



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II METODE	3
2.1 Lokasi Dan Waktu Pkl	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data	3
2.3 Prosedur Pengujian	3
2.3.1 Alat Dan Bahan	3
2.3.2 Teknik Pengujian Kadar Asam Lemak Bebas	3
III KADAAN UMUM PT SORIN MAHARASA	5
3.1 Sejarah Perusahaan	5
3.2 Struktur Organisasi	5
3.2.1 Logo Perusahaan	5
3.2.2 Ketenagakerjaan	6
3.3 Visi Dan Misi	6
3.4 Produk Perusahaan	6
IV PROSES PRODUKSI	8
4.1 Bahan Baku	8
4.2 Bahan Penunjang	8
4.2.1 Bahan Pengikat Dan Pengisi	8
4.2.2 Bahan Pembantu	8
4.3 Bahan Pengemas	10
4.4 Proses Produksi	10
4.4.1 Persiapan Bahan Baku	10
4.4.2 Pencampuran Bahan	11
4.4.3 Pembekuan Dengan Nitrogen Cair	11
4.4.4 Pencetakan (<i>Forming</i>)	11
4.4.5 Pelapisan (<i>Coating</i>)	11
4.4.6 Penggorengan (<i>Frying</i>)	12
4.4.7 Pendinginan (<i>Cooling</i>)	12
4.4.8 Pembekuan (<i>Freezing</i>)	12
4.4.9 Pengemasan (<i>Packing</i>)	12
4.5.0 Penyimpanan Beku Produk Akhir	12
V ANALISIS MUTU MINYAK GORENG BERDASARKAN PARAMETER ASAM LEMAK BEBAS	13
5.1 Analisis Kenaikan Kadar Asam Lemak Bebas (ALB) Minyak Goreng	14
5.2 Pengendalian Kenaikan Kadar Asam Lemak Bebas (ALB)	17

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

Bogor Agricultural University

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



VI	SIMPULAN DAN SARAN	19
6.1	Simpulan	19
6.2	Saran	19
	DAFTAR PUSTAKA	20
	LAMPIRAN	22
	RIWAYAT HIDUP	32

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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	Jadwal jam kerja PT Sorin Maharasa	6
2	Hasil kadar ALB minyak goreng	14
3	Hasil kadar ALB perlakuan penambahan minyak baru	17

DAFTAR GAMBAR

1	Logo PT Sorin Maharasa	6
2	Contoh produk PT Sorin Maharasa	7
3	Reaksi hidrolisis minyak membentuk ALB dan gliserol dipicu oleh pemanasan atau lipase	16

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Sorin Maharasa	23
2	SN 7709:2012 tentang minyak goreng sawit	24
3	Hasil olah data dengan uji <i>dependent t-test</i>	25
4	Perhitungan standarisasi NaOH 0,1 N	26
5	Perhitungan kadar asam lemak bebas minyak	27
6	Proses pengolahan <i>chicken nugget</i>	29
7	Prosedur pengolahan <i>beef patties</i>	30
8	Prosedur pembuatan <i>chicken patties</i>	31

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

