

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
RANGKUMAN	xii
<i>SUMMARY</i>	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 WAKTU DAN TEMPAT MAGANG	2
1.3 TUJUAN MAGANG	2
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN.....	3
1.1 PROFIL PERUSAHAAN	3
1.2 SISTEM PRODUKSI PERUSAHAAN	10
1.3 DESKRIPSI PEKERJAAN.....	17
1.4 KEGIATAN HARIAN.....	21
1.5 TEMUAN LAPANGAN DAN PERMASALAHAN	25
2.5.1 Relevansi Teori dan Praktik.....	25
2.5.2 Permasalahan.....	28
BAB III PENUTUP	36
3.1 KESIMPULAN	36
3.2 REKOMENDASI.....	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN.....	39
SURAT KETERANGAN SELESAI MAGANG	63
PENILAIAN PEMBIMBING LAPANGAN.....	64



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**Pemilihan Minyak Goreng Berdasarkan Perubahan Asam Lemak Bebas Selama Proses
Penggorengan Keripik**

Jagung di PT Dua Kelinci Pati, Jawa Tengah

NOVIKA HERMAYANTI, Anjar Ruspita Sari, S.T.P., M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

CURRICULUM VITAE 65