



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.2.1 Tujuan Umum	2
1.2.2 Tujuan Khusus	2
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data	3
2.2.1 Data Primer	3
2.2.2 Data Sekunder	3
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	3
3.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	3
3.2 Visi dan Misi	4
3.3 Struktur Organisasi	4
3.4 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	4
3.5 Ketenagakerjaan	5
3.6 Produk yang Dihasilkan	6
4. PROSES PRODUKSI	8
4.1 Peralatan Produksi	8
4.1.1 Mesin Parutan Listrik	8
4.1.2 Timbangan digital	9
4.1.3 <i>Blender</i>	9
4.1.4 Kompor Gas	10
4.1.5 <i>Vacuum Sealer</i>	10
4.1.6 Panci Presto	10
4.1.7 <i>Freezer</i>	11
4.2 Bahan Baku	11
4.2.1 Daging Ayam Kampung	11
4.2.2 Air	12





4.2.3	Lengkuas	12
4.2.4	Bawang Putih	13
4.2.5	Garam	13
4.2.6	Jahe	13
4.2.7	Kunyit	14
4.2.8	Ketumbar	14
4.2.9	Lada Putih	15
4.2.10	Gula Kristal Putih	15
4.3	Proses Produksi Ayam Ungkep	16
4.3.1	Persiapan Bahan Baku	16
4.3.2	Penimbangan Bahan	16
4.3.3	Pembuatan Bumbu Ungkep	16
4.3.4	Proses Pembuatan Ayam Ungkep	16
4.3.5	Pengemasan	17
4.3.6	Pemanasan kemasan Produk Ayam Ungkep	17
4.3.7	Produk Akhir	17
5.	PENYUSUNAN DOKUMEN PERSYARATAN IZIN EDAR (MD) PRODUK AYAM UNGKEP BEKU	18
5.1	Komposisi	19
5.2	Proses Produksi	20
5.3	Penjelasan Kode Produksi	20
5.4	Penjelasan Masa Simpan / Kedaluwarsa	21
5.5	Rancangan Label	21
5.6	Hasil Analisa	24
5.7	Spesifikasi Bahan Tertentu	24
6.	SIMPULAN DAN SARAN	25
6.1	Simpulan	25
6.2	Saran	25
D	FTAR PUSTAKA	26
L	AMPIRAN	29

**DAFTAR TABEL**

1	Metenagakerjaan UMKM Ayam Es Bening .....	5
---	---	---

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 GAMBAR

1 Karyawan UMKM Ayam Es Bening	5
2 Produk ayam kemas beku	6
3 Nasi Boks	6
4 Nasi Tumpeng	7
5 Prasmanan	7
6 Lauk siap saji	8
7 Snack boks	8
8 Mesin Parutan Listrik	9
9 Timbangan Digital	9
10 <i>Blender</i>	9
11 Kompor Gas	10
12 <i>Vacuum Sealer</i>	10
13 Panci Presto	11
14 <i>Freezer</i>	11
15 Ayam Kampung	12
16 Air	12
17 Lengkuas	12
18 Bawang Putih	13
19 Garam	13
20 Jahe	14
21 Kunyit	14
22 Ketumbar	14
23 Lada Putih	15
24 Gula Kristal Putih	15
25 Halaman <i>Login e-Registration</i> Pangan	19
26 Halaman Profil Perusahaan	19
27 Input Komposisi Produk	20
28 Label Ayam Ungkep Beku Es Bening	22



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

## DAFTAR LAMPIRAN

1 Struktur Organisasi UMKM Ayam Es Bening Kebumen	29
2 Peta Lokasi Ayam Es Bening, Kebumen	30
3 <i>Checklist</i> Kebersihan Ruangan, Peralatan dan Monitoring Suhu	31
4 Proses Produksi Ayam Ungkep Beku	32
5 Proses Produksi Ayam Ungkep Beku Lanjutan	33
6 Diagram Alir Registrasi Produk MD	34
7 Parameter Cemaran Logam	35
8 Parameter Cemaran Mikroba Patogen	35