



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan PKL	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data	2
2.3 Metode Pengujian	2
2.3.1 Alat dan Bahan	2
2.3.2 Metode Kerja	2
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	3
3.1 Sejarah Perusahaan	3
3.2 Visi, Misi, dan Budaya Perusahaan	3
3.3 Produk yang Dihasilkan	3
3.3.1 Produk Diet	4
3.3.2 Produk Non Diet	4
4 PROSES PRODUKSI	4
4.1 Proses Produksi <i>Cookies Vanilla</i>	4
4.2 Proses Pengukuran Kadar Air <i>Cookies Vanilla</i>	5
5 HASIL DAN PEMBAHASAN	6
5.1 Standar Mutu Perusahaan dan SNI	6
5.2 Rataan Kadar Air <i>Cookies Vanilla</i> pada Setiap Lini Oven	6
5.3 Dampak Kadar Air Cookies Terhadap Parameter Rasa, Bentuk, dan Berat Cookies Vanilla	7
5.3.1 Uji Organoleptik (Rasa, Warna, dan Bentuk) Cookies Vanilla	7
5.3.2 Berat <i>Cookies Vanilla</i> per 12 buah	7
5.4 Hasil Analisis Kadar Air Cookies Vanilla	8
5.4.1 Uji Normalitas Data Kadar Air <i>Cookies Vanilla</i>	8
5.4.2 Faktor yang Berpengaruh Terhadap Kadar Air Cookies Vanilla	11
5.4.3 Uji Kesamaan Rataan Kadar Air Cookies Vanilla Antar Lini	12
5.4.4 Faktor yang Mempengaruhi Lini 2 dan 6 Oven Terhadap Hasil Kadar Air Cookies Vanilla	12
5.5 Identifikasi Masalah dan Pembahasan	13
5.5.1 Diagram Ishikawa	13
5.5.2 Mengetahui Penyebab Faktor yang Didapat dari Diagram Ishikawa dengan 5 Why	14
5.5.3 Pengaruh Tingkat Kehalusan terhadap Kadar Air Cookies Menggunakan Moisture Analyzer	15
6 SIMPULAN DAN SARAN	15
6.1 Simpulan	15
6.2 Saran	16





2

DAFTAR PUSTAKA	16
LAMPIRAN	20

DAFTAR TABEL

1 Standar Mutu cookies vanilla berdasarkan Perusahaan dan SNI cookies	6
2 Rata-rata, simpangan baku, dan jumlah cookies vanilla pada setiap lini oven	7
3 Uji Normalitas One Sample Kolmogorov Smirnov Test data kadar air cookies vanilla	10
4 Multivariate Test kadar air cookies vanilla	11
5 Tukey HSD rata-rata kadar air cookies vanilla	12
6 Analisis 5 Why Penyebab Faktor kehalusan cookies vanilla terhadap kadar air cookies vanilla	14

DAFTAR GAMBAR

1 Proses Produksi Cookies Vanilla	5
2 Proses Pengukuran Kadar Air Cookies Vanilla	5
3 Uji Normalitas P-P Plot data kadar air cookies vanilla	9
4 Uji Normalitas Histogram data kadar air cookies vanilla	10
5 Diagram Sebab-Akibat (Ishikawa) Kadar Air Cookies Vanilla	14



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 artikel 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.