



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
IPENDAHULUAN	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 dan Analisis Data	3
2.4 Prosedur Kerja	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	5
3.1 Sejarah	5
3.2 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	6
3.3 Visi dan Misi Perusahaan	6
3.4 Struktur Organisasi	6
3.5 Ketenagakerjaan dan Fasilitas	7
IV ASPEK PRODUKSI	9
4.1 Bahan-bahan	9
4.1.1 <i>Polydextrose</i>	9
4.1.2 <i>Lactitol</i>	9
4.1.3 Sukrosa (Gula Pasir)	10
4.1.4 Glukosa	11
4.1.5 Gelatin	11
4.2 Proses Pembuatan <i>Gummy Candy</i>	12
V <i>SHELF LIFE</i> DAN STABILITAS <i>GUMMY CANDY</i>	14
5.1 Persiapan Identifikasi <i>Shelf Life</i> dan Stabilitas <i>Gummy Candy</i>	14
5.2 Proses Pelaksanaan <i>Shelf life</i> dan Stabilitas <i>Gummy Candy</i>	17
VI SIMPULAN DAN SARAN	27
6.1 Simpulan	27
6.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	31
BIWAYAT HIDUP	49

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	Syarat mutu sukrosa	10
2	Data stabilitas <i>sugar gummy candy/gummy multivitamin</i> yang disimpan pada lemari penyimpanan suhu ruang	21
3	Data stabilitas <i>sugar free gummy candy</i> yang disimpan pada lemari penyimpanan suhu ruang	22
4	Data stabilitas <i>sugar gummy candy/gummy multivitamin</i> yang disimpan pada <i>chamber</i> dengan RH 97% dan suhu 28,5°C	23
5	Data stabilitas <i>sugar free gummy candy</i> yang disimpan pada <i>chamber</i> dengan RH 97% dan suhu 28,5°C	24

## DAFTAR GAMBAR

1	Proses persiapan <i>shelf life gummy candy</i> kondisi yang disimpan pada lemari penyimpanan suhu ruang	14
2	Proses persiapan stabilitas <i>gummy candy</i> kondisi yang disimpan pada lemari penyimpanan suhu ruang	15
3	Proses persiapan <i>shelf life gummy candy</i> kondisi yang disimpan pada <i>chamber</i> dengan RH 97% dan suhu 28,5°C	15
4	Proses persiapan stabilitas <i>gummy candy</i> kondisi yang disimpan pada <i>chamber</i> dengan RH 97% dan suhu 28,5°C	16
5	Pelaksanaan <i>shelf life gummy candy</i> baik kondisi yang disimpan pada lemari penyimpanan suhu ruang maupun yang disimpan pada <i>chamber</i> dengan RH 97% dan suhu 28,5°C	18
6	Pelaksanaan stabilitas <i>gummy candy</i> baik kondisi yang disimpan pada lemari penyimpanan suhu ruang maupun yang disimpan pada <i>chamber</i> dengan RH 97% dan suhu 28,5°C	18
7	Tren perubahan berat pada produk <i>sugar free gummy candy</i> dan <i>sugar gummy candy</i> yang disimpan pada lemari penyimpanan suhu ruang	19
8	Tren perubahan berat pada produk <i>sugar free gummy candy</i> dan <i>sugar gummy candy</i> yang disimpan pada <i>chamber</i> dengan RH 97% dan suhu 28,5°C	20

## DAFTAR LAMPIRAN

1	SNI 3547.2-2008 tentang kembang gula-bagian 2: lunak	32
2	SNI 01-3140-2001 tentang gula kristal putih ( <i>plantation white sugar</i> )	33
3	Data <i>shelf life sugar gummy candy/multivitamin</i> kondisi yang disimpan pada lemari penyimpanan suhu ruang	34
4	Data <i>shelf life sugar free gummy candy</i> kondisi yang disimpan pada lemari penyimpanan suhu ruang	36
5	Data <i>shelf life sugar gummy candy/multivitamin</i> kondisi yang disimpan pada <i>chamber</i> dengan RH 97% dan suhu 28,5°C	38

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



6	Data <i>shelf life</i> <i>sugar free gummy candy</i> kondisi yang disimpan pada <i>chamber</i> dengan RH 97% dan suhu 28,5°C	40
7	Diagram alir proses pembuatan <i>gummy candy</i> skala produksi	42
8	Diagram alir proses pembuatan <i>sugar gummy candy/gummy multivitamin</i>	43
9	Diagram alir proses pembuatan <i>sugar free gummy candy</i>	44
10	Diagram alir proses pembuatan larutan soda abu	45
11	Peralatan bahan <i>shelf life</i> dan stabilitas <i>gummy candy</i>	46
12	Penampakan pada <i>gummy candy</i> baik kondisi yang disimpan pada lemari penyimpanan suhu ruang maupun yang disimpan pada <i>chamber</i> dengan RH 97% dan suhu 28,5°C	47
	Dokumentasi bagian departemen <i>Research and Development</i>	48

© 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.