



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vi
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
2 METODE	2
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	2
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data	3
3 Keadaan Umum Perusahaan	4
3.1 Sejarah Perusahaan	4
3.2 Visi dan Misi	4
3.3 Struktur Organisasi	4
3.4 Ketenagakerjaan	7
3.5 Produk Perusahaan	7
4 PROSES PRODUKSI	8
4.1 Bahan Baku	8
4.1.1 Cabai	8
4.1.2 Bawang Merah	8
4.1.3 Gula	8
4.1.4 Garam	8
4.1.5 Pengental Nabati	8
4.1.6 Air	9
4.2 Bahan Tambahan	9
4.2.1 Pengatur Keasaman	9
4.2.2 Penyedap Rasa	9
4.2.3 Pengawet	10
4.2.4 Pewarna	10
4.3 Proses Pembuatan Pasta Cabai Awetan	10
4.3.1 Persiapan Bahan	10
4.3.2 Pelayuan ( <i>Blanching</i> )	10
4.3.3 Penghalusan ( <i>Grinding</i> )	11
4.3.4 Penyimpanan	11
4.4 Proses Produksi Saus Sambal	11
4.4.1 Persiapan Bahan	11
4.4.2 Pencampuran Bahan	11
4.4.3 Pasteurisasi	12
4.4.4 Penyimpanan	12
4.4.5 Pengisian	12
4.4.6 Pengemasan	12



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



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.

4.4.7 Penggudangan	13
5 HASIL DAN PEMBAHASAN	13
5.1 Umur Simpan	13
5.2 Uji Organoleptik	15
5.2.1 Warna	16
5.2.2 Aroma	18
5.2.3 Rasa	19
5.2.4 Tekstur	21
5.3 Bahan Tambahan	21
5.3.1 Natrium Benzoat	21
5.3.2 Natrium Metabisulfit	23
6 SIMPULAN DAN SARAN	24
6.1 Simpulan	24
6.2 Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	27

## DAFTAR TABEL

1 Jenis dan cara pengambilan data	3
2 Pembagian <i>shif</i> dan jadwal kerja produksi	7

## DAFTAR GAMBAR

1 Produk saus uji pendugaan umur simpan	13
2 Penyajian sampel uji organoleptik	15
3 Penurunan mutu warna terhadap suhu penyimpanan	16
4 Penurunan mutu aroma terhadap suhu penyimpanan	18
5 Penurunan mutu rasa terhadap suhu penyimpanan	18
6 Penurunan mutu tekstur terhadap suhu penyimpanan	19

## DAFTAR LAMPIRAN

1 Diagram alir proses produksi pasta cabai	28
2 Diagram alir proses produksi saus sambal	29
3 Persamaan regresi linear parameter warna	30
4 Persamaan regresi linear parameter aroma	30
5 Persamaan regresi linear parameter rasa	30
6 Persamaan regresi linear parameter tektur	31



7	Persamaan linear grafik arrhenius warna	31
8	Persamaan linear grafik arrhenius aroma	31
9	Persamaan linear grafik arrhenius rasa	32
10	Persamaan linear grafik arrhenius tekstur	32
11	Nilai energi aktivasi tiap parameter	32
12	Hasil perhitungan umur simpan	34
13	Formulir uji organoleptik	35

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



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.