



viii

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Waktu dan Lokasi Praktik Kerja Lapangan	2
2.2 Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	2
3 KEADAAN UMUM PT CITRA DIMENSI ARTHALI	2
3.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	2
3.2 Visi Dan Misi Perusahaan	3
3.3 Struktur Organisasi Perusahaan	3
3.4 Jenis-Jenis Produk yang Dihasilkan	3
4 PROSES PRODUKSI <i>FISH DUMPLING CHEESE</i>	4
4.1 Bahan Baku Utama dan Bahan Pendukung	4
4.1.1 Bahan Baku Utama	4
4.1.2 Bahan Pendukung	5
4.1.3 Bahan Tambahan Pangan	6
4.2 Proses Produksi <i>Fish Dumpling Cheese</i>	7
4.2.1 Penerimaan dan Formulasi Bahan Baku dan Bahan Pendukung	7
4.2.2 Proses Preparasi	7
4.2.3 Pencetakan Adonan	8
4.2.4 Pembentukan Gel	9
4.2.5 Perebusan	9
4.2.6 Pendinginan	10
4.2.7 Pengemasan	10
4.2.8 Pembekuan	10
4.2.9 Penyimpanan	11
5 PENGENDALIAN MUTU PROSES PRODUKSI	12
5.1 Pengendalian Mutu pada Proses Produksi	12
5.1.1 Pengendalian Mutu Proses Pencampuran	13
5.1.2 Pengendalian Mutu Proses Perebusan	14
5.1.3 Pengendalian Mutu Proses Pendinginan	16
5.1.4 Pengendalian Mutu Proses Pembekuan	18
5.2 Faktor Penyebab Proses Produksi Tidak Terkendali	19
5.2.1 Faktor Penyebab Proses Pencampuran Tidak Terkendali	20
5.2.2 Faktor Penyebab Proses Perebusan Tidak Terkendali	21
5.2.3 Faktor Penyebab Proses Pendinginan Tidak Terkendali	22
5.2.4 Faktor Penyebab Proses Pembekuan Tidak Terkendali	23

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 menggunakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

5.3 Tindakan Perbaikan	24
5.3.1 Manusia	24
5.3.2 Mesin	24
5.3.3 Metode	25
5.3.4 Material	25
5.3.5 Lingkungan dan Suasana Kerja	25
6 SIMPULAN DAN SARAN	25
6.1 Simpulan	25
6.2 Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	28
RIWAYAT HIDUP	42

DAFTAR TABEL

1 Penyimpangan bagan kendali suhu produk pada proses pencampuran	14
2 Penyimpangan bagan kendali waktu proses pencampuran	14
3 Penyimpangan bagan kendali suhu produk pada proses perebusan	15
4 Penyimpangan bagan kendali waktu proses perebusan	16
5 Penyimpangan bagan kendali suhu produk pada proses pendinginan	17
6 Penyimpangan bagan kendali waktu proses pendinginan	18
7 Penyimpangan bagan kendali suhu produk pada proses pembekuan	19
8 Penyimpangan bagan kendali waktu proses pembekuan	19

DAFTAR GAMBAR

1 <i>Grinder machine</i>	8
2 <i>Mix Bowl Cutter</i>	8
3 <i>Forming machine</i>	9
4 Kemasan primer produk 500 dan 200 gram	10
5 Mesin IQF (<i>spiral freezer</i>)	11
6 <i>Hand palet</i>	12
7 Bagan kendali X-chart suhu adonan pada proses pencampuran	13
8 Bagan kendali X-chart waktu proses pencampuran	14
9 Bagan kendali X-chart suhu produk pada proses perebusan	15
10 Bagan kendali X-chart waktu proses perebusan	16
11 Bagan kendali X-chart suhu produk pada proses pendinginan	17
12 Bagan kendali X-chart waktu proses pendinginan	17
13 Bagan kendali X-chart suhu produk pada proses pembekuan	18
14 Bagan kendali X-chart waktu proses pembekuan	19
15 Diagram ishikawa proses pencampuran tidak terkendali	20



X

16 Diagram ishikawa proses perebusan tidak terkendali	21
17 Diagram ishikawa proses pendinginan tidak terkendali	22
18 Diagram ishikawa proses pembekuan tidak terkendali	23

DAFTAR LAMPIRAN

1 Struktur Organisasi PT Citra Dimensi Arthali	29
2 Jenis Produk yang dihasilkan PT Citra Dimensi Arthali	30
3 Data Pengukuran Suhu <i>Mixing, Cooking, Cooling, dan Freezing</i> Produk <i>Fish Dumpling Cheese</i> di PT Citra Dimensi Arthali per Februari 2020	32
4 Data Pengukuran Waktu <i>Mixing, Cooking, Cooling, dan Freezing</i> Produk <i>Fish Dumpling Cheese</i> di PT Citra Dimensi Arthali per Februari 2020	33
5 Dokumentasi Produk	34
6 Formulir pemeriksaan proses preparasi	35
7 Formulir pemeriksaan adonan	36
8 Formulir pemeriksaan proses <i>forming, setting, dan cooking</i>	37
9 Formulir pemeriksaan proses <i>cooking</i>	38
10 Formulir inspeksi produk	39
11 Formulir inspeksi produk <i>packing</i>	40
12 Formulir pemeriksaan pembekuan	41



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.