



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 KAJIAN	2
2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan PKL	2
2.2 Jenis dan Metode Pengumpulan Data	2
3 KEADAAN UMUM PT PAN PUTRA SAMUDRA	2
3.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	2
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	3
3.3 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	3
3.4 Struktur Organisasi	3
3.5 Ketenagakerjaan	3
3.6 Jenis Produk	4
4 PROSES PRODUKSI DAGING RAJUNGAN PASTEURISASI	5
4.1 Bahan Baku	5
4.2 Bahan Tambahan	5
4.3 Proses Pengolahan	6
4.3.1 Penerimaan Bahan Baku (<i>Receiving</i>)	6
4.3.2 Pengujian Organoleptik	7
4.3.3 Sortasi I	8
4.3.4 Penimbangan	8
4.3.4 Sortasi 2 (<i>Black Lamp Room</i>)	9
4.3.6 Pengecekan Logam	9
4.3.7 Pengkodean Kaleng	9
4.3.8 Pengalengan	10
4.3.9 Penutupan Kaleng	11
4.3.10 Pasteurisasi dan Pendinginan	12
4.3.11 Pengemasan	13
5 IDENTIFIKASI SISTEM <i>TRACEABILITY</i>	13
5.1 Penilaian Tindakan Evaluasi	13
5.2 ANALISI FMECA (<i>Failure Modes and Effects Criticality Analysis</i>)	15
5.2.1 Analisis FMEA (<i>Failure Mode and Effects Analysis</i>)	15
5.2.2 Analisis CA (<i>Criticality Analysis</i>)	17
5.3 Tindakan Koreksi pada Sistem Traceability	22
6 SIMPULAN DAN SARAN	23
6.1 Simpulan	23
6.2 Saran	23



DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	27

DAFTAR TABEL

1 Jenis-jenis produk di PT Pan Putra Samudra	4
2 Jenis produk daging Jumbo	8
3 Komposisi daging dalam setiap produk rajungan	10
4 Hasil Analisis <i>Mock Recall</i>	14
5 Tingkat kepelikan (<i>severity classification</i>)	18
6 Peluang terjadinya kegagalan (<i>Probability of Occurance</i>)	18
7 Kemampuan deteksi terjadinya kegagalan (<i>failure detectability</i>)	19
8 Hasil analisis FMECA (<i>Failur Mode Effects and Criticality Analysis</i>)	20

DAFTAR GAMBAR

1 Daging rajungan berdasarkan letaknya	4
2 Proses penimbangan	6
3 Proses pengecekan organoleptik	7
4 Proses pengkodean kaleng	10
5 Pengisian daging claw	11
6 (a) <i>Hot tank</i> (b) <i>Chiller tank</i>	12
7 Kisaran nilai RPN pada setiap titik kritis sistem <i>traceability</i>	19
8 Hasil analisis CA pada matriks kritikal	22

DAFTAR LAMPIRAN

1 Struktur organisasi PT Pan Putra Samudra	27
2 Diagram proses produksi rajungan kaleng pasteurisasi	28
3 Alur proses identifikasi titik kritis sistem <i>traceability</i>	29
4 Alur sistem <i>traceability</i>	30
5 Hasil penentuan FMEA	31
6 Hasil penilaian FMECA oleh pakar	33
7 Tindakan koreksi pada sistem <i>traceability</i> di PT Pan Putra Samudra	34

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruhnya tulisan 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 mengumbar dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya tulisan ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.