



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Waktu dan Pelaksanaan PKL	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data	2
2.1.1 Data Primer	2
2.1.2 Data Sekunder	2
2.3 Alat dan Bahan Pengujian	2
2.4 Metode Pengujian	3
2.4.1 Pengujian Kimia	3
2.4.2 Pengujian Mikrobiologi	4
2.4.3 Pengujian Organoleptik	4
2.4.4 Pengujian Umur Simpan	4
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Visi Misi Perusahaan	4
3.2 Budaya Perusahaan	5
4 PROSES PRODUKSI SIRUP	5
4.3 Bahan	5
4.3.1 Air	5
4.3.2 Sorbitol	6
4.3.3 Perisa	7
4.3.4 Sukralosa	7
4.3.5 Pengatur Keasaman	7
4.3.6 Penstabil Nabati	8
4.3.7 Pengawet	8
4.3.8 Pewarna	8
4.3.9 Perasa	8
4.4 Proses	9
4.4.1 Pembuatan air demin	9
4.4.2 Pembuatan soft water	10
4.4.3 Pembuatan sirup	10
5 HASIL PENGUJIAN SIRUP	11
5.3 Pengujian Kimia	11
5.3.1 Pengujian pH	11
5.3.2 Pengujian TDS	12
5.3.3 Pengujian Kekeruhan	13
5.4 Pengujian Mikrobiologi	14
5.4.1 Pengujian Kapang dan Kamir	14

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 mengumunkan 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.

5.5 Pengujian Organoleptik	15
5.5.1 Pengujian Penerimaan (<i>Preference Test</i>)	15
5.6 Umur Simpan	17
5.6.1 <i>Accelerated Shelf Life Testing</i> (ASLT)	17
6 SIMPULAN DAN SARAN	20
6.1 Simpulan	20
6.2 Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	23

DAFTAR TABEL

1 Hasil pengujian pH	12
2 Hasil pengujian TDS (<i>Total Dissolved Solid</i>)	13
3 Hasil pengujian kekeruhan	13
4 Hasil pengujian kapang dan khamir	15
5 Hasil pengujian penerimaan terhadap sirup rasa cocopandan antara air demin dan <i>soft water</i> dengan klorin 0 ppm	16
6 Hasil pengujian penerimaan terhadap sirup rasa jeruk antara air demin dan <i>soft water</i> dengan klorin 0 ppm	17
7 Hasil pengujian umur simpan sirup cocopandan	17
8 Hasil pengujian umur simpan sirup jeruk	18

DAFTAR GAMBAR

1 Struktur kimia sorbitol	6
2 Jalur sorbitol	7
3 Struktur kimia sukralosa	7
4 Penyimpanan sirup pada suhu X °C	20
5 Penyimpanan sirup pada suhu Y °C	20
6 Penyimpanan sirup pada suhu Z °C	20

DAFTAR LAMPIRAN

1 Diagram alir pembuatan air demineralisasi	24
2 Diagram alir pembuatan <i>soft water</i>	25
3 Diagram alir pembuatan sirup	26