



DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	vii
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 Teknik Pengumpulan Data	3
2.3 Alat dan Bahan	3
2.4 Metode pengujian	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	6
3.1 Sejarah	6
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	7
3.3 Struktur Organisasi	7
IV ASPEK PRODUKSI	8
4.1 Aspek Produksi tepung pati singkong	8
4.2 Aspek Produksi UMKM Nasa Boga	12
4.3 Proses Produksi UMKM Nasa Boga	15
V PENGUJIAN KADAR AIR TEPUNG TAPIOKA DAN UJI HEDONIK	17
5.1 Pengujian Kadar Air Tepung Tapioka CV Sagu Tani	17
5.2 Pengujian Uji Hedonik tahu bakso UMKM Nasa Boga	18
VI SIMPULAN DAN SARAN	22
5.1 Simpulan	22
5.4 Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	25
RIWAYAT HIDUP	37

Hak Cipta Diindungi 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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



DAFTAR GAMBAR

1	Tepung sagu CV Sagu Tani	6
2	Tahu bakso UMKM Nasa Boga	6
3	Tepung pati singkong kasar	8
4	Ayakan 100 <i>mesh</i>	8
5	<i>Disk mill</i>	9
6	Ultraviolet-C	10
7	<i>Moisture analyzer</i>	11
8	Mesin jahit manual	11
9	Mesin pengemas otomatis	12
10	Kedelai	12
11	Tahu putih	12
12	Daging sapi (a), daging ayam (b), daging ikan (c)	13
13	Tepung tapioka	13
14	Garam	13
15	Lada	14
16	Bawang putih	14
17	Es batu	14
18	Telur	14
19	Mesin penggiling daging	15
20	Proses produksi tahu bakso UMKM Nasa Boga	16
21	Kadar air tepung tapioka CV Sagu Tani	17
22	Diagram batang tahu bakso parameter penampakan	18
23	Diagram batang tahu bakso parameter aroma	19
24	Diagram batang tahu bakso parameter rasa	19
25	Diagram batang tahu bakso parameter warna	20
26	Diagram batang tahu bakso parameter tekstur	21

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi CV Sagu Tani	26
2	Struktur organisasi UMKM Nasa Boga	26
3	Proses produksi CV Sagu Tani	27
4	Kadar air tepung tapioka CV Sagu Tani	28
5	Uji hedonik parameter penampakan tahu bakso UMKM Nasa Boga	29
6	Uji hedonik parameter aroma tahu bakso UMKM Nasa Boga	30
7	Uji hedonik parameter rasa tahu bakso UMKM Nasa Boga	32
8	Uji hedonik parameter warna tahu bakso UMKM Nasa Boga	34
9	Uji hedonik parameter tekstur tahu bakso UMKM Nasa Boga	36

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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