



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Lokasi dan Waktu Kegiatan Praktik Kerja Lapangan	2
2.2 Teknik Pengumpulan dan Analisis Data	2
2.2.1 Data Primer	2
2.2.2 Data Sekunder	3
2.3 Teknik Operasional	3
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	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 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	5
3.4 Struktur Organisasi	5
3.5 Ketenagakerjaan	6
4 PROSES PRODUKSI	6
4.1 Bahan Baku	6
4.1.1 Garam	6
4.1.2 Lemak Ayam	7
4.1.3 Gula	7
4.1.4 Minyak Nabati	7
4.2 Bahan Tambahan	7
4.2.1 Maltodekstrin	8
4.2.2 Penguat Rasa	8
4.2.3 Pati Jagung	8
4.2.4 Daging Ayam Bubuk	8
4.2.5 Hidrolisat Protein Nabati	9
4.2.6 Perisa Sintetik Ayam	9
4.2.7 Bawang Bubuk	9
4.2.8 Bawang Putih Bubuk	9
4.2.9 Lada Putih Bubuk	9
4.2.10 Ekstrak Lada Hitam	10
4.2.11 Kunyit Bubuk	10
4.3 Bahan Pengemas	10
4.4 Proses Produksi	11
4.4.1 Penerimaan Bahan Baku	11
4.4.2 Penimbangan	12

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

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

4.4.3	Pelelehan Minyak Nabati dan Lemak Ayam	12
4.4.4	Pencampuran	13
4.4.5	Penyaringan	14
4.4.6	Uji Kadar Air dan Sensori Produk	14
4.4.7	Pengemasan	15
4.4.8	Penyimpanan	16
5	PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI KCP	16
5.1	Pengawasan Mutu Penimbangan	17
5.1.1	Daging Ayam Bubuk	17
5.1.2	Dinatrium Inosinat dan Guanilat	18
5.1.3	Lada Putih Bubuk	19
5.1.4	Monosodium Glutamat (MSG)	20
5.1.5	Pati Jagung	21
5.2	Pengawasan Mutu Pencampuran	22
5.3	Pengawasan Mutu Penyaringan	23
5.4	Pengawasan Mutu Uji Kadar Air	23
6	SIMPULAN DAN SARAN	24
6.1	Simpulan	24
6.2	Saran	25
	DAFTAR PUSTAKA	25
	LAMPIRAN	27



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

**DAFTAR TABEL**

1	Hasil analisis ragam penimbangan daging ayam bubuk	18
2	Hasil uji lanjut Duncan ketiga kelompok untuk penimbangan daging ayam bubuk	18
3	Hasil analisis ragam penimbangan dinatrium inosinat dan guanilat	19
4	Hasil uji lanjut Duncan ketiga kelompok untuk penimbangan dinatrium inosinat dan guanilat	19
5	Hasil analisis ragam penimbangan lada putih bubuk	20
6	Hasil analisis ragam penimbangan MSG	20
7	Hasil analisis ragam penimbangan pati jagung	21
8	Hasil uji lanjut Duncan ketiga kelompok untuk penimbangan pati jagung	21

**DAFTAR GAMBAR**

1	Penimbangan bahan KCP	12
2	Pelelehan minyak nabati dan lemak ayam	13
3	Pencampuran bahan KCP	13
4	Penyaringan produk KCP	14
5	Mesin pengemasan primer (a) dan sekunder (b)	15



6	Penyimpanan produk jadi	16
7	Grafik kendali kadar air produk KCP	24

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Denah PT Agri Wangi Indonesia	28
2	Denah <i>savoury</i>	29
3	Struktur organisasi PT Agri Wangi Indonesia	30
4	<i>Flow chart</i> produksi produk KCP	31
5	Formulir penimbangan aktual produk KCP	32
6	Data hasil pengawasan mutu proses penimbangan produk KCP	33
7	Formulir pencampuran produk KCP	35
8	Data hasil pengawasan mutu kadar air produk KCP	36



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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