

## DAFTAR ISI

<b>Halaman Judul .....</b>	<b>i</b>
<b>Halaman Pengajuan .....</b>	<b>ii</b>
<b>Halaman Pengesahan .....</b>	<b>iii</b>
<b>Halaman Pernyataan .....</b>	<b>iv</b>
<b>Kata Pengantar .....</b>	<b>v</b>
<b>Daftar Isi .....</b>	<b>vii</b>
<b>Daftar Gambar .....</b>	<b>viii</b>
<b>Daftar Tabel .....</b>	<b>x</b>
<b>Daftar Lampiran .....</b>	<b>xi</b>
<b>Daftar Istilah .....</b>	<b>xii</b>
<b>Abstrak .....</b>	<b>xiii</b>
<b><i>Abstract</i> .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENGANTAR .....</b>	<b>1</b>
A. Pendahuluan .....	1
B. Waktu dan Tempat Magang .....	9
<b>BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN .....</b>	<b>10</b>
A. Deskripsi Lokasi .....	10
B. Deskripsi Pekerjaan .....	16
C. Kegiatan Harian .....	40
D. Temuan Lapangan dan Analisis.....	42
<b>BAB III PENUTUP .....</b>	<b>61</b>
A. Kesimpulan .....	61
B. Rekomendasi .....	63
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>66</b>
Lampiran – Lampiran.....	68

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Kode PH .....	29
Gambar L1	Struktur Organisasi PT. SSN Surabaya .....	68
Gambar L2	SNI Nomor 7422 Tahun 2009 tentang Pisang .....	69
Gambar L3	FAO 205-1997 <i>Standart For Banana</i> .....	72
Gambar L4.1	Timbangan <i>Hybricator</i> .....	75
Gambar L4.2	Timbangan <i>Kitche Scale</i> .....	75
Gambar L4.3	<i>Banana Caliper</i> Mika .....	75
Gambar L4.4	<i>Banana Caliper</i> .....	75
Gambar L4.5	Rol Meter .....	75
Gambar L4.6	<i>Digital Thermometer</i> .....	75
Gambar L5	9 Posisi Sampel Pemeriksaan Suhu <i>Pulp</i> Pada Tumpukan .....	76
Gambar L6.1	<i>New Bruises</i> (NB) .....	77
Gambar L6.2	<i>Old Bruises</i> (OB) .....	77
Gambar L6.3	<i>Crown Trim</i> .....	77
Gambar L6.4	<i>Knife Cut</i> (KC) .....	77
Gambar L6.5	<i>Latex Stain</i> (LS) .....	77
Gambar L6.6	<i>Speckles</i> (SPC) .....	77
Gambar L6.7	<i>Maturity Stain</i> (MS) .....	77
Gambar L6.8	<i>Malform</i> .....	77
Gambar L6.9	<i>Scaring</i> .....	77
Gambar L6.10	<i>Split Peel</i> .....	77
Gambar L6.11	<i>Corky Scrab</i> .....	77
Gambar L7.1	QC <i>Incoming</i> .....	78
Gambar L7.2	QC <i>Out</i> .....	78
Gambar L7.3	QC Verifikasi .....	78
Gambar L7.4	Pembuatan Pupuk Dari Limbah Pisang Reject .....	78
Gambar L7.5	Mengerjakan Laporan Magang .....	78
Gambar L8.1	<i>Chilling Injury</i> .....	79
Gambar L8.2	<i>Green Soft</i> .....	79

Gambar L8.3 Bantet .....	79
Gambar L8.4 Limbah Pisang <i>Reject</i> .....	79
Gambar L9.1 Keranjang Atau Bak Dengan Lubang Kecil .....	80
Gambar L9.2 Sekam .....	80
Gambar L9.3 Kardus .....	80
Gambar L9.4 Kompos Jadi .....	80
Gambar L9.5 Sampah Organik .....	80
Gambar L9.6 EM4 .....	80
Gambar L9.7 Kain Hitam .....	80
Gambar L10.1 Persiapan Bak Dengan Lubang Kecil .....	81
Gambar L10.2 Penambahan Kardus .....	81
Gambar L10.3 Penambahan Sekam .....	81
Gambar L10.4 Penambahan Kompos Jadi .....	81
Gambar L10.5 Penambahan Cairan EM4 .....	81
Gambar L10.6 Penambahan Bahan Baku Kompos .....	81
Gambar L10.7 Penambahan Kompos Jadi .....	81
Gambar L10.8 Penambahan Sekam .....	81
Gambar L10.9 Penambahan Kain Hitam .....	81

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Jumlah Tenaga Kerja di PT. SSN Surabaya .....	8
Tabel 2.1 Jenis Pisang Yang Termasuk Dalam Pisang Cavendish .....	12
Tabel 2.2 Jenis Pisang yang Termasuk Dalam Pisang Mas .....	14
Tabel 2.3 Tahap Kematangan Buah Pisang di PT. SSN Surabaya .....	17
Tabel 3.1 Data Jumlah Kedatangan dan <i>Reject</i> Pisang Bulan Februari 2018 ...	51
Tabel 3.2 Hasil Pembuatan Pupuk Kompos dari Limbah Pisang Cavendish....	57

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Struktur Organisasi .....	68
Lampiran 2. SNI Nomor 7422 Tahun 2009 tentang Pisang .....	69
Lampiran 3. FAO 205-1997 <i>Standart For Banana</i> .....	72
Lampiran 4. Dokumentasi Gambar Alat-Alat Inspeksi.....	75
Lampiran 5. 9 Posisi Sampel Pemeriksaan Suhu <i>Pulp</i> Pada Tumpukan .....	76
Lampiran 6. Jenis-jenis Masalah Pada Pisang Saat Inspeksi Bahan Baku .....	77
Lampiran 7. Dokumentasi Kegiatan Harian .....	78
Lampiran 8. Temuan Lapangan .....	79
Lampiran 9. Alat dan Bahan Pembuatan Pupuk Kompos.....	80
Lampiran 10. Langkah Pembuatan Pupuk Kompos.....	81
Lampiran 11. <i>Log Book</i> Kegiatan Harian .....	82

## DAFTAR ISTILAH

CP	: Cavendish <i>Pack</i>
Step	: Tingkatan kematangan buah pisang
Finger	: 1 buah pisang
Cluster	: Jumlah buah pisang dalam 1 ikat atau 1 sisir
Nomor PH	: Nomor <i>Packing House</i>
PL	: <i>Packing List</i>
SP	: Sunpride
SPA	: Sunpride A
SF	: Sunfresh
C3	: Pisang cavendish dengan jumlah 1 <i>cluster</i>
FB	: <i>Finger</i> besar
FS	: <i>Finger</i> sedang
FK	: <i>Finger</i> kecil
Grade	: Pengkelasan sesuai dengan kualitasnya
Sunpride	: Produk <i>grade</i> A (sangat baik)
Sunfresh	: Produk <i>grade</i> B (baik)
SPH	: Sunpride <i>Hand</i>
Caliper	: Alat ukur diameter buah pisang
TQS	: <i>Total Quality Score</i>