



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 TUJUAN	2
2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan	2
2.2 Metode Praktik Kerja Lapangan	2
3 KADAAN UMUM PERUSAHAAN	2
3.1 Sejarah Perusahaan	2
3.2 Visi dan Misi	3
3.3 Kebijakan Manajemen	4
3.4 Prestasi Perusahaan	4
3.5 Struktur Organisasi	5
3.6 Ketenagakerjaan	5
3.7 Produk yang Dihasilkan Perusahaan	5
4 PROSES PRODUKSI	9
4.1 Bahan Baku Produksi	9
4.1.1 Jagung	9
4.1.2 Maizena dan Dimodan	10
4.2 Bahan Pendukung Produksi Krip-Krip <i>Tortilla</i>	10
4.2.1 <i>Lime</i> (Air Kapur)	10
4.2.2 Minyak Goreng	10
4.2.3 TBHQ	11
4.2.4 Bumbu	11
4.2.5 Bahan Pengemas	11
4.3 Proses Produksi Krip-Krip <i>Tortilla</i>	11
4.3.1 Sortasi	11
4.3.2 Pemasakan	12
4.3.3 <i>Soaking</i>	12
4.3.4 Pencucian Jagung	13
4.3.5 Penghancuran Jagung	13
4.3.6 Pencetakan Adonan	13
4.3.7 Pengovenan	13
4.3.8 Pendinginan dengan <i>Equilibrium Conveyor</i>	13
4.3.9 Penggorengan	14
4.3.10 Penirisan	14
4.3.11 <i>Seasoning</i>	14
4.3.12 Pengemasan	15

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.



5	PENGAWASAN MUTU PROSES <i>SEASONING</i> PRODUK KRIP-KRIP <i>TORTILLA</i>	15
5.1	Pengecekan Kerataan <i>Seasoning</i> Krip-Krip <i>Tortilla</i>	16
5.2	Pengawasan Kondisi Bumbu <i>Seasoning</i>	16
5.3	Pengecekan Suhu dan RH Ruang	17
5.4	Pengujian Kadar Air Setelah Proses <i>Seasoning</i>	17
5.5	Perhitungan Penambahan Bumbu <i>Seasoning</i>	18
6	SIMPULAN DAN SARAN	22
6.1	Simpulan	22
6.2	Saran	22
	DAFTAR PUSTAKA	23
	LAMPIRAN	24

DAFTAR TABEL

1	Hasil kalibrasi <i>speed sheeter</i> dan beban goreng	19
2	Standar dosis <i>seasoning</i>	20
3	<i>Screw</i> dan rata-rata bumbu	20

DAFTAR GAMBAR

1	Varian kacang garing	6
2	Varian kacang sukro	6
3	Varian produk <i>mix nut</i>	6
4	Varian produk usagi	7
5	Varian rasa tic-tac	7
6	Produk kuaci	7
7	Varian rasa <i>tortilla</i>	8
8	Varian rasa krip-krup	8
9	Variasi rasa sirjus	8
10	Produk deka wafer	9

DAFTAR LAMPIRAN

1	Diagram alir proses produksi krip-krup <i>tortilla</i>	25
2	Jenis kerataan <i>seasoning</i>	26
3	Warna varian rasa bubuk <i>seasoning</i>	27

