

DAFTAR ISI

Halaman

JUDUL SAMPUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
PRAKATA	iv
RINGKASAN	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan dan Manfaat	3
1.2.1 Tujuan Umum Magang	3
1.2.2 Tujuan Khusus Magang	3
1.2.3 Manfaat Magang	4
1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja	4
1.3.1 Lokasi Magang	4
1.4 Metode Pelaksanaan.....	5
BAB 2. KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	6
2.1 Profil Perusahaan	6
2.1.1 Sejarah umum perusahaan	6
2.1.2 Visi dan Misi Perusahaan	8
2.1.3 Strategi Perusahaan.....	9
2.1.4 Kebijakan Mutu	9
2.2 Struktur Organisasi Perusahaan	10
2.3 Kondisi Lingkungan.....	11
BAB 3. RANGKAIAN KEGIATAN DI LOKASI MAGANG	13
3.1 Pengenalan perusahaan	13
3.2 Kegiatan di Divisi Rencana dan Pengembangan.....	13

3.2.1 Pembuatan sampel kacang panjang beku.....	14
3.2.2 Pembuatan sampel mangga beku.....	15
3.2.3 Pembuatan sampel alpukat beku.....	16
3.2.4 Pembuatan sari edamame.....	16
BAB 4. PROSES PEMBUATAN BUNCIS KRISPI	18
4.1 Pemanfaatan buncis	18
4.2 Proses pembuatan buncis krispi	19
4.2.1 Alat dan bahan	19
4.2.2 Diagram alir buncis krispi.....	20
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN.....	24
5.1 Kesimpulan	24
5.2 Saran.....	24
DAFTAR PUSTAKA.....	25
LAMPIRAN.....	27