

**PROSES PENGOLAHAN *MALKIST* SALUT KEJU
DI PT GARUDAFOOD PUTRA PUTRI JAYA, TBK.
DRIYOREJO, GRESIK**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

TESA JESSICA	6103019013
ELVINA FERNANDA	6103019031
FRANSISCA KARTIKA WIHARTO	6103019092

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2022**

**PROSES PENGOLAHAN *MALKIST* SALUT KEJU
DI PT GARUDAFOOD PUTRA PUTRI JAYA, TBK.
DRIYOREJO, GRESIK**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:

TESA JESSICA	6103019013
ELVINA FERNANDA	6103019031
FRANSISCA KARTIKA WIHARTO	6103019092

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan *Malkist* Salut Keju di PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk., Driyorejo, Gresik”**, yang diajukan oleh Tesa Jessica (6103019013), Elvina Fernanda (6103019031), Fransisca Kartika Wiharto (6103019092), telah diujikan pada tanggal 30 Juni 2022 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP.

NIK/NIDN: 611.03.0562/0730047302

Tanggal: 12 Juli 2022

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian,
Ketua, Dekan,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M. Si.

NIK/NIDN: 611.89.0155/
0004066401

Tanggal: 13 Juli 2022



Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP.

NIK/NIDN: 611.00.0429/
0726017402

Tanggal: 13 Juli 2022

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan *Malkist* Salut Keju di PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk., Driyorejo, Gresik”**, yang diajukan oleh Tesa Jessica (6103019013), Elvina Fernanda (6103019031), Fransisca Kartika Wiharto (6103019092) telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk.,
Pembimbing Lapangan,



Ardiyanto Happy Susilo

Tanggal: 13 Juli 2022

Dosen Pembimbing,



Chatarina Yayuk
Trisnawati, S.TP., MP.

NIK/NIDN: 611.03.0562/
0730047302

Tanggal: 12 Juli 2022

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP.
Anggota : Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam LAPORAN PRAKTIK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN kami yang berjudul:

Proses Pengolahan *Malkist* Salut Keju di PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk., Driyorejo, Gresik

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan kami juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarisme, maka kami bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2010).

Surabaya, 12 Juli 2022



Tesa Jessica

Elvina Fernanda

Fransisca Kartika Wiharto

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, kami sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Tesa Jessica, Elvina Fernanda, Fransisca Kartika Wiharto
NRP : 6103019013, 6103019031, 6103019092

Menyetujui Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul:

Proses Pengolahan *Malkist* Salut Keju di PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk., Driyorejo, Gresik

Untuk dipublikasikan/ ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 12 Juli 2022
Yang menyatakan,



Tesa Jessica

Elvina Fernanda

Fransisca Kartika Wiharto

Tesa Jessica (6103019013), Elvina Fernanda (6103019031), Fransisca Kartika Wiharto (6103019092). **Proses Pengolahan *Malkist* Salut Keju di PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk., Driyorejo, Gresik.**
Pembimbing: Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP.

ABSTRAK

PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. didirikan di Gresik, Jawa Timur pada tahun 1997 yang berawal dari didirikannya PT Tudung pada tahun 1958 oleh Bapak Darmo Putro dan Ibu Pusponingrum. Produk PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. terjamin kualitasnya, yang dibuktikan dengan adanya sertifikasi ISO 22000:2005, ISO 9001:2015, Halal Product Guarantee, dan SNI. PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. memiliki total karyawan sebanyak 2.553 orang. PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk., menghasilkan berbagai varian biskuit, salah satunya adalah *malkist* yang diproduksi di Plant Satu Plus Dua (PSPD). Bahan baku dari *malkist* salut keju adalah tepung terigu, pati, dekstrosa monohidrat, gula kristal, lemak nabati, *yeast*, pengemulsi nabati, garam, bahan pengembang, air, minyak nabati, krimer nabati, keju bubuk, dan *whey* bubuk. Proses produksi *malkist* salut keju terdiri dari proses pembuatan *cream* keju dan *malkist* hingga pengemasan. Urutan proses pembuatan *cream* keju meliputi penyiapan bahan, pencampuran, dan *grinding*, sedangkan proses pembuatan *malkist* hingga pengemasan meliputi penyiapan bahan, pencampuran, fermentasi, pemotongan, *sheeting*, pemberian tepung *dusting*, laminasi, penipisan adonan, pencetakan, penaburan gula, pemanggangan, pendinginan I, penyalutan *cream* keju, pendinginan II, dan pengemasan. Sanitasi yang dilakukan PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. meliputi sanitasi air, mesin dan peralatan, gedung dan lingkungan, serta *personal hygiene*. Pengendalian mutu di PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. meliputi pengendalian mutu bahan baku, proses produksi, dan produk sebelum distribusi. Strategi pemasaran yang dijalankan PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk., bertumpu pada empat aspek utama yang meliputi produk, distribusi, harga, dan komunikasi, serta aspek *repositioning*.

