



Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
METODE	3
2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data	3
2.4 Persiapan <i>Screening</i> Panelis Internal	3
2.5 Prosedur Kerja	4
2.6 Penentuan Penilaian dan Syarat Lulus Peserta	7
II KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	8
3.1 Sejarah Perusahaan	8
3.2 Kebijakan Mutu	9
3.3 Visi dan Misi	9
3.4 Struktur Organisasi	9
3.5 Ketenagakerjaan	10
IV ASPEK PRODUKSI	11
4.1 Deskripsi Produk	11
4.2 Bahan-Bahan	11
4.2.1 Bahan Baku	11
4.2.2 Bahan Pendukung	12
4.2.3 Bahan Tambahan Pangan (BTP)	12
4.3 Proses Produksi <i>Seasoning</i>	14
4.3.1 Penerimaan Bahan	14
4.3.2 Penimbangan Bahan	14
4.3.3 Pencampuran dan Penggilingan	14
4.3.4 Pengemasan	15
SCREENING PANELIS INTERNAL	
DI PT FOODEX INTI INGREDIENTS	16
5.1 Evaluasi Materi Tes	16
5.2 Penyebaran Kuesioner dan Rekrutmen Peserta	17
5.3 <i>Screening</i> Panelis Internal	19

- 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.





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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

5.3.1 Identifikasi dan Intensitas Rasa Dasar	20
5.3.2 Identifikasi Aroma	21
5.3.3 Identifikasi <i>Flavor</i>	21
VI PENUTUP	23
6.1 Simpulan	23
6.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	26

### DAFTAR TABEL

1	Penentuan poin penilaian	7
2	Jadwal jam kerja karyawan PT Foodex Inti Ingredients	10
3	Hasil evaluasi materi tes	17
4	Jenis kelamin dan asal departemen peserta	17
5	Waktu kesediaan dan keterbatasan peserta	18



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies

### DAFTAR GAMBAR

1	Penyajian sampel uji identifikasi rasa	5
2	Penyajian sampel uji intensitas rasa dasar	5
3	Penyajian sampel uji identifikasi aroma	6
4	Penyajian sampel uji identifikasi <i>flavor</i>	6
5	Logo perusahaan	8
6	Poster sejarah PT Foodex Inti	8
7	Data kesukaan jenis makanan dan minuman peserta	18
8	Hasil data poin peserta terhadap syarat lulus penilaian	19
9	Hasil data uji identifikasi dan intensitas rasa dasar	20
10	Hasil data uji identifikasi aroma	21
11	Hasil data uji identifikasi <i>flavor</i>	22

### DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Foodex Inti Ingredients	27
2	Diagram alir proses produksi <i>seasoning</i>	28
3	Kuesioner <i>pre-screening</i> panelis internal	29
4	Jadwal pelaksanaan uji sensitivitas dasar	31



5	Materi tes uji sensitivitas dasar	32
6	Formulir uji sensitivitas dasar	33
7	Hasil rekapitulasi data poin peserta pada uji sensitivitas dasar	35
8	Perbandingan materi tes perusahaan, ISO 8586-1:1993, dan ISO 22935-1:2009 terhadap konsentrasi sampel uji identifikasi rasa dasar	36
9	Perbandingan materi tes perusahaan, ISO 8586-1:1993, dan ISO 22935-1:2009 terhadap konsentrasi sampel uji intensitas rasa dasar	37
10	Bahan yang dilarang digunakan sebagai BTP	38
11	Hasil data uji identifikasi rasa dasar	39
12	Hasil data uji intensitas rasa dasar	40
13	Hasil data uji identifikasi aroma	41
14	Hasil data uji identifikasi <i>flavor</i>	42



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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.