



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

DAFTAR ISI

| | |
|---------------------------------------------|------|
| DAFTAR ISI | VIII |
| DAFTAR TABEL | X |
| DAFTAR GAMBAR | X |
| DAFTAR LAMPIRAN | XI |
| 1 PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Tujuan | 1 |
| 2 METODE KAJIAN | 2 |
| 2.1 Lokasi dan Waktu Praktik Kerja Lapangan | 2 |
| 2.2 Metode Pengumpulan Data | 2 |
| 2.2.1 Data Primer | 2 |
| 2.2.2 Data Sekunder | 2 |
| 2.3 Metode Pengujian | 3 |
| 2.3.1 Alat dan Bahan | 3 |
| 2.3.2 Metode Analisis | 3 |
| 3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN | 3 |
| 3.1 Sejarah Perusahaan | 3 |
| 3.2 Lokasi dan Tata Letak | 4 |
| 3.3 Visi, Misi dan Kebijakan Perusahaan | 4 |
| 3.3.1 Visi dan Misi | 4 |
| 3.3.2 Kebijakan Mutu | 5 |
| 3.4 Struktur Organisasi | 5 |
| 3.5 Ketenagakerjaan | 6 |
| 3.6 Produk yang Dihasilkan Perusahaan | 6 |
| 4 PROSES PRODUKSI | 8 |
| 4.1 Bahan Baku | 8 |
| 4.1.1 Pati Jagung | 8 |
| 4.1.2 Air | 8 |
| 4.1.3 Bahan Pengemas | 10 |

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.



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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

| | | |
|-------|-----------------------------------------------------------|----|
| 4.2 | Proses Produksi | 11 |
| 4.2.1 | Persiapan Bahan Baku | 11 |
| 4.2.2 | Pencampuran | 11 |
| 4.2.3 | Pembentukan Untaian | 12 |
| 4.2.4 | Pengukusan | 13 |
| 4.2.5 | Pemotongan | 14 |
| 4.2.6 | Pengeringan | 14 |
| 4.2.7 | Pengemasan dan Pelabelan | 15 |
| 5 | PENGENDALIAN MUTU DALAM PROSES PRODUKSI BIHUN JAGUNG | 16 |
| 5.1 | Pengendalian Mutu Dimensi Bihun Jagung Merek Tanam Jagung | 16 |
| 5.2 | Cacat Dimensi Bihun Jagung Merek Tanam Jagung | 16 |
| 5.3 | Diagram Pareto Cacat Dimensi Bihun Jagung | 18 |
| 5.5 | Diagram Ishikawa Cacat Dimensi Bihun Jagung | 22 |
| 6 | SIMPULAN DAN SARAN | 24 |
| 6.1 | SIMPULAN | 24 |
| 6.2 | SARAN | 25 |
| | DAFTAR PUSTAKA | 26 |
| | RIWAYAT HIDUP | 40 |



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DAFTAR TABEL

| | | |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 1 | Pembagian <i>shift</i> dan jam kerja | 6 |
| Tabel 2 | Produk PT Subafood Pangan Jaya | 7 |
| Tabel 3 | Jumlah cacat dan % akumulatif proses <i>cutting&packing</i> 19, 20, 21 dan 24 Februari 2020 | 17 |
| Tabel 4 | Penyimpangan bagan kendali proses <i>cutting</i> | 21 |
| Tabel 5 | Penyimpangan bagan kendali proses <i>packing</i> | 22 |

DAFTAR GAMBAR

| | | |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gambar 1 | Logo PT Subafood Pangan Jaya | 4 |
| Gambar 2 | Mesin <i>reverse osmosis</i> | 9 |
| Gambar 3 | Mesin <i>Boiler</i> | 10 |
| Gambar 4 | Kemasan Bihun Merek Tanam Jagung | 10 |
| Gambar 5 | <i>Mixer Horizontal</i> | 12 |
| Gambar 6 | Alat pembentuk untaian bihun (<i>scraper</i>) | 12 |
| Gambar 7 | Untaian bihun | 13 |
| Gambar 8 | <i>Steam box</i> | 14 |
| Gambar 9 | Pemotongan Bihun | 14 |
| Gambar 10 | Proses Pengeringan bihun | 15 |
| Gambar 12 | Diagram Pareto cacat dimensi pada proses <i>cutting</i> kepingan bihun pada tanggal 19, 20, 21 dan 24 Februari | 18 |
| Gambar 13 | Diagram Pareto cacat dimensi pada proses <i>packing</i> kepingan bihun pada tanggal 19, 20, 21 dan 24 Februari | 19 |
| Gambar 14 | Bagan kendali <i>X-chart</i> cacat dimensi pada proses <i>cutting</i> | 20 |
| Gambar 15 | Bagan kendali <i>X-chart</i> cacat dimensi pada proses <i>packing</i> | 21 |
| Gambar 16 | Diagram Ishikawa dimensi bihun tidak sesuai standar proses <i>cutting</i> | 23 |



DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Lampiran 1 Data jumlah cacat kepingan bihun proses <i>cutting</i> | 28 |
| Lampiran 2 Data jumlah cacat kepingan bihun proses <i>packing</i> | 29 |
| Lampiran 3 Ilustrasi <i>layout</i> PT Subafood Pangan Jaya | 30 |
| Lampiran 4 Struktur organisasi PT Subafood Pangan Jaya | 31 |
| Lampiran 5 Persyaratan kualitas air minum | 32 |
| Lampiran 6 Diagram alir proses produksi bihun jagung | 33 |
| Lampiran 7 Syarat mutu bihun jagung sesuai SNI No 7621 tahun 2011 | 34 |
| Lampiran 8 Data pengukuran dimensi kepingan bihun jagung pada proses <i>cutting</i> | 35 |
| Lampiran 9 Data pengukuran Dimensi kepingan Bihun Jagung pada proses <i>Packing</i> | 37 |
| Lampiran 10 Perbandingan dimensi cacat dan dimensi standar | 39 |

© 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:

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.

Bogor Agricultural University