



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	1
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah	4
3.2 Visi, Misi, dan Motto	4
3.3 Struktur Organisasi	5
3.4 Tugas dan Fungsi	5
IV TAHAPAN PENGEMBANGAN	6
4.1 Bahan Produksi	6
4.2 Formulasi	9
4.3 Proses Produksi	10
4.4 Penilaian Organoleptik	11
4.5 Analisis Proksimat	11
4.6 Analisis Finansial	13
V HASIL DAN PEMBAHASAN	15
5.1 Analisis Proksimat Tepung Menir Beras	15
5.2 Uji Organoleptik Produk <i>Brownies</i>	16
5.3 Analisis Proksimat Produk <i>Brownies</i>	20
5.4 Analisis Finansial	21
VI SIMPULAN DAN SARAN	22
6.1 Simpulan	22
6.2 Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	25
RIWAYAT HIDUP	39



DAFTAR TABEL

1	Formulasi terpilih untuk <i>brownies</i> menir	9
2	Tepung menir beras varietas Inpari 45 Dirgahayu	15
3	Tepung menir beras varietas Inpari IR Nutri Zinc	15
4	Nilai rata-rata uji organoleptik <i>brownies</i> menir beras	16
5	Analisis ragam warna <i>brownies</i>	17
6	Analisis ragam aroma <i>brownies</i>	18
7	Analisis ragam rasa <i>brownies</i> menir beras	19
8	Analisis ragam tekstur <i>brownies</i> menir beras	19
9	Hasil analisis proksimat <i>brownies</i> menir beras	20
10	Proyeksi analisis finansial	21

DAFTAR GAMBAR

1	Padi Varietas Inpari IR Nutri Zinc	6
2	Padi Varietas Inpari 45 Dirgahayu	7
3	Diagram alir proses pembuatan <i>brownies</i> menir beras	11

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi BB Pascapanen	26
2	Syarat mutu tepung beras dalam SNI 3549 : 2009	27
3	Analisis ragam aroma <i>brownies</i>	28
4	Analisis ragam warna <i>brownies</i>	29
5	Analisis ragam rasa <i>brownies</i>	30
6	Analisis ragam tekstur <i>brownies</i>	32
7	Analisis finansial	34

