



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
Ⓒ PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
METODOLOGI	3
2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data	3
2.2.1 Data Primer	3
2.2.2 Data Sekunder	3
2.3 Metode Uji	4
2.3.1 Alat dan Bahan	4
2.3.2 Prosedur Pengujian Mikrobiologi	4
III KEADAAN UMUM PT SRIBOGA BAKERIES INTEGRA	7
3.1 Sejarah Perusahaan	7
3.2 Visi, Misi, dan Kebijakan Mutu	7
3.3 Struktur Organisasi	7
3.4 Ketenagakerjaan	8
3.5 Produk yang Dihasilkan	8
IV ASPEK PRODUKSI <i>BREADCRUMB</i>	10
4.1 <i>Breadcrumb</i>	10
4.2 Bahan Baku dan Bahan Tambahan Pangan	10
4.2.1 Bahan Baku	11
4.2.2 Bahan Tambahan Pangan	12
4.3 Proses Produksi	13
4.3.1 Preparasi Bahan	13
4.3.2 Pencampuran/ <i>mixing</i>	13
4.3.3 <i>First Fermentation</i>	14
4.3.4 <i>Make Up</i>	15
4.3.5 <i>Panning</i>	15
4.3.6 <i>Final Fermentation</i>	16
4.3.7 <i>Baking</i>	17
4.3.8 <i>Depanning, Racking & Cooling</i>	18
4.3.9 <i>Trimming, Sortasi, Packing & Sealing</i>	18
4.3.10 <i>Metal Detecting</i>	19
4.3.11 <i>Air Blast Freezer</i>	20
4.3.12 <i>Thawing & Crushing</i>	21
4.3.13 <i>Cold Storage</i>	22
4.3.14 Distribusi	22

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Ⓒ Hak cipta dimiliki 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.





V	MUTU MIKROBIOLOGI <i>BREADCRUMB</i>	23
	5.1 Pengujian Pada Produk Akhir	23
	5.2 Pengujian Pada Sanitasi Pekerja dan Peralatan	24
	5.3 Pengujian Pada Tahapan Proses	25
	5.3.1 Hasil Angka Lempeng Total Tahapan Proses	26
	5.3.2 Hasil Kapang Khamir Tahapan Proses	27
	5.3.2 Hasil <i>Enterobacteriaceae</i> Tahapan Proses	28
VI	SIMPULAN DAN SARAN	30
	6.1 Simpulan	30
	6.2 Saran	30
	DAFTAR PUSTAKA	31
	LAMPIRAN	33

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.



DAFTAR TABEL

1	Jenis media <i>petrifilm</i> yang digunakan beserta ciri positifnya	4
2	Perbandingan hasil rata-rata analisis dengan batas cemaran mikroba	23
3	Jumlah ALT pada <i>swab</i> peralatan sebelum proses	25
4	Hasil uji mikrobiologi <i>breadcrumb</i> per proses	25

DAFTAR GAMBAR

	Wadah bahan baku dan <i>ingredient breadcrumb white</i>	13
	<i>Mixer breadcrumb</i>	14
	Ruang <i>first fermentation</i>	15
	Adonan setelah <i>make up</i>	15
	Mesin <i>make up breadcrumb</i>	15
	<i>Panning</i> adonan <i>breadcrumb</i>	16
	Penataan adonan <i>breadcrumb</i>	16
	Proses <i>final fermentation bread loaf</i>	17
	Proses <i>electro-bake</i>	17
0	<i>Depanning & racking</i>	18
1	<i>Cooling</i>	18
12	Proses <i>trimming</i> dan sortasi	19
13	<i>Metal detecting</i>	20
14	Pembekuan <i>bread loaf white</i> dalam <i>air blast freezer</i>	20
15	Mesin <i>crusher</i>	21
16	Proses <i>thawing</i>	21
17	Kontainer distribusi	22
18	Ciri positif ALT pada <i>petrifilm AC</i>	26
19	Ciri positif Kapang Khamir pada <i>petrifilm YM</i>	27
20	Ciri positif <i>Enterobacteriaceae</i> pada <i>petrifilm EB</i>	28
21	Hasil analisis mikrobiologi air	29
22	Hasil analisis mikrobiologi udara	29



DAFTAR LAMPIRAN

1	Teknik pengujian udara	34
2	Teknik pengujian mikrobiologi	35
3	Struktur Organisasi Perusahaan PT Sriboga Bakeries Integra	36
4	Diagram alir proses produksi <i>breadcrumb</i>	37
5	Hasil perbandingan jumlah mikrobiologi produk akhir	38
6	Hasil <i>swab</i> pekerja	39
7	Hasil <i>swab</i> peralatan	41

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.

