



DAFTAR ISI

| | |
|--|------|
| DAFTAR TABEL | viii |
| DAFTAR GAMBAR | viii |
| DAFTAR LAMPIRAN | viii |
| 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 (opsional) | 3 |
| 2.3 Alat dan Bahan | 3 |
| 2.4 Prosedur Kerja | 3 |
| III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN | 4 |
| 3.1 Profil dan Sejarah Perusahaan | 4 |
| 3.2 Lokasi Perusahaan | 4 |
| 3.3 Visi dan Misi Perusahaan | 4 |
| 3.4 Ketenagakerjaan | 4 |
| 3.5 Logo Perusahaan | 5 |
| IV PROSES PRODUKSI SELAI NANAS KEMASAN <i>PORTION</i> | 6 |
| 4.1 Bahan Baku dan Bahan Pendukung <i>Puree</i> Nanas | 6 |
| 4.2 Proses Produksi <i>Puree</i> Nanas | 6 |
| 4.3 Deskripsi Produk | 8 |
| 4.4 Bahan Baku dan Bahan Penunjang Selai Nanas Kemasan <i>Portion</i> | 9 |
| 4.5 Proses Produksi Selai Buah Nanas Kemasan <i>Portion</i> | 10 |
| V PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI SELAI NANAS KEMASAN <i>PORTION</i> | 13 |
| 5.1 Pengawasan Mutu Proses Produksi <i>Puree</i> Nanas | 13 |
| 5.2 Pengawasan Mutu Persiapan Bahan Baku dan Bahan Pendukung | 14 |
| 5.3 Pengawasan Mutu Proses Produksi Selai Nanas Kemasan <i>Portion</i> | 16 |
| 5.4 Pengawasan Mutu Pengemasan | 19 |
| 5.5 Pengawasan Mutu Penyimpanan Produk Jadi | 20 |
| VI SIMPULAN DAN SARAN | 21 |
| 6.1 Simpulan | 21 |
| 6.2 Saran | 21 |
| DAFTAR PUSTAKA | 22 |
| LAMPIRAN | 24 |
| RIWAYAT HIDUP | 36 |



DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| 1 Daftar tenaga kerja 2022 | 5 |
| 2 Hasil pengawasan mutu proses produksi <i>puree</i> | 14 |
| 3 Pengawasan mutu bahan baku | 15 |
| 4 Hasil Pengawasan mutu proses produksi selai nanas kemasan <i>portion</i> | 17 |
| 5 Hasil pengawasan mutu pengemasan selai nanas kemasan <i>portion</i> | 20 |
| 6 Hasil pengawasan mutu penyimpanan selai nanas kemasan <i>portion</i> | 20 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| 1 Logo PT Amanah Prima Indonesia | 5 |
| 2 Bak pasteurisasi | 7 |
| 3 Bak pendinginan | 7 |
| 4 Penyimpanan kontainer | 8 |
| 5 Produk selai kemasan <i>portion</i> | 8 |
| 6 Wajan dan agitator | 11 |
| 7 Tekstur selai nanas kemasan <i>portion</i> | 11 |
| 8 Alat <i>blister portion</i> | 12 |
| 9 Alat refraktometer | 15 |
| 10 Diagram kendali Total Padatan Terlarut ($^{\circ}$ Brix) | 18 |
| 11 Diagram kendali suhu pengisian | 19 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|---|----|
| 1 Struktur organisasi PT Amanah Prima Indonesia | 25 |
| 2 SNI Syarat mutu <i>puree</i> buah SNI 7841-2013 | 26 |
| 3 Syarat mutu sirup fruktosa SNI 01-2985-1992 | 27 |
| 4 Syarat mutu selai buah SNI 3746-2008 | 28 |
| 5 Data pengecekan Total Padatan Terlarut ($^{\circ}$ Brix) dan suhu <i>hot filling</i> | 29 |
| 6 Formulir hasil pemeriksaan barang datang | 30 |
| 7 Formulir pencampuran bahan dan organoleptik produk jadi | 31 |
| 8 Formulir isian proses produksi | 33 |

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 mengumumkan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

