



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah dan Keadaan Umum Perusahaan	4
3.2 Visi dan Misi	4
3.2.1 Visi	4
3.2.2 Misi	5
3.3 Struktur Organisasi Perusahaan	5
3.3.1 Bussiness Unit Head	5
3.3.2 <i>Factory Manager</i>	5
3.3.3 <i>Assitant Factory Manager</i>	5
3.3.4 <i>Quality and Product Development</i>	5
3.3.5 <i>Purchasing Manager</i>	5
3.3.6 HRD dan GA Manager	5
3.3.7 Kepala Produksi	6
3.3.8 Pengawas Produksi Keju	6
3.3.9 Pengawas Gudang Bahan Baku	6
3.3.10 Operator Gudang Bahan Baku	6
3.3.11 Kepala Gudang dan Pengemasan	6
3.3.12 Admin Pengemasan	6
3.3.13 Admin Gudang Pemeraman	6
3.3.14 Kepala Teknik dan SHE	6
3.3.15 Admin PPIC	6
3.4 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	7
3.5 Ketenagakerjaan	7
3.6 Produk	7
IV PROSES PRODUKSI KEJU MOZZARELLA	8
4.1 Deskripsi Produk	8
4.2 Bahan yang Digunakan	8
4.2.1 Susu Segar	8
4.2.2 Enzim Rennet	8

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

© Hak Cipta milik IPB, diterbitkan oleh Institut Pertanian Bogor

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



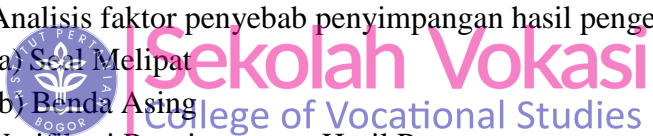
4.1.3	Kultur <i>Streptococcus thermophilus</i>	8
4.1.4	Garam	9
4.1.5	Pewarna	9
4.1.6	<i>Packing Material</i>	9
4.3	Proses Produksi Keju Mozzarella	9
4.3.1	Penerimaan bahan baku susu	9
4.3.2	Pemanasan susu	10
4.3.3	Penambahan starter dan rennet	10
4.3.4	Pengadukan dan pendiaman	10
4.3.5	Pemotongan dan pengadukan <i>curd</i>	11
4.3.6	Pengeluaran air <i>whey</i>	11
4.3.7	Pendiaman dan pembalikan <i>curd</i>	11
4.3.8	Pemeriksaan kualitas <i>curd</i>	12
4.3.9	Pemuluran (<i>Stretching</i>)	12
4.3.10	Pencetakan dan penirisan mozzarella	12
4.3.11	Pengemasan	12
PENGENDALIAN MUTU HASIL PENGEMASAN		14
5.1	Identifikasi Penyimpangan Hasil Pengemasan	14
5.1.1	Analisis Data Penyimpangan Hasil Pengemasan	16
5.1.2	Analisis faktor penyebab penyimpangan hasil pengemasan	17
	a) Seal Melipat	18
	b) Benda Asing	19
5.1.3	Verifikasi Penyimpangan Hasil Pengemasan	20
5.1.4	Analisis Akar Permasalahan Terjadinya Seal Melipat dan Benda Asing	21
5.2	Usulan Perbaikan	23
VI	Simpulan dan Saran	25
6.1	Simpulan	25
6.2	Saran	25
DAFTAR PUSTAKA		26
LAMPIRAN		28
RIWAYAT HIDUP		32

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





DAFTAR TABEL

1	Jadwal penerimaan susu di PT Bukit Baros Cempaka	9
2	Penyimpangan-penyimpangan hasil pengemasan yang diamati	15
3	Pengolahan Data Penyimpangan Hasil Pengemasan	16
4	Verifikasi penyimpangan hasil pengemasan	20
5	5 <i>Why analysis</i>	22
6	Usulan perbaikan terhadap penyimpangan	23

DAFTAR GAMBAR

1	Logo PT Bukit Baros Cempaka	4
2	Pembuatan starter dan rennet	10
3	Hasil pemotongan <i>curd</i> (A), dan Hasil penghancuran <i>curd</i> (B)	11
4	Pengeluaran <i>whey</i>	11
5	Pengamatan secara visual keju mozzarella yang akan dikemas	14
6	Diagram pareto penyimpangan hasil pengemasan	17
7	Diagram sebab akibat <i>seal</i> melipat kemasan keju mozzarella	18
8	Diagram sebab akibat benda asing pada kemasan keju mozzarella	19



DAFTAR LAMPIRAN

1	Data penyimpangan hasil pengemasan	29
2	Diagram alir proses produksi keju mozzarella	30
3	Struktur organisasi PT Bukit Baros Cempaka	31

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

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 memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.