



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
2 METODE KERJA	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan dan Analisis Data	3
2.3 Prosedur Kerja	3
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah Perusahaan	4
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	5
3.3 Struktur Organisasi	5
3.4 Ketenaga Kerjaan	6
3.5 Lokasi Perusahaan	6
4 KEGIATAN PRODUKSI DI PERUSAHAAN	7
4.1 Penerimaan Barang (<i>Incoming Material</i>)	7
4.2 Pencucian dan Pengecilan Ukuran Sayuran di Area <i>Pre-cut</i>	8
4.3 Penyimpanan (<i>Storage</i>)	9
4.4 Dapur (<i>Kitchen</i>)	10
4.4.1 Area Persiapan	10
4.4.2 Pemasakan/ <i>Hot Kitchen</i>	10
4.4.3 <i>Cold Kitchen</i>	11
4.4.4 Penyajian (<i>Dhising</i>)	12
4.4.5 <i>Pastry and Bakery</i>	12
4.4.6 Pengaturan <i>Tray (Tray Setting)</i>	13
4.4.7 <i>Loading Room</i>	14
4.4.8 <i>Assembly</i>	14
4.5 Pengiriman (<i>delivery</i>)	14
5 KETERTELUSSURAN	15
5.1 Pengertian Ketertelusuran	15
5.2 Metode Ketertelusuran	16
PENERAPAN SISTEM KETERTELUSSURAN DI PT AEROFOOD	16
6.1 Tujuan dan Keuntungan Penerapan Ketertelusuran	17
6.2 Prosedur <i>Traceability</i> di PT Aerofood Indonesia	17
6.3 Simulasi <i>Traceability</i> di PT. Aerofood Indonesia	18
6.4 Proses <i>Traceability</i> di PT Aerofood Indonesia Jakarta	19
6.5 Dokumen dan Rekaman	22
6.5.1 Dokumen	22
6.5.2 Formulir Penerimaan Barang (CCP 1)	23
6.5.3 Formulir <i>Pre-cut Vegetable</i>	23
6.5.4 Formulir Penyimpanan Barang (CCP 2)	23

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.

© Halcipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



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.

6.5.5	Formulir <i>Cooking & Blast Chill</i> (CCP 3&4)	23
6.5.6	Formulir Proses <i>Dhising/Portioning</i> , MTSU, <i>Cold Kitchen</i> (CCP 5)	24
6.6	Prosedur Penarikan Produk di PT Aerofood Indonesia	24
6.7	Evaluasi Sistem Ketertelusuran di PT Aerofood Indonesia	26
6.8	Kendala yang Sering Ditemui Penyebabkan Kegagalan Proses <i>Traceability</i>	28
7	SIMPULAN DAN SARAN	29
7.1	Simpulan	29
7.2	Saran	30
	DAFTAR PUSTAKA	30
	LAMPIRAN	32

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Jadwal Penerimaan Barang Pada Bagian <i>Receiving</i>	8
Tabel 2	Perhitungan Waktu <i>Mock Recall</i>	27



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Penerimaan Barang	8
Gambar 2	Proses Pencucian Sayur	9
Gambar 3	Proses Pemasakan di Area <i>Hot Kitchen</i>	11
Gambar 4	Pemorsian Salad di Area <i>Cold Kitchen</i>	11
Gambar 5	Proses <i>Dhising</i> atau Pemorsian	12
Gambar 6	Proses Produksi di Area <i>Pasrty & Bakery</i>	13
Gambar 7	Proses Penataan Makanan Pada <i>Tray</i>	14

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Struktur Organisasi di PT Aerofood Indonesia Jakarta	33
Lampiran 2	Diagram Alir Proses Produksi	34
Lampiran 3	Formulir CCP 3&4 (<i>Cooking & Blast Chill</i>)	37
Lampiran 4	Formulir CCP 5 (<i>Dhising/Portioning, Cold Kitchen</i> dan MTSU)	38