



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE	2
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	2
2.2 Alat dan Bahan	2
2.3 Teknik Pengumpulan Data	2
2.4 Prosedur Kerja	3
2.4.1 <i>Moisture Content</i>	3
2.4.2 <i>Gluten (Wet Gluten, Gluten Index dan Dry Gluten)</i>	3
2.4.3 Daya serap	4
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah	4
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	5
3.3 Sistem Manajemen dan Kebijakan Mutu	5
3.4 Struktur Organisasi dan Ketenagakerjaan	6
3.5 Lokasi dan <i>Layout</i> Perusahaan	8
3.6 Sertifikasi Perusahaan	9
3.7 Produk Perusahaan	9
4 ASPEK PRODUKSI	9
4.1 Biskuit	9
4.2 Bahan	10
4.2.1 Bahan Baku	10
4.2.2 Bahan Pendukung	11
4.2.3 Bahan Tambahan	11
4.3 Proses Produksi	11
4.3.1 Penerimaan Bahan	12
4.3.2 Persiapan Bahan	12
4.3.3 Pencampuran (<i>Mixing</i>)	12
4.3.4 Pemipihan (<i>Rolling</i>)	12
4.3.5 Pencetakan (<i>Cutting</i>)	12
4.3.6 Pemanggangan (<i>Baking</i>)	13
4.3.7 Pendinginan (<i>Cooling</i>)	13
4.3.8 Pemeriksaan dengan <i>Metal Detector</i>	13
4.3.9 Pengemasan (<i>Packing</i>)	13
5 PENGAWASAN MUTU KIMIAWI BAHAN BAKU TEPUNG TERIGU	14
5.1 Bahan Baku Tepung Terigu	14
5.2 Pengawasan Mutu Penerimaan Bahan Baku	15

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.





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 Pengawasan Mutu Kimiawi Bahan Baku Tepung Terigu	17
5.3.1 <i>Moisture Content</i>	17
5.3.2 Kadar Gluten (<i>Wet Gluten, Gluten Index</i> dan <i>Dry Gluten</i>)	18
5.3.3 Daya Serap	21
6 SIMPULAN DAN SARAN	22
6.1 Simpulan	22
6.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	25

DAFTAR TABEL

1 Waktu kerja karyawan <i>shift</i>	7
2 Waktu kerja karyawan <i>non-shift</i>	7
3 Standar mutu tepung terigu sebagai bahan makanan	15

DAFTAR GAMBAR

1 <i>Moisture analysis</i>	17
2 Perbandingan hasil analisa MC tepung terigu dengan standar	18
3 <i>Gluten tester</i>	19
4 <i>Gluten index sieve</i>	19
5 Perbandingan hasil analisa <i>wet gluten</i> tepung terigu dengan standar	20
6 Hasil analisa <i>gluten index</i> tepung terigu	21
7 Hasil analisa <i>dry gluten</i> tepung terigu	21
8 Hasil analisa daya serap tepung terigu	22

DAFTAR LAMPIRAN

1 Struktur organisasi	26
2 <i>Layout</i> PT Serena Indopangan Industri	27
3 Produk lokal PT Serena Indopangan Industri	28
4 Diagram alir produk Klik <i>Crackers</i>	29
5 Hasil analisa <i>MC</i> periode 22 Februari 2020 - 17 Maret 2020	30
6 Hasil analisa gluten periode 22 Februari 2020 - 17 Maret 2020	31
7 Hasil analisa daya serap periode 22 Februari 2020 - 17 Maret 2020	32