



DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
2 METODE	2
2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan PKL	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data	2
3 KEADAAN UMUM PT ACE FOOD	3
3.1 Sejarah Perusahaan	3
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	4
3.2.1 Visi	4
3.2.2 Misi	4
3.3 Kebijakan Mutu	4
3.4 Organisasi	5
3.5 Ketenagakerjaan	5
3.6 Produk yang Dihasilkan	5
4 PROSES PRODUKSI <i>TORTILLA CHIPS</i>	6
4.1 Bahan Baku dan Bahan Penunjang	6
4.1.1 Jagung	6
4.1.2 Minyak Sawit	7
4.1.3 Air	7
4.1.4 Bumbu	7
4.2 Mesin Produksi <i>Tortilla Chips</i>	8
4.3 Proses Produksi	8
4.3.1 Penerimaan Bahan Baku	8
4.3.2 Penyimpanan Bahan Baku	8
4.3.3 Sortasi	9
4.3.4 Penimbangan	9
4.3.5 Pemasakan	9
4.3.6 Perendaman	9
4.3.7 Pencucian	10
4.3.8 Milling	10
4.3.9 Pemipihan	10
4.3.10 Pencetakan	10
4.3.11 Pengovenan	10
4.3.12 Conditioning	10
4.3.13 Penggorengan	10
4.3.14 Pendinginan	11
4.3.15 Pembumbuan	11
4.3.16 Pengecekan Logam	11
4.3.17 Pengemasan	11



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

4.3.18 Distribusi	11
5 PENERAPAN <i>HAZARD ANALISYS CRITICAL CONTROL POINT</i>	12
5.1 Pembentukan Tim HACCP	12
5.2 Membuat Deskripsi Produk	13
5.3 Identifikasi Rencana Penggunaan	13
5.4 Penyusunan Diagram Alir	14
5.5 Verifikasi Diagram Alir	14
5.6 Analisis Bahaya	14
5.7 Penentuan Batas Kendali Kritis (CCP)	16
5.8 Penetapan Batas Kritis	18
5.9 Penetapan Sistem Pemantauan	18
5.10 Penetapan Tindakan Koreksi	19
5.11 Verifikasi	19
5.12 Dokumentasi	19
6 SIMPULAN DAN SARAN	20
6.1 Simpulan	20
6.2 Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN	22



DAFTAR GAMBAR

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

1 Varian rasa produk Mr.Hottes <i>tortilla chips</i>	6
2 Jagung pipil	7
3 Minyak sawit	7
4 Penetapan signifikansi bahaya	16
5 Pohon keputusan untuk proses	17

DAFTAR LAMPIRAN

1 Struktur organisasi PT Anugrah Cita Era Food	23
2 Deskripsi produk Mr.Hottes <i>tortilla chips</i>	24
3 Diagram alir produksi <i>tortilla chips</i>	26
4 Analisisa bahaya bahan baku	28
5 Analisis bahaya proses produksi Mr.Hottes <i>tortilla chips</i>	30
6 Tabel penetapan CCP	34
7 Tabel penetapan OPRP	35