



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xviii
DAFTAR GAMBAR	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	2
2 METODE KAJIAN	4
2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan	4
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	5
3.1 Keadaan Umum Divisi <i>Shiage</i>	5
3.1.1 Struktur Organisasi Divisi <i>Shiage</i>	6
3.1.2 Shift Kerja dan Pembagian Tugas di Divisi <i>Shiage</i>	8
3.2 Fasilitas Fisik dan Denah Divisi <i>Shiage</i>	9
3.3 Hidangan yang Diproduksi di Divisi <i>Shiage</i>	11
3.4 Label Bahan yang Digunakan di Divisi <i>Shiage</i>	13
3.5 Definisi dan Jenis-Jenis Puding	15
4 PRODUKSI HIDANGAN <i>PURIN ARAMODO</i>	16
4.1 Persiapan Bahan	19
4.1.1 Persiapan Sponge Cake	19
4.1.2 Persiapan Base	20
4.1.3 Persiapan Krim	20
4.1.4 Persiapan Puding	21
4.1.5 Persiapan Buah-Buahan	21
4.1.6 Persiapan Saus	23
4.1.7 Persiapan Tutup Kemasan	23
4.1.8 Persiapan Label Produk	23
4.2 Persiapan Alat	24
4.3 Pengecekan Bahan dan Alat	25
4.4 Pembagian Tugas	25
4.5 Proses Produksi	26
4.6 Pemberian Label	28
4.7 Data Produksi <i>Purin Aramodo</i>	28
4.8 Analisis Masalah	29
5 SIMPULAN DAN SARAN	30
5.1 Simpulan	30
5.2 Saran	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN	33

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 menggunakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

DAFTAR TABEL

1 Jenis dan cara pengambilan data	4
2 Perbedaan Sub Divisi <i>Long Line</i> , <i>Short Line</i> dan <i>Self Line</i>	6
3 Pembagian Tugas Dalam Membuat Hidangan <i>Purin Aramodo</i>	25

DAFTAR GAMBAR

1 Alur Penyelenggaraan Produksi Hidangan <i>Purin Aramodo</i> di Perusahaan X Co., Ltd	3
2 Struktur Organisasi Divisi <i>Shiage</i>	7
3 Fasilitas Fisik Kantin Pegawai	10
4 Denah Divisi <i>Shiage</i>	11
5 <i>Purin Aramodo</i>	12
6 <i>Cake Pumpkin Cake</i>	12
7 <i>Belgian Chocolate Souffle Pudding</i>	12
8 <i>Peach And Grapes Annin</i>	13
9 Label Barang <i>Groceries</i>	13
10 Label Bahan <i>Perishables</i>	14
11 Label Buah-buahan	15
12 Label Krim dan Saus	15
13 Puding Bavarois	16
14 Puding Karamel	17
15 <i>Sponge Cake</i>	17
16 <i>Butter Cream</i>	18
17 <i>Hapto</i> dan <i>Otto</i>	18
18 Label <i>Sponge Cake</i>	19
19 Label Base <i>Purin Aramodo</i>	20
20 Label Krim <i>Dezato</i>	20
21 Label Puding Karamel	21
22 Label <i>Hapto</i>	21
23 Label <i>Mango Dice</i>	22
24 Label <i>Otto</i>	22
25 Label Kiwi	22
26 Label Saus Stroberi	23
27 Label Saus Kasui	23
28 Alur Proses Produksi <i>Purin Aramodo</i>	27
29 Produk Yang Sudah Diberi Label	28
30 Grafik Jumlah Produksi <i>Purin Aramodo</i>	29





DAFTAR LAMPIRAN

1 Batasan Ilmiah	34
2 Denah <i>Long Line A</i>	35
3 Kebutuhan Alat untuk Membuat Hidangan <i>Purin Aramodo</i>	36
4 <i>Kami Chekku</i>	37
5 Data Produksi <i>Purin Aramodo</i>	38

© 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.