

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
RINGKASAN	xi
BAB I PENGANTAR.....	1
A. PENDAHULUAN	1
B. WAKTU DAN TEMPAT MAGANG	4
C. TUJUAN MAGANG	5
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN	6
A. Deskripsi Lokasi	6
B. Deskripsi Pekerjaan.....	10
C. Kegiatan Harian	12
D. Temu Lapangan dan Permasalahan.....	12
1. Relevansi Teori dan Praktek.....	12
2. Permasalahan	17
BAB III PENUTUP	33
A. KESIMPULAN	33
B. REKOMENDASI.....	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN.....	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Struktur Organisasi PT Dua Kelinci (2019).....	3
Gambar 2 Grafik Hubungan waktu goreng degan kadar FFA.....	24
Gambar 3 Grafik Hubungan <i>speed Sheeter</i> dengan FFA.....	28

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Standar <i>Soaking</i> dan <i>Cooking</i> Jagung	8
Tabel 2 Standar proses Penggorengan	9
Tabel 3 Standar Penggorengan.....	17
Tabel 4 <i>flowchart</i> proses penggorengan	20
Tabel 5 Data Waktu Penggorengan dan Nilai FFA	21
Tabel 6 Interpretasi Koefisien.....	23
Tabel 7 Data <i>speed sheeter</i> dan beban goreng	26
Tabel 8 Data <i>Speed sheeter</i> dengan kadar FFA	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 <i>Logbook</i>	36
Lampiran 2 Data Pendukung.....	48
Lampiran 3 Izin magang PT Dua kelinci	49
Lampiran 4 Penilaian Magang	50
Lampiran 5 Surat Selesai Magang	51
Lampiran 6 Curriculum Vitae	52