

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGANTAR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
RANGKUMAN	xiii
<i>SUMMARY</i>	xiv
BAB I PENGANTAR	1
1.1 Pendahuluan	1
1.2 Waktu dan Tempat Magang	3
1.3 Tujuan Magang	3
1.3.1 Tujuan umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN.....	5
2.1 Sistem Produksi Perusahaan	5
2.1.1 <i>Incoming material</i>	6
2.1.2 Proses Produksi	10
A. Pengolahan <i>cream</i>	10
B. Pengolahan adonan	15
C. Proses <i>baking</i>	15
D. Proses <i>Packing</i>	17

2.1.3 Administrasi dan Pengendalian Proses Produksi	19
A. Pengendalian Pengolahan <i>Cream</i> dan Adonan	19
B. Pengendalian Proses Baking	20
C. Pengendalian Proses <i>Packing</i>	21
2.2 Deskripsi Pekerjaan.....	23
2.2.1 Pekerjaan <i>Unit head</i>	24
2.2.2 Kajian Masalah.....	26
2.3 Kegiatan Harian	29
2.4 Temuan Lapangan dan Permasalahan.....	34
2.4.1 Relevansi Teori dan Praktik	34
2.4.2 Permasalahan.....	39
2.4.3 Analisa Hasil dan Pembahasan	49
BAB III PENUTUP	94
3.1 Kesimpulan	94
3.2 Rekomendasi	94
DAFTAR PUSTAKA	96
LAMPIRAN.....	99