



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 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah	4
3.2 Kegiatan Lembaga	4
3.3 Struktur Organisasi	4
3.4 Fungsi dan Tujuan	5
3.5 Ketenagakerjaan	5
IV PROSES PRODUKSI KERUPUK SINGKONG	6
4.1 Deskripsi Produk	6
4.2 Bahan Baku	6
4.3 Bahan Pendukung	6
4.4 Tahapan Produksi	8
V PENGAWASAN MUTU PRODUK KERUPUK SINGKONG	14
5.1 Pengawasan Mutu Bahan Baku	14
5.2 Pengawasan Mutu Proses Produksi	14
5.3 Pengawasan Mutu Produk Akhir	17
5.4 Pengawasan Proses Pengemasan dan Distribusi	19
VI SIMPULAN DAN SARAN	21
6.1 Simpulan	21
6.2 Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN	24
RIWAYAT HIDUP	32

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 Hasil pengawasan mutu produk akhir	17
2 Hasil pengawasan mutu proses pengawasan	20

DAFTAR GAMBAR

1 Logo PT Cassanatama Naturindo	4
2 Kerupuk singkong	6
3 Proses pengukusan	10
4 Proses pembentukan, (a) mesin pembentukan adonan, (b) hasil pembentukan adonan	10
5 Proses pemotongan, (a) kerupuk masuk mesin pemotongan, (b) hasil potongan kerupuk	11
6 Proses pengeringan, (a) mesin pengeringan, (b) kerupuk keluar dari mesin pengeringan	12
7 Kemasan sekunder	12
8 Penyimpanan produk jadi	13
9 Distribusi	13
10 Bagan kendali suhu pengukusan	15
11 Bagan kendali suhu pengeringan I	16
12 Bagan kendali suhu pengeringan II	16
13 Bagan kendali kadar air	18
14 Bagan kendali ketebalan	19

DAFTAR LAMPIRAN

1 Struktur organisasi	25
2 Diagram alir proses produksi	26
3 Data suhu pengukusan	27
4 Data suhu pengeringan I	28
5 Data suhu pengeringan II	29
6 Data kadar air	30
7 Data ketebalan	31

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.