



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
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	3
II METODE	4
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	4
2.2 Alat dan Bahan	4
2.3 Teknik Pengumpulan Data	4
2.4 Analisis Data Hasil Pengujian Produk Akhir	5
2.5 Prosedur Kerja	5
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	6
3.1 Sejarah Perusahaan	6
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	7
3.3 Lokasi dan Letak Perusahaan	7
3.4 Struktur Organisasi	7
IV PROSES PRODUKSI BUMBU TABUR RASA RUMPUT LAUT	9
4.1 Deskripsi Produk	9
4.2 Bahan Baku dan Bahan Penunjang	11
4.3 Proses Produksi	14
V PENGAWASAN MUTU PRODUK AKHIR BUMBU TABUR RASA RUMPUT LAUT	17
5.1 Pengujian Produk Akhir Bumbu Tabur Rasa Rumput Laut	17
5.2 Pengawasan Mutu Produk Akhir	19
VI SIMPULAN DAN SARAN	24
6.1 Simpulan	24
6.2 Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	29
RIWAYAT HIDUP	41



DAFTAR TABEL

1	Data primer yang diperoleh	5
2	Daftar produk	9
3	Hasil uji pasangan	18

DAFTAR GAMBAR

4	Lokasi PT Magfood Inovasi Pangan	4
5	Logo PT Magfood Inovasi Pangan	7
6	Ayakan 80 <i>mesh</i>	15
7	<i>Ribbon mixer</i>	15
8	Kertas KQT putih	16
9	Sendok spatula	16
10	<i>Sealer</i>	16
11	Grafik batang hasil uji pasangan	20
12	Diagram <i>fishbone</i> penyebab penyimpangan warna pada bumbu tabur	20
13	Diagram <i>fishbone</i> penyebab penyimpangan tekstur pada bumbu tabur	22



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies
DAFTAR LAMPIRAN

14	Formulir pemeriksaan produk jadi	31
15	Lokasi dan tata letak bangunan	32
16	Denah bangunan	33
17	Struktur organisasi	34
18	Spesifikasi produk bumbu tabur rasa rumput laut	35
19	Proses produksi bumbu tabur rasa rumput laut	36
20	Kemasan primer dan sekunder bumbu tabur rasa rumput laut	37
21	Foto produk bumbu tabur rasa rumput laut	38
22	Contoh data pengumpulan pemeriksaan produk jadi	39