



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II METODOLOGI	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	4
2.4 Prosedur Kerja	4
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	6
3.1 Sejarah	6
3.2 Ketenagakerjaan	6
3.3 Struktur Organisasi	8
3.4 Visi dan Misi Perusahaan	9
3.5 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	9
3.6 Jenis Produk yang Dihasilkan	10
IV ASPEK PRODUKSI	11
4.1 Bahan Baku dan Bahan Penunjang	11
4.2 Proses Produksi Kacang Atom Sukro <i>Original</i>	18
V HASIL DAN PEMBAHASAN	24
5.1 Pengendalian <i>Reject</i> Produk Kacang Atom Hasil Sortir Final	24
VI SIMPULAN DAN SARAN	36
6.1 Simpulan	36
6.2 Saran	36
VII DAFTAR PUSTAKA	37
VIII LAMPIRAN	39

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.

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DAFTAR TABEL

1 Pembagian jam kerja karyawan di PT Dua Kelinci	7
2 Syarat mutu tepung tapioka	12
3 Syarat mutu ose (biji kacang tanah)	14
4 Suhu penggorengan kacang atom Sukro <i>original</i> pada mesin CF	20
5 Jumlah dan persentase <i>reject</i> produk kacang atom hasil sortir final periode 2 Januari 2021–17 April 2021	28

DAFTAR GAMBAR

1 Produk yang dihasilkan PT Dua Kelinci	10
2 Alat pengujian tepung tapioka (a) <i>vibration sieve shaker</i> , (b) <i>moisture analyzer</i> , (c) viskometer	13
3 Alat <i>grain moisture meter</i>	14
4 Mesin <i>continous frying</i> (CF)	21
5 Mesin cing fong	23
6 Jenis <i>reject</i> produk (a) gandung, (b) penyok, (c) kotor, (d) remahan	25
7 <i>Control chart</i> hasil pengotahan data <i>reject</i> produk kacang atom periode 2 Januari 2021–17 April 2021	26
8 Diagram pareto <i>reject</i> produk kacang atom hasil sortir final periode 2 Januari 2021–17 April 2021	28
9 Diagram <i>ishikawa</i> untuk jenis <i>reject</i> kotor	29
10 Diagram <i>ishikawa</i> untuk jenis <i>reject</i> remahan	31

DAFTAR LAMPIRAN

1 Struktur organisasi PT Dua Kelinci, Pati	40
2 Struktur organisasi divisi kacang atom	41
3 <i>Layout</i> ruang produksi kacang atom di PT Dua Kelinci, Pati	42
4 Metode pengujian FFA pada minyak goreng	43
5 Metode pengujian PV pada minyak goreng	44
6 Diagram alir proses ekstraksi bawang	45
7 Diagram alir proses pembuatan jladren	46
8 Diagram alir proses produksi kacang atom Sukro <i>original</i>	47
9 Rekapitulasi data <i>reject</i> produk kacang atom Sukro <i>original</i> periode 2 Januari 2021–17 April 2021	48

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.