



DAFTAR ISI

| | |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| DAFTAR TABEL | vi |
| DAFTAR GAMBAR | vi |
| DAFTAR LAMPIRAN | vi |
| 1 PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Tujuan | 2 |
| 1.3 Manfaat | 2 |
| 2 METODE KAJIAN | 2 |
| 2.1 Lokasi dan Waktu Praktik Kerja Lapangan | 2 |
| 2.2 Jenis dan Teknik Pengumpulan Data | 3 |
| 2.3 Metode Pengujian | 3 |
| 3 KEADAAN UMUM | 4 |
| 3.1 Profil Perusahaan | 4 |
| 3.2 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan | 5 |
| 3.3 Visi Misi Perusahaan | 5 |
| 3.4 Struktur Organisasi | 5 |
| 3.5 Produk yang dihasilkan | 6 |
| 3.6 Ketenagakerjaan | 7 |
| 3.7 Pemasaran dan Distribusi | 7 |
| 4 PROSES PRODUKSI | 8 |
| 4.1 Bahan Baku | 8 |
| 4.2 Bahan Penunjang | 11 |
| 4.3 Proses Produksi | 11 |
| 5 PENGARUH KADAR PROTEIN TEPUNG TERIGU TERHADAP DAYA KEMBANG ROTI TAWAR | 14 |
| 5.1 Protein dalam Gandum | 14 |
| 5.2 Karakteristik Mutu Fisik Roti Tawar | 15 |
| 5.3 Daya Kembang Roti Tawar | 16 |
| 6 SIMPULAN DAN SARAN | 21 |
| 6.1 Simpulan | 21 |
| 6.2 Saran | 21 |
| DAFTAR PUSTAKA | 22 |
| LAMPIRAN | 23 |