

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
METODE	3
2.1 Rumah Tempe Indonesia	3
2.1.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.1.2 Alat dan Bahan	3
2.1.3 Teknik Pengumpulan Data	3
2.1.4 Prosedur Kerja	3
2.2 Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan	3
2.2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2.2 Alat dan Bahan	4
2.2.3 Teknik Pengumpulan Data	4
2.2.4 Prosedur Kerja	4
II KEADAAN UMUM	6
3.1 Rumah Tempe Indonesia	6
3.1.1 Profil Perusahaan	6
3.1.2 Kegiatan Industri	7
3.1.3 Struktur Organisasi	7
3.1.4 Visi dan Misi	7
3.2 Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan	8
3.2.1 Profil Instansi	8
3.2.2 Kegiatan Lembaga	8
3.2.3 Struktur Organisasi	8
3.2.4 Tugas dan Fungsi	9
III PENGAWASAN MUTU PRODUKSI TEMPE DI RUMAH TEMPE INDONESIA	10
4.1 Bahan Baku Produksi Tempe	10
4.1.1 Kacang Kedelai	10
4.1.2 Ragi	10
4.1.3 Air	11
4.2 Proses Produksi Tempe	11
4.2.1 Penerimaan dan Persiapan Bahan Baku	11
4.2.2 Sortasi	11
4.2.3 Pencucian dan Perendaman	11
4.2.4 Perebusan	12

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.



4.2.5	Perendaman Semalam	12
4.2.6	Pemecahan Kedelai	13
4.2.7	Pemisahan Kulit	13
4.2.8	Pencucian	13
4.2.9	Penirisan dan Pendinginan	14
4.2.10	Peragian	14
4.2.11	Pengemasan	15
4.2.12	Fermentasi	15
4.3	Pengawasan Mutu Proses Produksi Tempe	16
4.3.1	Pengawasan Mutu Bahan Baku	16
4.3.2	Pengawasan Mutu Proses Produksi	17
4.3.3	Pengawasan Mutu Produk Akhir	19
4.4	Identifikasi Masalah dan Pembahasan	20
V PENGAWASAN <i>POST MARKET</i> PANGAN SEGAR ASAL TUMBUHAN		
OLEH DKPPP		22
5.1	Pengawasan Pangan Segar	22
5.1.1	Pengujian Pestisida	23
5.1.2	Pengujian Formalin	24
5.2	Kendala Terkait Pengawasan Pangan Segar	25
VI SIMPULAN DAN SARAN		26
6.1	Simpulan	26
6.2	Saran	26
DAFTAR PUSTAKA		27
LAMPIRAN		30
RIWAYAT HIDUP		37

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.



DAFTAR TABEL

1	Produk-produk yang dihasilkan oleh Rumah Tempe Indonesia	6
2	Spesifikasi mutu kedelai	16
3	Syarat mutu tempe kedelai	20
4	Hasil pengujian pestisida dengan <i>rapid test kit</i>	23
5	Batas maksimum residu pestisida dengan jenis organofosfat	24
6	Hasil pengujian kandungan formalin dengan <i>rapid test kit</i>	25

DAFTAR GAMBAR

1	Hasil indikator pada <i>pesticide test cards</i>	5
2	Struktur organisasi Rumah Tempe Indonesia	7
3	Kedelai	10
4	Ragi	10
5	Alat sortasi kedelai	11
6	Bak pencucian dan perendaman	12
7	Perebusan kedelai	12
8	Perendaman semalam	12
9	Pemecahan kedelai	13
10	Proses pemisahan kulit	13
11	Mixer pencucian	14
12	Pendinginan kedelai	14
13	Proses peragian	15
14	Proses pengemasan	15
15	Rak fermentasi	16
16	Benda asing hasil sortasi kedelai	17
17	Penampakan tempe	19

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan Kota Tangerang Selatan	30
2	Diagram alir proses produksi tempe di Rumah Tempe Indonesia	31
3	Formulir penerimaan bahan baku RTI	32
4	Formulir pengecekan proses perendaman semalam RTI	33
5	Checklist proses produksi tempe RTI	34