



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data	3
2.4 Prosedur Kerja	4
III KEADAAN UMUM PT SRIBOGA BAKERIES INTEGRA	5
3.1 Sejarah	5
3.2 Kegiatan Lembaga	5
3.3 Struktur Organisasi dan Ketenagakerjaan	6
IV ASPEK PRODUKSI <i>BREADCRUMB ORANGE</i>	7
4.1 Deskripsi Produk	7
4.2 Bahan	7
4.2.1 Bahan Baku	7
4.2.2 Bahan Pendukung	9
4.2.3 Bahan Tambahan Pangan (BTP)	9
4.3 Proses Produksi	9
4.3.1 Penerimaan Bahan	10
4.3.2 Preparasi (Persiapan Bahan Baku)	10
4.3.3 Pencampuran	10
4.3.4 Fermentasi	11
4.3.5 Penimbangan dan Pembentukan Adonan	11
4.3.6 <i>Panning</i> dan <i>Racking</i>	12
4.3.7 Pemanggangan	12
4.3.8 Pendinginan	13
4.3.9 <i>Trimming</i> dan Sortasi	13
4.3.10 Pengemasan dan Deteksi Logam	14
4.3.11 Pembekuan Cepat	14
4.3.12 Penyimpanan Dingin ( <i>Cold Storage</i> )	15
4.3.13 <i>Thawing</i>	15
4.3.14 <i>Crushing</i>	16
4.3.15 Distribusi	16
PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI <i>BREADCRUMB ORANGE</i>	17
5.1 Pengawasan Mutu Bahan Baku, BTP dan Kemasan	17
5.2 Pengawasan Mutu Proses Produksi	18

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.

Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies



5.3 Pengawasan Mutu Produk Akhir	19
5.4 Pengawasan Proses Pengemasan	25
5.5 Pengawasan Proses Distribusi Produk	26
VI SIMPULAN DAN SARAN	27
6.1 Simpulan	27
6.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	30

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.

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**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.

## DAFTAR TABEL

1	Pembagian waktu kerja karyawan	6
2	Hasil pengawasan mutu produk akhir	20
3	Verifikasi peningkatan kadar air <i>breadcrumb orange</i>	22
4	Analisis penyebab terjadinya peningkatan kadar air	23
5	Analisis 5W + 1H peningkatan kadar air produk	24
6	Hasil pengawasan mutu proses pengemasan	25

## DAFTAR GAMBAR

1	Bangunan PT Sriboga Bakeries Integra	5
2	<i>Breadcrumb orange</i>	7
3	Bahan baku adonan <i>breadcrumb orange</i>	10
4	Proses pencampuran ( <i>mixing</i> )	11
5	Alat <i>make up breadcrumb</i>	12
6	Proses <i>panning</i> adonan <i>breadcrumb</i>	12
7	Oven <i>revolving</i>	13
8	Proses pendinginan <i>breadcrumb loaf</i>	13
9	Alat deteksi logam	14
10	Proses pembekuan cepat	15
11	Proses penyimpanan dingin	15
12	Mobil distribusi	16
13	Perbandingan hasil analisis kadar air <i>breadcrumb orange</i> dengan standar	21
14	Diagram sebab akibat peningkatan kadar air	21

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Sriboga Bakeries Integra	31
2	Tata letak area produksi PT Sriboga Bakeries Integra	32
3	Tata letak area luar PT Sriboga Bakeries Integra	33
4	Diagram alir <i>breadcrumb orange</i>	34
5	Standar mutu tepung terigu sebagai bahan makanan	35
6	Standar mutu produk <i>breadcrumb orange</i>	36
7	Data persentase kadar air produk akhir <i>breadcrumb orange</i>	37