



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE KERJA	2
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	2
2.2 Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	2
2.2.1 Data Primer	2
2.2.2 Data Sekunder	2
3 KEADAAN UMUM	3
3.1 Sejarah dan Perkembangan Umum Perusahaan	3
3.2 Visi dan Misi	3
3.2.1 Visi Perusahaan	3
3.2.2 Misi Perusahaan	3
3.3 Struktur Organisasi	4
3.4 Ketenagakerjaan	4
3.5 Produk	4
4 PROSES PRODUKSI	5
4.1 Bahan Baku	5
4.2 Bahan Tambahan	5
4.3 Bahan Pengemas	6
4.4 Proses Produksi Ikan <i>Mackerel</i> dalam Kaleng	6
4.4.1 Penerimaan Bahan Baku	6
4.4.2 <i>Thawing</i>	6
4.4.3 Sortasi dan Penyiangan Ikan	7
4.4.4 Pencucian	7
4.4.5 <i>Filling</i> Ikan	7
4.4.6 Penimbangan	8
4.4.7 <i>Pre-cooking</i>	8
4.4.8 Penirisan	9
4.4.9 Pengisian Saus	9
4.4.10 <i>Seaming</i>	10
4.4.11 Pencucian Kaleng	11
4.4.12 Penampungan Kaleng	11
4.4.13 Sterilisasi	11
4.4.14 Pendinginan	12
4.4.15 Pencetakan Kode dan Pengemasan	13
4.4.16 Inkubasi	13
4.4.17 Penyimpanan	14
5 ANALISIS KEMASAN <i>REJECT</i>	14





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.

5.1	Klasifikasi <i>Reject</i>	14
5.1.1	Bocor	14
5.1.2	Penyok	15
5.1.3	Kembung	15
5.1.4	Selip	16
5.1.5	Penyok Dalam	16
5.1.6	Klik	17
5.1.7	Gores	17
5.1.8	Rusak <i>Seamer</i>	18
5.2	Analisis Data <i>Reject</i> dengan <i>U Chart</i>	18
5.3	Analisis Data <i>Reject</i> dengan Diagram Pareto	19
5.4	Analisis Data <i>Reject</i> dengan Diagram <i>Fishbone</i>	20
5.4.1	Diagram <i>Fishbone Reject</i> Penyok	20
5.4.2	Diagram <i>Fishbone Reject</i> Rusak <i>Seamer</i>	22
5.5	Tindakan Pengendalian	23
5.5.1	Tindakan Pengendalian <i>Reject</i> Kemasan Penyok	23
5.5.2	Tindakan Pengendalian <i>Reject</i> Kemasan Rusak <i>Seamer</i>	24
6	SIMPULAN DAN SARAN	25
6.1	Simpulan	25
6.2	Saran	25
	DAFTAR PUSTAKA	25



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	Tindakan pengendalian <i>reject</i> kemasan penyok	23
2	Tindakan pengendalian <i>reject</i> kemasan rusak <i>seamer</i>	24

DAFTAR GAMBAR

1	Produk PT Maya Food Industries	5
2	Proses <i>filling</i> ikan ke dalam kaleng	8
3	Proses penimbangan bobot ikan	8
4	Proses <i>pre-cooking</i> produk ikan dalam kaleng	9
5	Proses pengisian saus ke dalam kaleng berisi ikan	10
6	Proses <i>seaming</i> kaleng	10
7	Penampungan kaleng dalam keranjang	11
8	Proses sterilisasi produk ikan dalam kaleng	12
9	Proses pengemasan sekunder produk jadi	13
10	Kemasan <i>mackerel</i> kaleng besar dengan <i>reject</i> bocor	14
11	Kemasan <i>mackerel</i> kaleng besar dengan <i>reject</i> penyok	15
12	Kemasan <i>mackerel</i> kaleng besar dengan <i>reject</i> kembung	16
13	Kemasan <i>mackerel</i> kaleng besar dengan <i>reject</i> selip	16
14	Kemasan <i>mackerel</i> kaleng besar dengan <i>reject</i> penyok dalam	17
15	Kemasan <i>mackerel</i> kaleng besar dengan <i>reject</i> klik	17
16	Kemasan <i>mackerel</i> kaleng besar dengan <i>reject</i> gores	18
17	Kemasan <i>mackerel</i> kaleng besar dengan <i>reject</i> rusak <i>seamer</i>	18
18	Diagram pareto <i>reject</i> kemasan	19
19	U <i>chart reject</i> kemasan	20
20	Diagram <i>fishbone reject</i> penyok	21
21	Diagram <i>fishbone reject</i> rusak <i>seamer</i>	22

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur Organisasi PT Maya Food Industries	28
---	---	----