



## DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Lokasi dan Waktu Praktik Kerja Lapangan	2
2.2 Metode Pengumpulan Data	2
2.2.1 Data Primer	2
2.2.2 Data Sekunder	2
2.3 Metode Pengujian	3
2.3.1 Alat dan Bahan	3
2.3.2 Metode Kerja	3
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah PT Gunanusa Eramandiri	4
3.2 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	5
3.3 Visi, Misi dan Budaya PT Gunanusa Eramandiri	5
3.4 Ketenagakerjaan	5
3.5 Struktur Organisasi	6
3.6 Produk PT Gunanusa Eramandiri	6
4 PROSES PRODUKSI	7
4.1 Bahan Pembuatan <i>Blanched Extra Fine Almond</i>	7
4.2 Tahapan Produksi <i>Blanched Extra Fine Almond</i>	7
4.2.1 <i>Hopper Input</i>	7
4.2.2 <i>Washing</i>	8
4.2.3 <i>Schalding</i>	8
4.2.4 <i>Peeling</i>	8
4.2.5 <i>Drying</i>	8
4.2.6 <i>Cooling</i>	8
4.2.7 <i>Sorting</i>	8
4.2.8 <i>Storage Tank</i>	9
4.2.9 <i>Milling</i>	9
4.2.10 <i>Sieving</i>	9

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.

4.2.11 <i>Packing dan Labelling</i>	9
4.2.12 Deteksi Logam	9
5 UJI KIMIA KADAR <i>FREE FATTY ACID</i> DAN <i>PEROXIDE VALUE</i> PADA PRODUK <i>BLANCHED EXTRA FINE ALMOND</i>	11
5.1 Ekstraksi Metode <i>Soxhlet</i>	11
5.2 <i>Free Fatty Acid</i>	12
5.2.1 Hasil Uji Kadar <i>Free Fatty Acid</i>	13
5.3 <i>Peroxide Value</i>	14
5.2.1 Hasil Uji Kadar <i>Peroxide Value</i>	15
6 SIMPULAN DAN SARAN	16
6.1 Simpulan	16
6.2 Saran	17
DAFTAR PUSTAKA	17
LAMPIRAN	18

#### DAFTAR GAMBAR

1 Produk PT Gunanusa Eramandiri	7
2 Proses produksi <i>blanched extra fine almond</i> PT Gunanusa Eramandiri	10
3 Pemanas ( <i>Electromantle</i> )	11
4 Minyak hasil ekstraksi	12
5 Perubahan warna sampel FFA setelah dititrasi dengan NaOH 0,01N	13
6 Bagan kendali uji <i>free fatty acid</i>	14
7 Sampel PV setelah ditambahkan indikator amilum	15
8 Sampel PV setelah dititrasi $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ 0,01N	15
9 Bagan kendali uji <i>peroxide value</i>	16

#### DAFTAR LAMPIRAN

1 Struktur organisasi PT Gunanusa Eramandiri	19
2 Data standarisasi NaOH 0,01 N	19
3 Data hasil uji kadar <i>free fatty acid</i> (FFA)	21
4 Data hasil uji kadar <i>peroxide value</i> (PV)	22