



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan PKL	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data	2
2.2.1 Data Primer	2
2.2.2 Data Sekunder	2
3 KEADAAN UMUM PT SWEET CANDY INDONESIA	3
3.1 Sejarah Perusahaan	3
3.2 Struktur Organisasi	3
3.3 Visi dan Misi Perusahaan	4
3.3.1 Visi	4
3.3.2 Misi	4
3.4 Ketenagakerjaan	4
3.5 Produk yang Dihasilkan	4
3.5.1 Permen Keras (<i>Hard Candy</i>)	4
3.5.2 Permen Kunyah (<i>Chewy Candy</i>)	5
3.5.3 Permen Karet (<i>Gum Candy</i>)	5
3.5.4 <i>Chewy Coated Candy</i>	5
4 PROSES PRODUKSI	6
4.1 Bahan Baku	6
4.1.1 Air	6
4.1.2 Sukrosa	6
4.1.3 Glukosa	6
4.1.3 Pengatur Keasaman	6
4.1.4 Flavor	6
4.1.5 Pewarna	7
4.2 Proses Produksi	7
4.2.1 Penimbangan Bahan	8
4.2.2 Pelarutan Gula	9



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.



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.

4.2.3 Pembuatan Adonan Interior	9
4.2.4 Pembuatan Adonan Eksterior	9
4.2.5 Pencetakan (<i>Forming</i>)	9
4.2.6 Pelapisan (<i>Coating</i>) Pertama	9
4.2.7 Pengeringan di <i>Drying Room</i>	10
4.2.8 Pelapisan (<i>Coating</i>) Kedua	10
4.2.9 Kalibrasi	11
4.2.10 <i>Aging</i>	12
4.2.11 Pengemasan	12
5 TAHAP PENDUGAAN UMUR SIMPAN	12
5.1 Persiapan Sampel	14
5.2 Penentuan Kadar Air Awal	15
5.3 Penentuan Kadar Air Kritis	16
5.4 Penentuan Luas Kemasan dan Permeabilitas Kemasan	16
5.5 Penentuan Bobot Produk Perkemasan	17
5.6 Penentuan Perbedaan Tekanan Luar dan Dalam Kemasan	18
5.7 Penentuan Umur Simpan	18
6 KESIMPULAN DAN SARAN	19
6.1 Kesimpulan	19
6.2 Saran	19
DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN	21
RIWAYAT HIDUP	23

DAFTAR GAMBAR

1 Flow Chart Produksi	8
2 Alat Coating 1	10
3 Flow Chart Proses Pelapisan II	11
4 Mesin Coating II	11
5 Flow Chart Proses Pendugaan Umur Simpan	14
6 Climatic Chamber	15
7 Oven Vakum	15

