



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	2
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah	4
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	4
3.3 Produk Perusahaan	4
3.4 Struktur Perusahaan	5
3.5 Ketenagakerjaan	5
IV PROSES PRODUKSI RENDANG SAPI KALENG	6
4.1 Bahan Baku dan Bahan Penunjang	6
4.2 Proses Produksi	8
V PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI	12
5.1 Pengawasan Mutu Bahan Baku dan Bahan Penunjang	12
5.2 Pengawasan Mutu Proses Produksi	14
5.3 Pengawasan Mutu Produk Akhir	16
VI SIMPULAN DAN SARAN	17
6.1 Simpulan	17
6.2 Saran	17
DAFTAR PUSTAKA	18
LAMPIRAN	19
RIWAYAT HIDUP	27



DAFTAR TABEL

1	Spesifikasi mutu bahan baku	12
2	Spesifikasi bahan kemasan	14

DAFTAR GAMBAR

1	Bagan kendali suhu sterilisasi komersial	15
---	--	----

DAFTAR LAMPIRAN

1	Diagram alir proses produksi	21
2	Struktur organisasi	22
3	Hasil perhitungan <i>statistical process control</i>	23
4	Denah ruang produksi	24
5	Standar mutu rendang daging sapi SNI 7474:2009	26



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies