



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
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 Metode Pengumpulan Data	3
2.4 Prosedur Pengolahan Data	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	5
3.1 Sejarah Perusahaan	5
3.2 Kegiatan Lembaga	5
3.3 Struktur Organisasi	5
3.4 Fungsi dan Tujuan	5
IV PROSES PRODUKSI MAYONES	6
4.1 Bahan Baku dan Bahan Tambahan	6
4.2 Proses Produksi	6
V ANALISIS ORGANOLEPTIK PRODUK MAYONES DENGAN KONDISI PENYIMPANAN SUHU <i>CHILLER</i> DAN SUHU RUANG	8
5.1 Uji Organoleptik	8
5.2 Warna	9
5.3 Aroma	10
5.4 Rasa	10
5.5 Pengaruh Penyimpanan Terhadap Perubahan Rasa dan Aroma pada Mayones	11
VI SIMPULAN DAN SARAN	13
6.1 Simpulan	13
6.2 Saran	13
DAFTAR PUSTAKA	14
LAMPIRAN	17
RIWAYAT HIDUP	25



DAFTAR TABEL

1	Hasil analisis organoleptik mayones pada kondisi penyimpanan <i>chiller</i> dan suhu ruang	9
2	Deskripsi perubahan rasa dan aroma pada mayones	11

DAFTAR GAMBAR

1	Penyajian contoh uji organoleptik	4
2	Diagram alir proses produksi mayones	7

DAFTAR LAMPIRAN

1	Rekapitulasi uji segitiga minggu 1	19
2	Rekapitulasi uji segitiga minggu 2	20
3	Tabel jumlah terkecil untuk beda nyata uji segitiga	21
4	Formulir uji segitiga	22
5	Struktur organisasi di PT Fortuna Pacific	23
6	Dokumentasi sampel uji mayones selama penyimpanan	24



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies