



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
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
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	4
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	6
3.1 Sejarah Perusahaan	6
3.2 Kegiatan Lembaga	6
3.3 Struktur Organisasi	8
3.4 Fungsi dan Tujuan	9
IV ASPEK PRODUKSI	10
4.1 Deskripsi Produk	10
4.2 Bahan Baku	11
4.5 Proses Produksi	13
V HASIL PENGUJIAN MUTU MIKROBIOLOGI DAN KIMIA	21
5.1 Pengujian Mikrobiologi	21
5.2 Pengujian Kadar Air	25
VI SIMPULAN DAN SARAN	27
6.1 Simpulan	27
6.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	31
RIWAYAT HIDUP	39

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.



- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
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.

## DAFTAR TABEL

1	Jenis media <i>petrifilm</i> yang digunakan beserta ciri positifnya	4
2	<i>Schedule</i> kerja karyawan PT LeGitt Boga Mandiri	7

## DAFTAR GAMBAR

1	Logo perusahaan	6
2	Produk <i>bakery</i>	7
3	<i>Breadcrumb orange</i> dan <i>breadcrumb white</i>	8
4	Jenis produk <i>breadcrumb white</i>	10
5	Wadah bahan baku <i>breadcrumb</i> setelah penimbangan	13
6	Proses <i>mixing</i> menggunakan <i>mixer triple roller bar</i>	14
7	Fermentasi adonan <i>breadcrumb white electrobake</i>	14
8	Mesin <i>make-up breadcrumb</i>	15
9	Bentuk lipatan adonan	15
10	Proses <i>final fermentation</i>	15
11	Proses pemanggangan menggunakan <i>electrobake</i>	16
12	<i>Depanning bread loaf</i>	16
13	<i>Racking</i> dan <i>cooling bread loaf</i>	17
14	Proses <i>trimming</i> dan sortasi <i>bread loaf</i>	17
15	Proses pembekuan cepat menggunakan ABF	17
16	<i>Thawing bread loaf</i>	18
17	Proses <i>crushing</i> menggunakan <i>crusher</i>	18
18	Alat <i>hand sealer</i>	19
19	<i>Metal detector</i>	19
20	<i>Cold storage</i> produk akhir	19
21	Kontainer distribusi	20
22	Perbandingan hasil pengujian ALT dengan standar	22
23	Perbandingan hasil pengujian total <i>yeast and mold</i> dengan standar	23
24	Perbandingan hasil pengujian kadar air dengan standar	26

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Uji total <i>E. coli/Coliform</i>	33
2	Uji ALT dan total <i>Yeast and Mold</i>	33
3	Uji kadar air	33
4	Struktur organisasi departemen <i>operation</i>	34
5	Struktur organisasi departemen <i>supply chain</i>	34
6	Diagram alir proses produksi <i>breadcrumb white electrobake</i>	35
7	Hasil pengujian mikrobiologi produk <i>breadcrumb white electrobake</i>	36



8	Hasil pengujian kadar air produk <i>breadcrumb white electrobake</i>	37
9	Hasil positif pengujian mikrobiologi pada media <i>petrifilm</i>	38
10	Alat <i>moisture analyzer</i>	38

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.