



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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan PKL	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data	2
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	2
3.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	2
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	3
3.2.1 Visi Perusahaan	3
3.2.2 Misi Perusahaan	3
3.2 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	4
3.3 Struktur Organisasi	4
3.4 Ketenagakerjaan	4
3.5 Jenis Produk yang Dihasilkan	5
4 PROSES PRODUKSI BUMBU PENYEDAP	6
4.1 Bahan Baku dan Bahan Penunjang	6
4.1.1 Garam	6
4.1.2 Gula	6
4.1.3 Penyedap dan Penguat Rasa	6
4.1.4 Pati Maizena	6
4.1.5 Bahan Pengisi	6
4.1.6 <i>Flavor</i>	7
4.1.7 Minyak (Lemak Cair)	7
4.1.8 Tepung <i>Premix</i>	7
4.1.9 Rempah-Rempah	7
4.2 Bahan Pengemas	8
4.2.1 Plastik	8

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



4.2.2	Karton	8
4.3	Proses Produksi	8
4.3.1	Penerimaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang	8
4.3.2	Penyimpanan Bahan Baku dan Bahan Penunjang	9
4.3.3	Persiapan dan Penimbangan Bahan	9
4.3.4	Pencampuran	9
4.3.5	Penyaringan dan Pendeteksian Logam	10
4.3.6	Pengisian dan Pengemasan	10
4.3.7	Penyimpanan Produk Akhir	11
4.3.8	Distribusi	11
5	ANALISIS <i>REJECT</i> KEMASAN BUMBU PENYEDAP	12
5.1	Jenis Mesin Pengemas Bumbu Penyedap	13
5.1.1	Mesin Pengemas A	14
5.1.2	Mesin Pengemas B	14
5.2	Kemasan Cacat Mayor dan Kritis pada Mesin Pengemas A	14
5.3	Kemasan Cacat Mayor dan Kritis pada Mesin Pengemas B	15
5.4	Analisis Faktor Penyebab Kemasan Cacat Produk Bumbu Penyedap	17
5.4.1	Analisis Faktor Penyebab Cacat Kemasan Melipat pada Mesin Pengemas A	17
5.4.2	Analisis Faktor Penyebab Cacat Kemasan <i>Overlap</i> pada Mesin Pengemas A	19
5.4.3	Analisis Faktor Penyebab Cacat Kemasan Berat Tidak Sesuai pada Mesin Pengemas A	20
5.4.4	Analisis Faktor Penyebab Cacat Kemasan Melipat pada Mesin Pengemas B	21
5.4.5	Analisis Faktor Penyebab Cacat Kemasan Tidak Simetris pada Mesin Pengemas B	22
5.4.6	Analisis Faktor Penyebab Cacat Kemasan Berat Tidak Sesuai pada Mesin Pengemas B	23
5.5	Usulan Tindakan Perbaikan	24
6	SIMPULAN DAN SARAN	25
6.1	Simpulan	25
6.2	Saran	25
	DAFTAR PUSTAKA	26
	LAMPIRAN	28

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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

DAFTAR TABEL

1 Jam kerja <i>shift</i> dan <i>non shift</i>	5
2 Jumlah cacat kemasan mayor dan kritis produk bumbu penyedap pada mesin pengemas A periode 10 Februari sampai 2 April 2020	14
3 Jumlah cacat kemasan mayor dan kritis produk bumbu penyedap pada mesin pengemas B periode 3 Februari sampai 3 April 2020	16

DAFTAR GAMBAR

1 Jenis produk bumbu di PT Agri Wangi Indonesia	5
2 Persiapan dan penimbangan bahan	9
3 Proses pencampuran	10
4 Pengayakan dan pendeteksian logam (<i>vibro seaver</i>)	10
5 Proses pengisian dan pengemasan pada (a) mesin pengemas A dan (b) mesin pengemas B	11
6 Penyimpanan gudang <i>finish good</i>	11
7 Proses distribusi <i>finish good</i>	12
8 Jenis cacat kemasan (a) melipat (b) <i>overlap</i> (c) tidak simetris (d) miring (e) bocor (f) kotor (g) tidak ada kode produksi	13
9 Jumlah dan persentase kumulatif kemasan cacat mayor dan minor produk bumbu penyedap periode 10 Februari sampai 2 April 2020 pada mesin pengemas A	15
10 Jumlah dan persentase kumulatif kemasan cacat mayor dan minor produk bumbu penyedap periode 10 Februari sampai 2 April 2020 pada mesin pengemas B	17
11 Faktor-faktor utama penyebab kemasan produk mengalami cacat melipat pada mesin pengemas A	19
12 Faktor-faktor utama penyebab kemasan produk mengalami cacat overlap pada mesin pengemas A	20
13 Faktor-faktor utama penyebab kemasan produk mengalami cacat berat tidak sesuai pada mesin pengemas A	21
14 Faktor-faktor utama penyebab kemasan produk mengalami cacat melipat pada mesin pengemas B	22
15 Faktor-faktor utama penyebab kemasan produk mengalami cacat tidak simetris pada mesin pengemas B	23
16 Faktor-faktor utama penyebab kemasan produk mengalami berat tidak sesuai pada mesin pengemas B	24



DAFTAR LAMPIRAN

1	<i>Layout</i> PT Agri Wangi Indonesia	29
2	<i>Layout</i> ruang produksi bumbu penyedap PT Agri Wangi Indonesia	30
3	Struktur organisasi PT Agri Wangi Indonesia	31
4	Diagram alir proses produksi bumbu penyedap	32
5	Rekapitulasi data jumlah cacat kemasan mesin A periode 10 Februari sampai 2 April 2020	33
6	Rekapitulasi data jumlah cacat kemasan mesin B periode 3 Februari sampai 3 April 2020	34

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



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:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Bogor Agricultural University