

DAFTAR ISI

I	PENDAHULUAN	1
	1.1 Latar Belakang	1
	1.2 Tujuan	1
II	METODE KAJIAN	2
	2.1 Lokasi dan Waktu PKL	2
	2.2 Metode Pengumpulan Data	2
III	KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
	3.1 CV. Cielofood Pratama Bogor	4
	3.2 UKM Nasa Boga	5
	3.3 UKM Roti Soek Padjadjaran	7
IV	PROSES PRODUKSI	10
	4.1 Sirup Pala	10
	4.2 Tahu Bakso Sapi	13
	4.3 Roti	17
V	CPPB-IRT DI CV CIELOFOOD PRATAMA INDONESIA	20
	5.1 Lokasi dan Lingkungan Produksi	20
	5.2 Bangunan dan Fasilitas	21
	5.3 Peralatan Produksi	22
	5.4 Suplai air atau sarana penyediaan air	23
	5.5 Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	23
	5.6 Kesehatan dan Higiene Karyawan	24
	5.7 Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi	24
	5.8 Penyimpanan	25
	5.9 Pengendalian Proses	25
	5.10 Pelabelan Pangan	26
	5.11 Pengawasan Oleh Penanggungjawab	26
	5.12 Penarikan Produk	26
	5.13 Pencatatan dan Dokumentasi	26
	5.14 Pelatihan Karyawan	27
VI	PENGENDALIAN MUTU PRODUK AKHIR DI UKM NASA BOGA DAN ROTI SOEK PADJADJARAN BOGOR	28
	6.1 Identifikasi Penyimpangan Produk	28
	6.2 Pengukuran Penyimpangan Produk Akhir	29
	6.3 Analisis Data Penyimpangan	30

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





6.4 Identifikasi Faktor Penyebab Penyimpangan Kemasan Rusak	33
6.5 Identifikasi Faktor Penyebab Penyimpangan Permukaan Hancur	35
6.7 Identifikasi Faktor Penyebab Penyimpangan Gosong	36
6.8 Identifikasi Faktor Penyebab Penyimpangan Roti Patah	37
6.9 Usulan Perbaikan	38
VII SIMPULAN DAN SARAN	38
7.1 Simpulan	38
7.2 Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	39

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

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



- 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 Penyimpangan produk akhir di UKM Nasa Boga	28
2 Penyimpangan produk akhir di Roti Soek Padjadjaran	29
3 Ketidaksesuaian bagan kendali pada penyimpangan produk akhir tahu bakso	30
4 Ketidaksesuaian bagan kendali pada penyimpangan produk akhir roti	30
5 Pengolahan data penyimpangan produk akhir tahu bakso	31
6 Pengolahan data penyimpangan produk roti	31

DAFTAR GAMBAR

1 Lokasi CV. Cielofood Pratama	20
2 <i>Layout</i> CV. Cielofood Pratama	21
3 Kondisi langit-langit (a), pintu ruang produksi (b)	22
4 Ventilasi pada ruang produksi CV. Cielofood Pratama	22
5 Peralatan produksi di CV Cielofood Pratama	23
6 Sarana cuci tangan	24
7 Tempat sampah	25
8 Bagan kendali <i>u-chart</i> penyimpangan produk akhir tahu bakso (a), roti (b)	30
9 Diagram pareto penyimpangan tahu bakso (a), roti (b)	32
10 Diagram sebab-akibat jenis penyimpangan kemasan rusak	32
11 Diagram sebab-akibat jenis penyimpangan permukaan hancur	33
12 Diagram sebab-akibat jenis penyimpangan gosong	33
13 Diagram sebab-akibat jenis penyimpangan roti patah	33

DAFTAR LAMPIRAN

1 Proses produksi sirup pala	41
2 Proses produksi tahu bakso	42
3 Proses produksi roti	43
4 Data penyimpangan produk akhir tahu bakso	44
5 Data penyimpangan produk roti	45