Kata Kunci: proses pengolahan, *malkist* salut keju, PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk.

Tesa Jessica (6103019013), Elvina Fernanda (6103019031), Fransisca Kartika Wiharto (6103019092). **Manufacturing of Cheese Crackers in PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk., Driyorejo, Gresik.**
Supervisor: Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP.

ABSTRACT

PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. was founded in Gresik, East Java in 1997 which began with the establishment of PT Tudung in 1958 by Mr. Darmo Putro and Mrs. Pusponingrum. Products quality of PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. are guaranteed by the certification of ISO 22000:2005, ISO 9001:2015, Halal Product Guarantee, and SNI. PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. has a total of 2,553 employees. PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk., produces various biscuits, one of which is malkist which is produced at Plant Satu Plus Dua (PSPD). The raw materials for cheese-coated malkist are wheat flour, starch, dextrose monohydrate, crystal sugar, vegetable fat, yeast, vegetable emulsifier, salt, leavening agent, water, vegetable oil, vegetable creamer, cheese powder, and whey powder. The production process of cheese-coated malkist consists of the process of making cream cheese and malkist to packaging. The sequence of the cream cheese making process includes material preparation, mixing, and grinding, while the malkist manufacturing process to packaging includes material preparation, mixing, fermentation, cutting, sheeting, powder dusting, lamination, dough thinning, cutting, sugar sprinkling, baking, cooling I, cream cheese enrobing, cooling II, and packaging. Sanitation carried out by PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. includes water sanitation, machinery and equipment, buildings and the environment, as well as personal hygiene. Quality control at PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. includes controlling the quality of raw materials, production processes, and products before distribution. The marketing strategy implemented by PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk., relies on four main aspects which include product, distribution, price, and communication, as well as repositioning aspects.

Keywords: manufacturing, cheese-coated malkist, PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, karena Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “**Proses Pengolahan *Malkist* Salut Keju di PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk., Driyorejo, Gresik**” ini dapat terselesaikan dengan baik. Penyusunan laporan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan mengarahkan penulis hingga terselesaikannya Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini.
2. PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. yang telah memberikan kesempatan dan tempat bagi penulis untuk melaksanakan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan.
3. Bapak Ardiyanto Happy Susilo, Ibu Renny Puspa Sari, Ibu Istiqomah, dan segenap *staff* PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. yang telah membimbing dan memberikan informasi selama pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan.
4. Bapak Pungky Aris selaku *production department head*, QC, dan seluruh *staff* Plant Satu Plus Dua yang telah membimbing dan memberikan informasi mengenai pengolahan *malkist* salut keju selama pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan.
5. Keluarga dan teman-teman penulis, serta seluruh pihak terkait yang telah membantu dan memberikan dukungan kepada penulis, sehingga Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dapat terselesaikan dengan baik.

Penulis telah berusaha menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dengan sebaik mungkin, namun menyadari masih ada berbagai kekurangan. Akhir kata, semoga

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 12 Juli 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
SUSUNAN TIM PENGUJI.....	iv
LEMBAR KEASLIAN	v
LEMBAR KESEDIAAN PUBLIKASI	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
1.2.1. Tujuan Umum	2
1.2.2. Tujuan Khusus	2
1.3. Metode Pelaksanaan.....	3
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	3
1.4.1. Waktu.....	3
1.4.2. Tempat Pelaksanaan.....	3
II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	4
2.1. Sejarah Singkat Perusahaan	4
2.2. Visi dan Misi Perusahaan.....	6
2.2.1. Visi Perusahaan.....	6
2.2.2. Misi Perusahaan	6
2.3. Semangat Pendiri dan Filosofi Perusahaan	6
2.4. Lokasi Perusahaan	7
2.5. Tata Letak	8
III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN.....	12
3.1. Struktur Organisasi	12
3.2. Tugas dan Wewenang	15
3.3. Ketenagakerjaan.....	23
3.3.1. Klasifikasi Tenaga Kerja.....	23
3.3.2. Jam Kerja Karyawan.....	24
3.4. Kesejahteraan Karyawan.....	25

