



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
1.5 Ruang Lingkup	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Metode Pengumpulan Data	3
2.3 Alat dan Bahan	3
2.4 Prosedur Kerja	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	5
3.1 Sejarah Perusahaan	5
3.2 Kegiatan Lembaga	5
3.3 Kebijakan Mutu	6
3.4 Struktur Organisasi dan Ketenagakerjaan	6
3.5 Sertifikasi Perusahaan	7
IV ASPEK PRODUKSI	8
4.1 Deskripsi Produk	8
4.2 Bahan	8
4.3 Proses Produksi	9
4.4 Proses <i>Sampling</i>	11
V PENGAWASAN MUTU PRODUK <i>BARBECUE SEASONING</i>	13
5.1 <i>Barbecue Seasoning</i>	13
5.2 Pengawasan Mutu Produk Akhir	13
5.3 Analisa Akar Masalah	19
VI SIMPULAN DAN SARAN	24
6.1 Simpulan	24
6.2 Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	27
RIWAYAT HIDUP	34

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

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 memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



DAFTAR TABEL

1	Jadwal kerja karyawan	7
2	Sertifikasi PT Mane Indonesia	7
3	<i>Military standard finish good sampling</i>	12
4	Spesifikasi <i>barbecue seasoning</i> PT Mane Indonesia	13
5	Pengawasan mutu <i>barbecue seasoning</i>	14
6	Verifikasi ketidak terkendalinya kadar air dan kadar garam	21
7	Analisis penyebab terjadinya hasil yang tidak terkendali	22
8	Analisis 5W + 1H terhadap hasil yang tidak terkendali	23

DAFTAR GAMBAR

1	MANE, (a) logo, (b) lokasi	5
2	Produk bubuk <i>barbecue seasoning</i>	8
3	Diagram alir proses <i>sampling barbecue seasoning</i>	11
4	<i>Moisture Analyzer HR83</i>	15
5	Hasil analisa <i>moisture analysis barbecue seasoning</i>	16
6	<i>Automatic Titrator T50</i>	17
7	Hasil analisa <i>salt content barbecue seasoning</i>	17
8	<i>Sieve Retsch AS 200</i>	18
9	Hasil analisa kehalusan <i>mesh barbecue seasoning</i>	19
10	Diagram sebab akibat kadar air dan kadar garam tidak terkendali	20

DAFTAR LAMPIRAN

1	<i>Certificate of Analysis (CoA) barbecue seasoning</i>	28
2	Diagram alir produksi <i>barbecue seasoning</i>	29
3	Sertifikasi sistem manajemen laboratorium	30
4	Hasil analisa MC periode 3 September 2021 - 31 Maret 2022	31
5	Hasil analisa SC periode 3 September 2021 - 31 Maret 2022	32
6	Hasil analisa <i>mesh</i> periode 3 September 2021 - 31 Maret 2022	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 memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.