



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II METODE KAJIAN	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data	3
2.4 Teknik Analisis Data	4
2.5 Prosedur Kerja	4
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	6
3.1 Sejarah Perusahaan	6
3.2 Visi, Misi, dan Kebijakan Mutu Perusahaan	6
3.3 Lokasi Perusahaan	7
3.4 Struktur Organisasi	7
3.5 Ketenagakerjaan	7
3.6 Jenis Produk yang Dihasilkan	8
IV PROSES PRODUKSI NAGET AYAM	10
4.1 Bahan Baku dan Bahan Penunjang	10
4.2 Proses Produksi Naget Ayam Belfoods	12
V HASIL DAN PEMBAHASAN	18
5.1 Data Kemasan Sobek <i>Output</i> Mesin <i>Multihead Weigher</i>	18
5.2 Analisis Reject Produk Naget Ayam Berdasarkan Bagan Kendali C	18
5.3 Analisis Faktor Penyebab Reject Produk Naget Ayam Berdasarkan Diagram Pareto	20
5.4 Analisis Faktor Penyebab <i>Reject</i> Produk Naget Ayam Berdasarkan Diagram <i>Ishikawa</i> dan <i>5W</i>	21
5.5 Tindakan Pengendalian Reject Kemasan <i>Inner</i> Sobek Produk Naget Ayam <i>Output</i> Mesin <i>Multihead Weigher</i>	25
VI SIMPULAN DAN SARAN	27
6.1 Simpulan	27
6.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	30



DAFTAR TABEL

1	Pembagian jam kerja karyawan di PT Belfoods Indonesia	8
2	Daftar produk PT Belfoods Indonesia	8
3	Jumlah dan persentase posisi sobekan produk <i>reject</i> kemasan <i>inner</i> sobek periode 14 Februari 2022 – 19 Maret 2022	20
4	Verifikasi kemungkinan penyebab kemasan <i>inner</i> sobek	23
5	Analisis akar permasalahan penyebab kemasan <i>inner</i> sobek	25
6	Tindakan pengendalian <i>reject</i> kemasan <i>inner</i> sobek	26

DAFTAR GAMBAR

1	Produk yang dihasilkan PT Belfoods Indonesia	9
2	Diagram alir proses produksi naget	13
3	Mesin <i>block cutter</i>	13
4	Mesin <i>twin mixer</i>	13
5	Mesin <i>forming</i>	14
6	Mesin <i>drum breader</i>	15
7	Mesin <i>continuous fryer</i>	15
8	Mesin <i>hot air</i>	16
9	Mesin <i>individual quick freezing</i> (IQF)	16
10	Mesin <i>multihead weigher</i> (MHW)	17
11	<i>Metal detector</i>	17
12	Contoh kemasan <i>inner</i> sobek (a) tampak depan, (b) tampak belakang	19
13	Bagan kendali <i>c reject</i> kemasan <i>inner</i> sobek	19
14	Diagram pareto posisi sobekan pada <i>reject</i> kemasan <i>inner</i> sobek produk naget ayam periode 14 Februari-19 Maret 2022	21
15	Faktor penyebab <i>reject</i> kemasan <i>inner</i> sobek produk naget ayam <i>output</i> mesin MHW	22

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Belfoods Indonesia, Bogor	31
2	Syarat mutu mikrobiologis karkas ayam	32
3	Syarat mutu tepung terigu sebagai bahan makanan	33
4	Rekapitulasi data <i>reject</i> kemasan <i>inner</i> sobek produk naget ayam periode 14 Februari 2022 – 19 Maret 2022	34
5	Hasil analisis bagan kendali <i>c</i> pada <i>reject</i> kemasan <i>inner</i> sobek	36
6	Rekapitulasi data posisi sobekan pada <i>reject</i> kemasan <i>inner</i> sobek produk naget ayam periode 14 Februari 2022 – 19 Maret 2022	37

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