



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	3
2.4 Prosedur Kerja	4
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	5
3.1 Sejarah	5
3.2 Visi dan Misi	5
3.3 Struktur Organisasi	5
3.4 Ketenagakerjaan	6
IV PROSES PRODUKSI ROTI <i>SANDWICH</i>	7
4.1 Deskripsi Produk	7
4.2 Bahan Baku	7
4.3 Bahan Tambahan Pangan	8
4.4 Bahan Pendukung	9
4.5 Proses Produksi	9
V ANALISIS FAKTOR PENYEBAB ROTI BERJAMUR PADA PRODUK ROTI <i>SANDWICH</i>	14
5.1 Analisis Faktor Penyebab Berjamur Pada Roti <i>Sandwich</i>	14
5.2 Hasil Uji Kimia Roti <i>Sandwich</i>	18
5.3 Hasil Uji Mikrobiologi Sanitasi Udara dan Alat	20
5.4 Usulan Tindakan Perbaikan	20
VI SIMPULAN DAN SARAN	22
6.1 Simpulan	22
6.2 Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	25
RIWAYAT HIDUP	33

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

DAFTAR TABEL

1	Analisis 5W Faktor manusia sebagai penyebab terjadinya roti berjamur	15
2	Analisis 5W Faktor material sebagai penyebab roti berjamur	16
3	Analisis 5W Faktor mesin sebagai penyebab terjadinya roti berjamur	16
4	Analisis 5W Faktor metode operasi sebagai penyebab terjadinya roti berjamur	17
5	Analisis 5W Faktor lingkungan sebagai penyebab roti berjamur	18
6	Tindakan perbaikan untuk meminimalisir ketidaksesuaian	21

DAFTAR GAMBAR

1	Lokasi pelaksanaan PKL	3
2	Produk PT Multi Star Rukun Abadi	5
3	<i>Oshikiri</i> besar	10
4	<i>Dough forming</i>	10
5	<i>Fermenting room</i>	11
6	<i>Oven tunnel</i>	11
7	Standar warna roti <i>sandwich</i>	11
8	<i>Cooling tower</i>	11
9	<i>Slicer</i>	12
10	<i>Automatic packaging machine</i>	12
11	<i>Metal detector</i>	12
12	<i>Carton sealer</i>	13
13	Distribusi produk	13
14	Diagram <i>Ishikawa</i> penyebab roti berjamur	14
15	Hasil uji kadar air roti <i>sandwich</i>	19
16	Hasil uji Aw roti <i>sandwich</i>	19
17	Hasil uji pH roti <i>sandwich</i>	19

DAFTAR LAMPIRAN

1	Denah <i>layout</i> gedung B	27
2	Struktur organisasi PT Multi Star Rukun Abadi	28
3	Diagram alir proses produksi roti <i>sandwich</i>	29
4	Hasil analisis uji kimia	30
5	Hasil uji mikrobiologi sanitasi udara	31
6	Hasil uji mikrobiologi sanitasi alat	32

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik Institut Pertanian Bogor



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.