



DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Metode Pengumpulan Data	3
2.4 Metode Pengujian Kadar Air	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah Perusahaan	4
3.2 Kegiatan Perusahaan	5
3.3 Struktur Organisasi	5
3.4 Visi dan Misi Perusahaan	5
IV PROSES PRODUKSI KACANG ATOM	6
4.1 Bahan Baku	6
4.2 Bahan Tambahan	7
4.3 Proses Produksi	9
V PENGENDALIAN KADAR AIR DAN BENDA ASING PRODUK KACANG ATOM	13
5.1 Pengendalian Kadar Air Produk Akhir	13
5.1.1 Hubungan Suhu Aktual <i>Continous Frying</i> dan Pengovenan terhadap Kadar Air	16
5.2 Pengendalian Benda Asing Produk Akhir	18
VI SIMPULAN DAN SARAN	23
6.1 Simpulan	23
6.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	26
RIWAYAT HIDUP	37

DAFTAR GAMBAR

1	Logo merek dagang tahun 1982	4
2	Logo merek dagang tahun 1985	4
3	Logo merek dagang tahun 2007 - sekarang	4
4	Bagan kendali kadar air produk sukro <i>original</i> line A	15
5	Diagram pencar hubungan suhu aktual penggorengan step satu dan kadar air	16
6	Diagram pencar hubungan suhu aktual penggorengan step dua dan kadar air	17
7	Diagram pencar hubungan suhu aktual oven dan kadar air	17
8	Contoh temuan benda asing a) batu kerikil b) serpihan kerikil c) kerak d) baut dan e) serpihan besi	18
9	Diagram pareto hasil deteksi benda asing dengan <i>x-ray</i>	19
10	Analisis faktor potensial penyebab kontaminasi batu kerikil	20

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi divisi kacang atom	27
2	Lembar <i>check sheet monitoring</i> suhu <i>continous frying</i> dan oven	28
3	Data pengamatan deteksi benda asing periode 26 Maret 2021-25 April 2021	30
4	SNI biji kacang tanah	31
5	SNI tepung tapioka	32
6	SNI air konsumsi	33
7	Batas maksimal penggunaan MSG	34
8	Batas maksimal penggunaan TBHQ	35
9	Batas maksimal penggunaan asesulfame-k dan aspartam	36

