



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	
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





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.

## DAFTAR TABEL

1	Spesifikasi mutu bahan baku	12
2	Spesifikasi bahan kemas	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