



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
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
METODE	3
2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	3
2.4 Prosedur Kerja Pengendalian Mutu Proses Pemasakan Kerupuk Udang	3
KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	6
3.1 Sejarah	6
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	6
3.3 Lokasi dan Wilayah Perusahaan	6
3.4 Struktur Organisasi	7
3.5 Ketenagakerjaan	7
3.6 Kesejahteraan Karyawan dan Fasilitas Penunjang	7
ASPEK PROSES PRODUKSI	9
4.1 Kerupuk Udang	9
4.2 Bahan Baku dan Bahan Penunjang	9
4.3 Proses Produksi	10
V PENGENDALIAN MUTU PROSES PEMASAKAN KERUPUK UDANG	19
5.1 Parameter Pengendalian Mutu Proses Pemasakan Kerupuk Udang	19
5.2 Grafik Kendali Mutu Proses Pemasakan Kerupuk Udang	22
5.3 Analisis Penyebab Proses Pemasakan Tidak Terkendali	31
5.4 Tindakan Perbaikan	34
VI SIMPULAN DAN SARAN	35
6.1 Simpulan	35
6.2 Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN	38
RIWAYAT HIDUP	51

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



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

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



DAFTAR TABEL

1	Verifikasi kemungkinan penyebab masalah	32
2	Analisis akar penyebab masalah	33

DAFTAR GAMBAR

1	Jangka sorong	4
2	<i>Cooking thermometer</i>	4
3	Ilustrasi besi berbentuk peluru	5
4	Penggaris <i>stainless steel</i>	5
5	Logo PT Cassanatama Naturindo	6
6	Penyimpanan udang dengan <i>box</i> dan es	10
7	Proses sortasi udang	11
8	Proses penggilingan udang	11
9	Timbangan tradisional	12
10	Pengolahan adonan	13
11	Pembentukan adonan	13
12	Pengukusan adonan	14
13	Pendinginan sementara	14
14	Pendinginan dalam kontainer	15
15	Pemotongan batangan kerupuk	15
16	Pengeringan kerupuk	16
17	Sortir udang dan deteksi logam	16
18	Truk pengiriman produk	17
19	Diagram alir pembuatan kerupuk udang	18
20	Grafik kendali mutu suhu penerimaan udang berdasarkan rata-rata	23
21	Grafik kendali mutu suhu penerimaan udang berdasarkan <i>range</i>	24
22	Grafik kendali mutu waktu penggilingan udang berdasarkan rata-rata	25
23	Grafik kendali mutu waktu penggilingan udang berdasarkan <i>range</i>	25
24	Grafik kendali mutu kedalaman adonan berdasarkan rata-rata	26
25	Grafik kendali mutu kedalaman adonan berdasarkan <i>range</i>	28
26	Grafik kendali mutu suhu produk berdasarkan rata-rata	29
27	Grafik kendali mutu suhu produk berdasarkan <i>range</i>	30
28	Diagram sebab-akibat tidak terkendalinya mutu proses pemasakan	31

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University



DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Cassanatama Naturindo	39
2	Lembar penilaian sensori udang beku berdasarkan SNI 2705:2014	40
3	Syarat mutu tapioka berdasarkan SNI 3451:2011	41
4	Syarat mutu air mineral berdasarkan SNI 3553:2015	42
5	Persyaratan mutu udang segar berdasarkan SNI 01-2728.1-2006	43
6	Persyaratan mutu kerupuk udang berdasarkan SNI 2714.1-2009	44
7	Hasil pengukuran suhu penerimaan udang	45
8	Hasil pengukuran waktu penggilingan udang	46
9	Hasil pengukuran kedalaman adonan	48
10	Hasil pengukuran suhu produk setelah pengukusan	49

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

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