



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
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
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data	3
2.4 Prosedur Kerja	3
III KETAHAPAN UMUM INSTANSI	6
3.1 Sejarah Umum Instansi	6
3.2 Kegiatan Instansi	6
3.3 Struktur Organisasi	7
3.4 Tugas dan Fungsi Instansi	7
IV ASPEK PRODUK	8
4.1 Deskripsi Produk	8
4.2 Proses Produksi Tepung Ubi Kayu Pregelatinisasi	8
4.3 Bahan Baku dan Bahan Pendukung	9
4.4 Proses Produksi Roti	11
V VIABILITAS RAGI ROTI UBI KAYU PREGELATINISASI SIMPAN DINGIN	15
5.1 Viabilitas Ragi	15
5.2 <i>Gassing Power</i>	18
5.3 <i>Volume Dough</i>	20
VI SIMPULAN DAN SARAN	22
6.1 Simpulan	22
6.2 Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	25
RIWAYAT HIDUP	32

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



## DAFTAR TABEL

1	Formulasi roti ubi kayu pregelatinisasi	11
---	---	----

## DAFTAR GAMBAR

1	Pengujian CO <sub>2</sub>	5
2	Logo BB Pascapanen	6
3	Roti ubi kayu pregelatinisasi	8
4	Mesin <i>pinmill</i> (a), mesin ekstruder (b), mesin <i>supergrinder</i> (c), proses pengayakan (d)	9
5	Mesin Re-Bread	12
6	Oven	14
7	Pengamatan pertumbuhan kapang dan khamir pada media APDA	16
8	Viabilitas khamir	16
9	Viabilitas kapang	17
10	Konsentrasi gas CO <sub>2</sub> selama 15 hari penyimpanan	19
11	Volume roti hasil <i>baking</i> selama 15 hari penyimpanan	20
12	Hasil <i>baking</i> hari ke 0 (a), hari ke 15 (b)	21



## DAFTAR LAMPIRAN

College of Vocational Studies

1	Struktur organisasi BB Pascapanen	27
2	Proses produksi tepung ubi kayu pregelatinisasi	28
3	Diagram alir proses produksi roti berbasis tepung ubi kayu pregelatinisasi	29
4	Tabel volume roti hasil <i>baking</i> selama 15 hari penyimpanan pada suhu 4 °C	30
5	Viabilitas kapang dan khamir selama 15 hari penyimpanan di suhu 4 °C	31

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 mengumarkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.