



DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data	3
2.3 Prosedur Analisis Data	3
2.3.1 Pengumpulan Data <i>Nonconformities</i>	3
2.3.2 Pembuatan <i>Control Chart</i>	3
2.3.3 Pembuatan Diagram Pareto	3
2.3.4 Pembuatan <i>Fishbone Diagram</i>	4
2.3.5 Pembuatan Tindakan Perbaikan	4
KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	5
3.1 Sejarah	5
3.2 Visi, Misi, dan Keunggulan Perusahaan	5
3.2.1 Visi dan Misi Perusahaan	5
3.2.2 Keunggulan Perusahaan	6
3.2.3 Keunggulan Produk	6
3.3 Struktur Organisasi	6
3.4 Ketenagakerjaan	6
3.5 Komitmen Perusahaan	7
IV PROSES PRODUKSI <i>FROZEN FOOD</i> MEREK CEDEA	8
4.1 Bahan Baku dan Bahan Penunjang	8
4.1.1 Surimi	8
4.1.2 Air	8
4.1.3 Garam	8
4.1.4 Es	8
4.1.5 <i>Isolate Protein</i>	8
4.1.6 <i>Frozen Egg White</i>	9
4.1.7 Minyak	9
4.1.8 Tepung Tapioka	9
4.2 Proses Produksi	9
4.2.1 Penerimaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang	9
4.2.2 Penimbangan	10
4.2.3 Pencampuran Adonan (<i>Mixing</i>)	10
4.2.4 Pembentukan Adonan (<i>Forming</i>)	10
4.2.5 Pemasakan (<i>Cooking</i>)	10
4.2.6 Pewarnaan (<i>Coloring</i>)	10

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 kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



4.2.7 Pendinginan (<i>Cooling</i>)	11
4.2.8 Pembekuan (<i>Freezing</i>)	11
4.2.9 Pengemasan Primer	11
4.2.10 Pengemasan Sekunder	12
V ANALISIS KETIDAKSESUAIAN PRODUK AKHIR <i>CHIKUWA MINI</i>	13
5.1 Klasifikasi <i>Nonconformities</i>	13
5.2 Analisis <i>Nonconformities</i> Produk	13
5.3 Biaya Mutu <i>Nonconformities</i> Produk Akhir <i>Chikuwa Mini</i>	14
5.4 Analisis Faktor Penyebab <i>Nonconformities Chikuwa Mini</i>	15
5.5 Tindakan Perbaikan terhadap Ketidaksesuaian <i>Chikuwa Mini</i>	17
5.5.1 Tindakan Perbaikan terhadap Produk Gosong	17
5.5.2 Tindakan Perbaikan terhadap Produk Mentah	18
5.5.3 Tindakan Perbaikan terhadap Produk Pecah	18
VI SIMPULAN DAN SARAN	19
6.1 Simpulan	19
6.2 Saran	19
DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN	22



- 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	Logo PT Citra Dimensi Arthali	5
2	Plastik <i>tray</i>	11
3	Plastik	11
4	Karton kemasan sekunder	12
5	Ketidaksesuaian produk <i>chikuwa mini</i>	13
6	<i>U- chart</i> ketidaksesuaian produk akhir	14
7	Diagram pareto ketidaksesuaian produk	14
8	Analisis faktor potensial penyebab <i>nonconformity</i> gosong pada produk <i>chikuwa mini</i>	16
9	Analisis faktor potensial penyebab <i>nonconformity</i> mentah pada produk <i>chikuwa mini</i>	16
10	Analisis faktor potensial penyebab <i>nonconformity</i> pecah pada produk <i>chikuwa mini</i>	17

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Citra Dimensi Arthali	23
2	Diagram alir proses produksi	24
3	Form <i>reject</i> produk akhir	25

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta 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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.