

**PROSES PRODUKSI DAN PENGAWASAN MUTU
"KOPI JAHE + GINGSENG"
DI PT. LEO AGUNG RAYA SEMARANG**

Oleh :

Marsigit Iskandar Syam

NIM : 99.70.0206

Program Studi : Teknologi Pangan

Laporan Kerja Praktek ini telah disetujui dan dipertahankan di hadapan sidang penguji pada tanggal 29 Maret 2004

Semarang, Maret 2004

Jurusan Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Soegijapranata

Pembimbing Lapangan

PABRIK KEMBU/DEBAT TRADISIONAL

PT. LEO AGUNG RAYA SEMARANG

Dra. Yuliana V. H., Apt



Pembimbing Kerja Praktek

Ir. Sumardi, Msc



Dekan Fakultas Teknologi Pertanian

Universitas Katolik Soegijapranata

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN

Sri Lestari, Msc

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan Yesus Kristus atas segala Berkah dan Bimbingannya sehingga penulis dapat menyelesaikan Kerja Praktek dan Laporan Kerja Praktek di PT. LEO AGUNG RAYA dapat terselesaikan dengan baik.

Kerja praktek ini dimaksudkan agar dapat menambah wawasan dan pengalaman praktek serta untuk mengadakan studi perbandingan antara teori yang diperoleh di perkuliahan dengan penerapan langsung di lapangan.

Selama pelaksanaan dan keberhasilan penyusunan laporan Kerja Praktek ini tidak lepas dari bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Veronica Yuliana selaku manager R&D divisi Makanan dan Minuman di PT. LEO AGUNG RAYA atas bimbingannya selama Kerja Praktek.
2. Ibu Ir. Lucia Sri Lestari, MSc selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian atas izinya dalam melaksanakan Kerja Praktek.
3. Bapak Ir. Sumardi, MSc selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan selama penulisan laporan Kerja Praktek.
4. Sobatku Nanes dan Paschalis atas kerjasamanya selama kerja Praktek di PT. LEO AGUNG RAYA.
5. Orang tuaku tercinta atas dukungannya selama Kerja Praktek.
6. Mala atas dorongan dan supportnya.
7. Semua pihak yang telah membantu hingga selesainya proses pembuatan laporan Kerja Praktek ini.

Demikian laporan ini kami buat, penulis menyadari bahwa keterbatasan kemampuan dalam pembuatan laporan ini jauh dari sempurna. Harapan penulis semoga Laporan Kerja Praktek ini dapat bermanfaat bagi para pembaca semuanya.

Semarang, Februari 2004

Penulis



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
I. KEADAAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1. Sejarah dan Perkembangan Perusahaan.....	1
1.2 Lokasi Perusahaan.....	2
1.3 Tata Letak Perusahaan.....	3
1.4 Struktur Organisasi.....	4
1.5 Ketenagakerjaan.....	8
1.5.1 Penerimaan Karyawan.....	8
1.5.2 Jadwal kerja.....	8
1.5.3 Gaji, Tunjangan dan Jaminan Sosial.....	9
1.5.4 Pemberhentian Karyawan.....	9
2. SPESIFIKASI PRODUK.....	11
2.1 Jenis Produk.....	11
2.1.1 Produk Jamu.....	11
2.1.2 Produk Obat Luar.....	12
2.1.3 Produk Minuman.....	12
2.2 Sistem Pemasaran.....	13
2.3 Daerah Pemasaran.....	14
3. PROSES PRODUKSI.....	15
3.1 Proses Produksi.....	15
3.1.1 Proses Pembuatan Bahan Baku Jahe.....	15
3.1.2 Proses Pembuatan Kopi Jahe + Gingseng.....	17
3.2 Pengawasan Mutu.....	19

3.2.1 Pengawasan Mutu Perusahaan.....	19
3.3 Sanitasi Perusahaan.....	21
4. PEMBAHASAN.....	24
5. KESIMPULAN.....	30
6. USUL DAN SARAN.....	31
7. DAFTAR PUSTAKA.....	32



DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Denah PT. LEO AGUNG RAYA.....	33
Lampiran 2. Struktur organisasi PT. LEO AGUNG RAYA.....	34
Lampiran 3. Alur Produksi Divisi Minuman.....	35
Lampiran 4. Gambar Pengemas Primer Kopi Jahe + Gingseng.....	36
Lampiran 5. Gambar Pengemas sekunder Kopi Jahe + Gingseng.....	37

