Manfaat	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data	3
2.4 Prosedur Kerja	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah	4
3.2 Kegiatan Lembaga	4
3.3 Struktur Organisasi	5
3.4 Fungsi dan Tujuan	6
IV ASPEK PRODUKSI	7
4.1 Deskripsi Produk	7
4.2 Bahan Baku	7
4.3 Bahan Pendukung	8
4.4 Bahan Tambahan Pangan	9
4.5 Tahapan Proses Produksi	10
V PENGAWASAN MUTU PRODUK <i>MAYONNAISE</i>	15
5.1 Pengawasan Mutu Bahan Baku, Bahan Pendukung, BTP dan Kemasan	15
5.2 Pengawasan Mutu Proses Produksi	17
5.3 Pengawasan Mutu Pengemasan	25
5.4 Pengawasan Mutu Produk Akhir	27
5.5 Pengawasan Proses Distribusi Produk	28
VI SIMPULAN DAN SARAN	29
6.1 Simpulan	29
6.2 Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	33
RIWAYAT HIDUP	41





DAFTAR TABEL

1	Pembagian waktu kerja karyawan	5
2	Verifikasi nilai viskositas <i>mayonnaise</i>	22
3	Analisis penyebab tidak ter kendalinya viskositas	23
4	Analisis 5W + 1H tidak ter kendalinya viskositas <i>mayonnaise</i>	24
5	Hasil pemantauan proses pengemasan	27
6	Hasil pemantauan mutu produk akhir	27

DAFTAR GAMBAR

1	Logo PT Intan Kenkomayo Indonesia	4
2	Kemasan <i>standing pouch</i> dan <i>sachet</i>	7
3	Penerimaan bahan: telur (a), garam (b)	10
4	Proses: penimbangan (a), penyimpanan bahan pada rak (b)	11
5	<i>Metal detector</i>	13
6	Kemasan sekunder <i>mayonnasie</i>	13
7	Gudang penyimpanan produk jadi	14
8	Proses: pengiriman produk (a), kendaraan distribusi (b)	14
9	Pengecekan bahan telur utuh	16
10	Penyimpanan: tanki minyak (a), telur utuh di gudang <i>chiller</i> (b)	16
11	Pengecekan bahan garam	16
12	Penimbangan ulang oleh QC <i>in line</i>	18
13	Tanki transfer produk	19
14	Bagan kendali viskositas <i>mayonnaise</i>	20
15	Diagram sebab akibat nilai viskositas <i>mayonnaise</i>	21
16	Penimbangan berat <i>box</i> karton	26

DAFTAR LAMPIRAN

1	Syarat mutu mayones (SNI 01-4473-1998)	35
2	Struktur organisasi PT Intan Kenkomayo Indonesia	36
3	Diagram alir proses pengolahan telur	37
4	Diagram alir proses pengolahan air metode RO <i>water</i>	38
5	Diagram alir proses produksi <i>mayonnaise</i>	39