IV.	BAHAN-BAHAN <i>MALKIST</i> SALUT KEJU	29
4.1.	Tepung Terigu	29
4.2.	Pati	32
4.3.	Dekstrosa Monohidrat	34
4.4.	Gula Kristal	35
4.5.	Lemak Nabati	36
4.6.	<i>Yeast</i>	38
4.7.	Pengemulsi Nabati	38
4.8.	Garam	38
4.9.	Bahan Pengembang	39
4.10.	Air	39
4.11.	Minyak Nabati	40
4.12.	Krimer Nabati	40
4.13.	Keju Bubuk	40
4.14.	<i>Whey</i> Bubuk	41
V.	PROSES PENGOLAHAN <i>MALKIST</i> SALUT KEJU	42
5.1.	Proses Pembuatan <i>Cream</i> Keju	42
5.1.1.	Penyiapan Bahan	43
5.1.2.	Pencampuran (<i>Mixing</i>)	43
5.1.3.	<i>Grinding</i>	43
5.2.	Proses Pembuatan <i>Malkist</i> dan Pengemasan	44
5.2.1.	Penyiapan Bahan	46
5.2.2.	Pencampuran (<i>Mixing</i>)	47
5.2.3.	Fermentasi	47
5.2.4.	Pemotongan	48
5.2.5.	<i>Sheeting</i> , Pemberian Tepung <i>Dusting</i> , dan Laminasi	49
5.2.6.	Penipisan Adonan	49
5.2.7.	Pencetakan dan Penaburan Gula	50
5.2.8.	Pemangangan (<i>Baking</i>)	50
5.2.9.	Pendinginan I	51
5.2.10.	Penyalutan <i>Cream</i> Keju (<i>Enrobing</i>)	52
5.2.11.	Pendinginan II	52
5.2.12.	Pengemasan (<i>Packaging</i>)	52
VI.	PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	54
6.1.	Bahan Pengemas	54
6.2.	Metode Pengemasan	56
6.3.	Metode Penyimpanan	58
6.3.1.	Gudang <i>Raw Material</i> (RM)	58
6.3.2.	Gudang <i>Distribution Centre</i> (DC)	60
6.3.3.	Umur Simpan	60

VII. Spesifikasi Mesin dan Peralatan	61
7.1. Spesifikasi Mesin	61
7.1.1. <i>Mixer</i> Tepung <i>Dusting</i>	61
7.1.2. <i>Ball Mill</i>	62
7.1.3. <i>Mixer</i> Adonan	63
7.1.4. <i>Dust Feeding</i>	64
7.1.5. <i>Scrap Pick Up Unit</i>	65
7.1.6. <i>Oven Tunnel</i> (Zona C)	66
7.1.7. <i>Cooling Tunnel</i>	66
7.1.8. Mesin <i>Packaging</i>	67
7.1.9. Mesin <i>X-Ray</i>	68
7.2. Peralatan.....	69
7.2.1. <i>Trolley</i>	69
7.2.2. Timbangan Digital	70
7.2.3. Mikrometer Sekrup Digital	70
7.2.4. Jangka Sorong Digital.....	71
7.2.5. pH Meter	71
7.2.6. <i>Moisture Balance</i>	72
7.2.7. Termometer Tusuk.....	73
7.2.8. Kontainer Plastik.....	73
7.2.9. Vakum Desikator	73
7.2.10. Palet Plastik.....	74
VIII. Daya dan Perawatan Mesin.....	75
8.1. Daya Listrik	75
8.2. Daya Gas.....	76
8.3. Pemeliharaan dan Perawatan Mesin.....	76
IX. SANITASI PABRIK.....	78
9.1. Sanitasi Air	78
9.2. Sanitasi Mesin dan Peralatan	82
9.3. Sanitasi Gedung dan Lingkungan	84
9.3.1. Lantai	84
9.3.2. Langit-Langit dan Tempat Tinggi.....	85
9.3.3. <i>Pest Control</i>	85
9.3.4. Tempat Sampah	86
9.4. <i>Personal Hygiene</i>	86
X. PENGENDALIAN MUTU	92
10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku.....	92
10.2. Pengendalian Mutu Selama Proses	94
10.3. Pengendalian Mutu Sebelum Distribusi.....	96
XI. PEMASARAN.....	98
11.1. Sistem Pemasaran	98

