



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data	2
2.3 Metode Uji	2
2.3.1 Alat dan Bahan Pengujian Kadar air	2
2.3.2 Pengujian Kadar Air	2
2.3.3 Alat dan Bahan Pengujian Mikrobiologi	3
2.3.4 Pengujian Mikrobiologi	3
2.3.5 Alat dan Bahan Pengujian Sensori	4
2.3.6 Pengujian Sensori	4
2.3.7 Alat dan Bahan Pengujian Gramasi	4
2.3.8 Pengujian Gramasi	4
3 KEADAAN UMUM PT SRIBOGA BAKERIES INTEGRA	4
3.1 Sejarah Perusahaan	4
3.2 Visi, Misi, dan Kebijakan Mutu Perusahaan	5
3.3 Lokasi Perusahaan	5
3.4 Struktur Organisasi dan Ketenagakerjaan	6
3.4.1 Struktur Organisasi	6
3.4.2 Ketenagakerjaan	7
4 PROSES PRODUKSI ROTI BURGER <i>FROZEN PRODUCT</i>	8
4.1 Bahan Pembuatan Roti Burger	8
4.1.1 Bahan Baku	9
4.1.2 Bahan Pelengkap	10
4.1.3 Bahan Tambahan	11
4.2 Proses Produksi Roti Burger <i>Frozen Product</i>	11
4.2.1 Preparasi	12
4.2.2 Pencampuran (<i>Mixing</i>)	12
4.2.3 <i>Make Up</i>	12
4.2.4 Fermentasi	13
4.2.5 Pemanggangan (<i>Baking</i>)	13
4.2.6 Pendinginan (<i>Cooling</i>)	14
4.2.7 Penyimpanan Beku	14
4.2.8 <i>Thawing</i>	14
4.2.9 <i>Slicing</i>	15
4.2.10 Pengemasan	15
4.2.11 Deteksi Logam	15
5 HASIL DAN PEMBAHASAN	16





5.1 Hasil Pengujian Kadar Air Roti Burger	16
5.2 Hasil pengujian Mikrobiologi Roti Burger	17
5.3 Hasil Pengujian Organoleptik Roti Burger	19
5.4 Hasil Pengujian Gramasi Roti Burger	20
6 SIMPULAN DAN SARAN	21
6.1 Simpulan	21
6.2 Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	23

DAFTAR TABEL

1 Jenis media <i>petrifilm</i> yang digunakan beserta ciri positifnya	3
2 Perbandingan hasil kadar air roti burger dengan standar PT Sriboga	17
3 Perbandingan hasil mikrobiologi dengan batas cemaran mikroba	19

DAFTAR GAMBAR

1 Proses fermentasi dalam <i>proofer</i>	13
2 <i>Open Ratory</i>	14



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DAFTAR LAMPIRAN

1 Hasil positif <i>petrifilm</i>	24
2 Tata letak PT Sriboga Bakeries Integra	25
3 Struktur organisasi PT Sriboga Bakeries Integra	26
4 Proses produksi roti burger <i>frozen product</i>	27
5 Standar mutu roti tawar	28
6 Hasil uji sensori (organoleptik) roti burger	29
7 Hasil uji gramasi roti burger	32