



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan PKL	2
2.2 Metode Praktik Kerja Lapangan	2
3 KEADAAN UMUM DI PT SORIN MAHARASA	2
3.1 Sejarah Perusahaan	2
3.2 Visi dan Misi	3
3.3 Struktur Organisasi	3
3.3.1 Logo Perusahaan	4
3.4 Ketenagakerjaan	4
3.4.1 Tenaga Kerja	4
3.4.2 Waktu Kerja	5
3.5 Produk Perusahaan	5
3.6 Fasilitas Perusahaan	6
4 PROSES PRODUKSI PEMBUATAN MAYONNAISE	7
4.1 Bahan Baku dan Bahan Pendukung	7
4.1.1 Minyak Nabati	7
4.1.2 Air	7
4.1.3 Telur	7
4.1.4 Gula	7
4.1.5 Emultec 908	8
4.1.6 Garam	8
4.1.7 Pengatur Keasaman Asam Asetat	8
4.1.8 Natrium Benzoat	8
4.2 Proses Produksi <i>Mayonnaise</i>	8
4.2.1 Penerimaan Bahan dan Pengecekan Bahan	8
4.2.1 Persiapan Bahan Baku	9
4.2.2 Pencampuran	9
4.2.3 Pengemasan	10
5 PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI	10
5.1 Pengawasan Mutu <i>Incoming</i> Bahan Baku dan Bahan Pendukung	11
5.1.1 Pengawasan Mutu Bahan Baku	11
5.1.2 Pengawasan Mutu Bahan Pendukung	12
5.2 Pengawasan Mutu Proses Produksi	14
5.2.1 Pengawasan Viskositas	16
5.2.2 Pengawasan pH	17
5.2.3 Pengawasan Proses Pengemasan	18
5.3 Pengawasan Mutu Produk Akhir	19





5.4 Pengawasan Mutu Bahan Pengemas	20
6 SIMPULAN DAN SARAN	21
6.1 Simpulan	21
6.2 Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN	24

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

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.

## DAFTAR TABEL

1	Jadwal jam kerja karyawan	5
2	Pengawasan mutu bahan baku	12
3	Pengawasan mutu proses produksi <i>mayonnaise</i>	16
4	Hasil pengawasan mutu pengemasan	19
5	Hasil pengawasan mutu produk yang akan di distribusikan	20

## DAFTAR GAMBAR

1	Logo PT Sorin Maharasa	4
2	Andy <i>mayonnaise</i> (a); Irene Bakso (b); Andy Bakso Sapi (c)	6
3	Kemasan Sekunder	10
4	Gudang penyimpanan bahan kering	14
5	pH meter	15
6	Viskometer	15
7	Bagan kendali viskositas	17
8	Bagan kendali pH	18
9	Mobil distribusi	20



**Sekolah Vokasi**  
DAFTAR LAMPIRAN  
College of Vocational Studies

1	Struktur organisasi PT Sorin Maharasa	24
2	Diagram alir proses produksi	25
3	Syarat Mutu Minyak SNI 37412013	27
4	Syarat Mutu <i>Mayonnaise</i> SNI 01 4473 1998	28
5	Data Pengecekan pH dan Viskositas	29