11.2. Cakupan Pemasaran	98
11.3. Strategi Pemasaran	99
XII. TUGAS KHUSUS	102
12.1. Titik Periksa dan Titik Verifikasi pada Bagian <i>Stock Preparation</i> <i>Malkist</i> Salut Keju.....	102
12.2. Titik Periksa dan Titik Verifikasi pada Bagian Pencetakan hingga Penyalutan <i>Cream Malkist</i> Salut Keju	111
12.3. Titik Periksa dan Titik Verifikasi pada Bagian Pengemasan <i>Malkist</i> Salut Keju	125
XIII. KESIMPULAN DAN SARAN	132
13.1. Kesimpulan	132
13.2. Saran	133
DAFTAR PUSTAKA	135
LAMPIRAN	146

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1.	Lokasi PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. 7
Gambar 2.2.	Denah PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. 10
Gambar 2.3.	<i>Layout</i> Plant Satu Plus Dua PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk..... 11
Gambar 3.1.	Struktur organisasi Plant Satu Plus Dua PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk..... 14
Gambar 5.1.	Diagram alir proses pembuatan <i>cream</i> keju 42
Gambar 5.2.	Diagram alir proses pembuatan <i>malkist</i> salut keju 44
Gambar 7.1.	<i>Mixer</i> tepung <i>dusting</i> 61
Gambar 7.2.	<i>Ball mill</i> 62
Gambar 7.3.	<i>Mixer</i> adonan 63
Gambar 7.4.	<i>Dust feeding</i> 64
Gambar 7.5.	<i>Scrap pick up unit</i> 65
Gambar 7.6.	<i>Oven tunnel</i> 66
Gambar 7.7.	<i>Cooling tunel</i> 67
Gambar 7.8.	Mesin <i>packaging</i> 68
Gambar 7.9.	Mesin <i>X-Ray</i> 68
Gambar 7.10.	<i>Trolley</i> 69
Gambar 7.11.	Timbangan digital 70
Gambar 7.12.	Mikrometer sekrup digital 70
Gambar 7.13.	Jangka sorong digital 71
Gambar 7.14.	pH meter 71
Gambar 7.15.	<i>Moisture balance</i> 72
Gambar 7.16.	Termometer tusuk 72
Gambar 7.17.	Kontainer plastik 73
Gambar 7.18.	Vakum desikator 73
Gambar 7.19.	Palet plastik 74
Gambar 9.1.	Diagram alir pengolahan air proses 81
Gambar 9.2.	Contoh penggunaan perlengkapan kerja di PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk..... 88
Gambar 12.1.	Diagram alir pengukuran suhu <i>cream</i> keju 107

Gambar 12.2.	Diagram alir pengukuran viskositas <i>cream</i> keju.....	108
Gambar 12.3.	Diagram alir pengukuran ukuran partikel <i>cream</i> keju	109
Gambar 12.4.	Diagram alir pengukuran pH adonan <i>malkist</i>	109
Gambar 12.5.	Diagram alir pengukuran berat adonan <i>malkist</i> input <i>baking</i>	118
Gambar 12.6.	Diagram alir pengukuran berat adonan <i>malkist</i> + gula input <i>baking</i>	119
Gambar 12.7.	Diagram alir pengukuran dimensi adonan <i>malkist</i>	119
Gambar 12.8.	Diagram alir pengukuran berat <i>malkist output baking</i>	120
Gambar 12.9.	Diagram alir pengukuran panjang dan lebar produk	121
Gambar 12.10.	Diagram alir pengukuran tebal produk	121
Gambar 12.11.	Diagram alir pengujian kadar air produk	122
Gambar 12.12.	Diagram alir pengukuran suhu dan RH <i>cooling tunnel</i>	123
Gambar 12.13.	Diagram alir pengukuran <i>cooling time</i>	123
Gambar 12.14.	Diagram alir pengukuran berat <i>malkist</i> input dan <i>output</i> penyalutan <i>cream</i>	124
Gambar 12.15.	Diagram alir pengecekan suhu dan RH ruang pengemasan.....	129
Gambar 12.16.	Diagram alir pengukuran berat per kemasan.....	129
Gambar 12.17.	Diagram alir pengujian kebocoran kemasan.....	130
Gambar 12.18.	Diagram alir pengecekan sensitivitas mesin <i>X-Ray</i>	131

