



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	1
1.4 Manfaat	1
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	4
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	5
3.1 Sejarah Perusahaan	5
3.2 Produk PT MB Plus Agro	5
3.3 Visi dan Misi Perusahaan	6
3.4 Ketenagakerjaan	6
3.5 Pemasaran produk	6
IV PROSES PRODUKSI <i>SQUASH</i> BUAH PALA	7
4.1 Deskripsi Produk	7
4.2 Bahan Baku	7
4.3 Bahan Tambahan Pangan (BTP)	8
4.4 Proses Produksi	8
4.5 Flow Proses <i>Hot Filling</i> dan Pasteurisasi	10
V PARAMETER RASA DAN UJI ORGANOLEPTIK	12
5.1 Parameter Rasa <i>Squash</i> Pala	12
5.2 Uji Organoleptik pada <i>Squash</i> Pala	12
VI SIMPULAN DAN SARAN	15
6.1 Simpulan	15
6.2 Saran	15
DAFTAR PUSTAKA	16
LAMPIRAN	19
RIWAYAT HIDUP	26





DAFTAR TABEL

1	Hasil tabulasi data penilaian hedonik mutu rasa pada <i>squash</i> pala	13
2	Sidik ragam	14

DAFTAR GAMBAR

1	Lokasi PT MB Plus Agro	3
2	Produk pangan olahan	5
3	Produk <i>essential oil</i> , <i>spices</i> , dan <i>oleoresin</i>	5
4	Buah pala	7
5	Sari pala	9
6	Ketentuan padatan total terlarut	10

DAFTAR LAMPIRAN

1	Diagram alir proses produksi <i>squash</i> pala	20
2	Proses sterilisasi botol dan <i>hot filling</i>	21
3	Diagram alir proses pasteurisasi	22
4	<i>Layout</i> PT MB Plus Agro	23
5	Perlakuan perendaman air kapur	24
6	Struktur organisasi PT MB Plus Agro	25

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.

