



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
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 dan Analisis Data	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah	4
3.2 Fungsi dan Tujuan	4
3.3 Struktur Organisasi	4
3.4 Ketenagakerjaan	5
IV ASPEK PRODUKSI	6
4.1 Bahan Baku dan Bahan Tambahan	6
4.2 Alur Produksi	9
V PENGAWASAN MUTU	21
5.1 Pengawasan Mutu Bahan Baku dan Kemasan	21
5.2 Pengawasan Mutu Proses Produksi	23
5.3 Pengawasan Mutu Produk Akhir	29
VI SIMPULAN DAN SARAN	32
6.1 Simpulan	32
6.2 Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN	35
RIWAYAT HIDUP	45





## DAFTAR TABEL

1	Pembagian 2 <i>shift</i> kerja karyawan pada PT Jakarana Tama	5
2	Pengawasan mutu proses pelarutan alkali	23
3	Pengawasan mutu proses pengadukan adonan	24
4	Pengawasan mutu proses pengepresan	24
5	Pengawasan mutu proses pengukusan	25
6	Pengawasan mutu proses pemotongan	26
7	Pengawasan mutu proses penggorengan	26
8	Pengawasan mutu proses pendinginan	27
9	Pengawasan mutu proses produksi bumbu minyak	27
10	Pengawasan mutu proses produksi bumbu minyak (lanjutan)	28
11	Pengawasan mutu proses produksi bumbu bubuk	28
12	Pengawasan mutu proses produksi bumbu koya	29
13	Pengawasan mutu produk akhir mi	30
14	Pengawasan mutu produk akhir bumbu minyak	31
15	Pengawasan mutu produk akhir bumbu bubuk dan bumbu koya	31

## DAFTAR GAMBAR

1	Alur proses produksi mi	9
2	<i>Horizontal dough mixer</i>	10
3	Proses pengepresan	11
4	Alat <i>thickness gauge</i>	11
5	Proses pembentukan untaian	11
6	Proses pengukusan	12
7	Proses pemotongan	12
8	Mesin pengemas mi instan	13
9	Alur proses produksi bumbu minyak	14
10	Alur proses produksi bumbu bubuk	14
11	Alur proses produksi bumbu koya	15
12	Mesin <i>bowl cutter</i>	16
13	Mesin <i>slicer</i>	16
14	<i>Steam cooker</i>	17
15	<i>Grinder</i>	18
16	Kajiwara	18
17	<i>Ribbon mixer</i>	19
18	Mesin pengemasan bumbu	20
19	Alur penerimaan bahan baku segar dan olahan	22
20	Skema zona pada <i>steam box</i>	25
21	Skema zona pada <i>fryer</i>	26



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



## DAFTAR LAMPIRAN

1 Syarat mutu mi instan (SNI no. 3551:2012)	37
2 Struktur Organisasi PT Jakarana Tama	38
3 Denah Lokasi PT Jakarana Tama	39
4 Diagram Alir QC proses pembuatan mi	40
5 Diagram alir QC proses pemasakan bumbu minyak	41
6 Diagram alir QC proses produksi bumbu bubuk	42
7 Diagram alir QC proses produksi bumbu koya	43



### 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.