



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	3
2.3 Metode Pengujian	3
2.3.1 Alat dan Bahan	3
2.3.2 Pengujian Perbandingan Jamak	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	5
3.1 Sejarah	5
3.2 Kegiatan Lembaga	5
3.3 Struktur Organisasi	5
3.4 Fungsi dan Tujuan	6
IV ASPEK PRODUKSI	7
4.1 Deskripsi Produk	7
4.2 Bahan	7
4.3 Alat Pengolahan	7
4.4 Proses Produksi	11
V UJI PERBANDINGAN JAMAK RENDANG DAGING	15
5.1 Grafik Rata-Rata Respon Panelis	15
5.2 Parameter Rasa	16
5.3 Parameter Aroma	17
5.4 Parameter Tekstur	18
5.5 Parameter Warna	19
VI SIMPULAN DAN SARAN	22
6.1 Simpulan	22
6.2 Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	25
RIWAYAT HIDUP	34



DAFTAR TABEL

1	Hasil analisis sidik ragam parameter rasa	17
2	Hasil analisis sidik ragam parameter aroma	18
3	Hasil analisis sidik ragam parameter tekstur	19
4	Hasil analisis sidik ragam parameter warna	20

DAFTAR GAMBAR

1	Tata letak meja pengujian uji perbandingan jamak	4
2	Logo PT Kokikit Indonesia Teknologi	5
3	<i>Ready meal</i> nasi minang ala Iwa K	7
4	Kompor <i>kwali range</i> (kompor wok)	8
5	Keranjang (a) mesin <i>retort</i> (b)	8
6	Mesin <i>vaccum pack</i>	9
7	<i>Chiller</i>	9
8	<i>Freezer</i>	10
9	Mesin <i>expire date (coding)</i>	10
10	<i>Shrink</i>	11
11	Meja persiapan pengolahan	12
12	Grafik rata – rata respon pengujian	15

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Kokikit Indonesia Teknologi	26
2	Diagram alir proses produksi rendang daging	27
3	Hasil uji perbandingan jamak parameter rasa	28
4	Hasil uji perbandingan jamak parameter aroma	29
5	Hasil uji perbandingan jamak parameter tekstur	30
6	Hasil uji perbandingan jamak parameter warna	31