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Jam kerja karyawan PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk.....	25
Tabel 4.1. Syarat mutu tepung terigu	31
Tabel 4.2. Kriteria mikrobiologi tepung terigu	32
Tabel 4.3. Syarat mutu pati jagung	33
Tabel 4.4. Kriteria mikrobiologi pati jagung	34
Tabel 4.5. Syarat mutu dekstrosa monohidrat.....	35
Tabel 4.6. Syarat mutu gula kristal rafinasi	36
Tabel 4.7. Syarat mutu margarin.....	37
Tabel 6.1. Spesifikasi jenis-jenis <i>corrugated fibreboard</i>	56
Tabel 9.1. Standar mutu air kualitas air minum	79
Tabel 9.2. Standar pemakaian perlengkapan kerja.....	90
Tabel 12.1. Titik periksa operator dan frekuensi pengecekan titik periksa operator pada bagian <i>stock preparation malkist</i> salut keju.....	103
Tabel 12.2. Titik verifikasi QC dan frekuensi pengecekan titik verifikasi QC pada bagian <i>stock preparation malkist</i> salut keju.....	104
Tabel 12.3. Penyimpangan produk dan penanganannya pada bagian <i>stock preparation malkist</i> salut keju ...	105
Tabel 12.4. Titik periksa operator dan frekuensi pengecekan titik periksa operator pada bagian pencetakan <i>malkist</i> salut keju	111
Tabel 12.5. Titik periksa operator dan frekuensi pengecekan titik periksa operator pada bagian pemanggangan <i>malkist</i> salut keju	112
Tabel 12.6. Titik periksa operator dan frekuensi pengecekan titik periksa operator pada bagian penyalutan <i>cream malkist</i> salut keju.....	112
Tabel 12.7. Titik verifikasi QC dan frekuensi pengecekan titik verifikasi QC pada bagian pencetakan <i>malkist</i> salut keju	113
Tabel 12.8. Titik verifikasi QC dan frekuensi pengecekan titik verifikasi QC pada bagian pemanggangan <i>malkist</i> salut keju	113

Tabel 12.9.	Titik verifikasi QC dan frekuensi pengecekan titik verifikasi QC pada bagian penyalutan <i>cream malkist</i> salut keju.....	114
Tabel 12.10.	Penyimpangan produk dan penanganannya pada bagian pencetakan, pemanggangan, dan penyalutan <i>cream malkist</i> salut keju.....	115
Tabel 12.11.	Titik periksa operator dan frekuensi pengecekan titik periksa operator pada bagian pengemasan <i>malkist</i> salut keju.....	125
Tabel 12.12.	Titik verifikasi QC dan frekuensi pengecekan titik verifikasi QC pada bagian pengemasan <i>malkist</i> salut keju.....	126
Tabel 12.13.	Penyimpangan produk dan penanganannya pada bagian pengemasan <i>malkist</i> salut keju	126

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Pengukuran pH adonan <i>malkist</i>	146
Lampiran 2. Pengukuran ukuran partikel <i>cream</i> keju.....	146
Lampiran 3. Pengukuran kadar air <i>malkist</i>	147
Lampiran 4. Pengukuran dimensi <i>malkist output baking</i>	147
Lampiran 5. Pengujian kebocoran kemasan	148
Lampiran 6. Pengujian berat per kemas	148
Lampiran 7. Pemaparan materi sumber daya.....	149
Lampiran 8. Presentasi hasil PKIPP oleh Tesa Jessica (6103019013)	149
Lampiran 9. Presentasi hasil PKIPP oleh Elvina Fernanda (6103019031)	150
Lampiran 10. Presentasi hasil PKIPP oleh Fransisca Kartika Wiharto (6103019092)	150
Lampiran 11. Foto bersama <i>production department head</i> Plant Satu Plus Dua Bapak Pungky Aris.....	151
Lampiran 12. Foto bersama <i>warehouse section head</i> Ibu Siti Khotijah.....	151
Lampiran 13. Foto bersama <i>safety officer</i> Ibu Iip Krusitasari	152
Lampiran 14. Foto bersama <i>people development section</i> <i>head</i> Bapak Ardiyanto Happy	152
Lampiran 15. Foto bersama <i>recruitment officer</i> Ibu Renny Puspa Sari	153
Lampiran 16. Foto bersama <i>staff</i> Plant Satu Plus Dua	153
Lampiran 17. Foto bersama <i>staff</i> dan teman-teman PKIPP	154