



## DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	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 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	6
3.1 Sejarah	6
3.2 Kegiatan Lembaga	6
3.3 Struktur Organisasi	6
3.4 Fungsi dan Tujuan	7
IV ASPEK PRODUKSI <i>FILLING STROBERI</i>	8
4.1 Deskripsi Produk	8
4.2 Bahan Baku dan Bahan Tambahan Pangan	8
4.3 Proses Produksi	9
V HASIL PENGUJIAN RESIDU KLOORIN DAN MIKROBIOLOGI	13
5.1 Hasil Pengujian Residu Klorin	13
5.2 Hasil Pengujian TPC	14
5.3 Hasil Pengujian <i>Escherichia coli</i>	16
5.4 Hasil Pengujian <i>Salmonella</i>	17
VI SIMPULAN DAN SARAN	20
6.1 Simpulan	20
6.2 Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	23
RIWAYAT HIDUP	31



## DAFTAR GAMBAR

1	Bangunan PT XYZ	6
2	Ciri positif pertumbuhan TPC	15
3	Diagram batang hasil analisis TPC	15
4	Ciri positif pertumbuhan <i>Escherichia coli</i>	17
5	Ciri positif pertumbuhan <i>Salmonella</i>	18
6	Ciri positif pertumbuhan <i>Salmonella</i> (konfirmasi)	18

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT XYZ	25
2	Proses produksi <i>filling</i> stroberi di PT XYZ	26
3	Pengujian residu klorin	27
4	Hasil pengujian residu klorin	27
5	Hasil pengujian TPC	28
6	Hasil pengujian <i>Escherichia coli</i>	28
7	Batas maksimal cemaran mikroba PerBPOM Nomor 13 Tahun 2019	29
8	Hasil pengujian <i>Salmonella</i>	30

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies

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