



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	vii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data	2
3 KADARAN UMUM PERUSAHAAN	3
3.1 Sejarah Perusahaan	3
3.2 Visi, Misi, dan Kebijakan Manajemen	3
3.2.1 Visi dan Misi	3
3.2.2 Kebijakan Manajemen	4
3.3 Kegiatan Perusahaan	4
3.4 Ketenagakerjaan	5
3.5 Struktur Organisasi	5
4 PROSES PRODUKSI	6
4.1 Persiapan Bahan	6
4.1.1 Bahan baku	6
4.1.2 Bumbu	7
4.2 Proses Produksi Tic Tac	9
4.2.1 <i>Mixing</i>	9
4.2.2 Pencetakan Adonan	10
4.2.3 Penggorengan (<i>Frying</i>)	11
4.2.4 Pengayakan	11
4.2.5 Sortasi	12
4.2.6 <i>Seasoning</i>	12
4.2.7 Pengemasan	13
5 PENGENDALIAN MUTU KADAR AIR PRODUK TIC TAC	15
5.1 Ketidaksesuaian Kadar Air Produk Hasil Goreng	16
5.2 Pengaruh Beban <i>Input</i> dan Suhu Aktual Mesin Penggorengan Terhadap Kadar Air Produk Hasil Goreng	19
5.3 Faktor Penyebab Ketidaksesuaian Beban <i>Input</i> dan Suhu Aktual Mesin Penggorengan	21
6 SIMPULAN DAN SARAN	24
6.1 Simpulan	24
6.2 Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	26

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.