



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
METODE	2
2.1 Waktu dan Lokasi PKL	2
2.2 Alat dan Bahan	2
2.3 Teknik Pengumpulan Data	2
III KEADAAN UMUM PT RAJA TOP FOOD	3
3.1 Profil Perusahaan	3
3.2 Visi, Misi dan Kebijakan Perusahaan	4
3.3 Lokasi Perusahaan	4
3.4 Struktur Organisasi	4
3.5 Ketenagakerjaan	5
IV PROSES PRODUKSI OTAK-OTAK MIDI	6
4.1 Deskripsi Produk	6
4.2 Bahan Baku	6
4.3 Bahan Pendukung	6
4.3.1 Tepung Tapioka	6
4.3.2 Minyak Nabati	7
4.3.3 Santan	7
4.3.4 Putih Telur	7
4.3.5 Daun Bawang	7
4.3.6 Garam	7
4.4 Bahan Tambahan Pangan	7
4.4.1 <i>Isolate Soy Protein</i>	7
4.4.2 Karagenan	7
4.5 Tahapan Produksi	7
4.5.1 Penerimaan Bahan Baku	8
4.5.2 Persiapan Bahan Baku	9
4.5.3 Penggilingan Ikan	9
4.5.4 Pembuatan Emulsi	9
4.5.5 Pencampuran Adonan	9
4.5.6 Perebusan	9
4.5.7 Pengemasan Primer	10
4.5.8 Pendeteksian Logam	10
4.5.9 Pembekuan	10
4.5.10 Pengemasan Sekunder	10
4.5.11 Penyimpanan Dingin	11
4.5.12 Distribusi	11

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.



V	PENGAWASAN MUTU PRODUK OTAK - OTAK MIDI	12
5.1	Pengawasan Mutu Bahan Baku dan Pendukung	12
5.2	Pengawasan Mutu Proses Produksi	13
5.2.1	Pengawasan Suhu Perebusan	14
5.2.2	Pengawasan Waktu Perebusan	15
5.3	Pengawasan Mutu Produk Akhir	18
5.4	Pengawasan Proses Pengemasan	19
VI	SIMPULAN DAN SARAN	22
6.1	Simpulan	22
6.2	Saran	22
	DAFTAR PUSTAKA	23
	LAMPIRAN	25

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 Spesifikasi bahan baku ikan	12
2 Pengawasan mutu proses produksi otak-otak midi	14
3 Verifikasi perubahan tekstur otak-otak midi	16
4 Analisis penyebab terjadinya perubahan tekstur otak-otak midi	17
5 Analisis 5W + 1H perubahan tekstur otak-otak midi	18
6 Hasil pengawasan mutu produk akhir	19
7 Hasil pengawasan mutu proses pengemasan	20

## DAFTAR GAMBAR

1 Logo PT Raja Top Food	3
2 Otak-otak midi	6
3 Diagram alir proses produksi	8
4 Proses pendinginan otak-otak	10
5 Kemasan sekunder	11
6 Mobil distribusi	11
7 Bagan kendali suhu	14
8 Bagan kendali waktu	15
9 Diagram sebab akibat perubahan tekstur otak-otak	15



## DAFTAR LAMPIRAN

1 Struktur organisasi PT Raja Top Food	26
2 Alur proses produksi otak-otak midi	27
3 Syarat mutu ikan beku SNI 4110:2014	28
4 Syarat mutu otak-otak ikan SNI 7757:2013	29
5 Data pengawasan mutu suhu perebusan	30
6 Data pengawasan mutu waktu perebusan	31
7 Standar operasional prosedur proses perebusan	32