



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	VIII
DAFTAR GAMBAR	VIII
DAFTAR LAMPIRAN	IX
1 PENDAHULUAN	1
1.1.Latar Belakang	1
1.2.Tujuan	2
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Lokasi Dan Waktu Praktik Kerja Lapangan	2
2.2 Metode Pengumpulan Data	2
2.3 Metode Pengujian	3
2.3.1 Alat dan Bahan	3
2.3.2 Metode Analisis	3
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	3
3.1 Sejarah Perusahaan	3
3.2 Lokasi dan Tana Letak	3
3.3 Visi dan Misi	4
3.4 Struktur Organisasi	4
3.5 Ketenagakerjaan	5
3.6 Kebijakan Mutu	6
3.7 Produk PT Subafood Pangan Jaya	6
4 PROSES PRODUKSI	8
4.1 Bahan Baku	8
4.1.1 Pati Jagung	8
4.1.2 Air	8
4.2 Bahan Pengemas	10
4.3 Proses Produksi	10
4.3.1 Penerimaan Bahan Baku	11
4.3.2 Pencampuran dan Pengadukan	11
4.3.3 Pembentukan Untaian	12
4.3.4 Pengukusan	12
4.3.5 Pemotongan dan Pencetakan	13
4.3.6 Pengeringan	14
4.3.7 Penyortiran	14
4.3.8 Pengemasan dan Pelabelan	15
5 KAJIAN KADAR AIR TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK PRODUK BIHUN JAGUNG SELAMA MASA PENYIMPANAN	16
5.1 Produk Bihun Jagung Selama Masa Penyimpanan	16
5.2 Analisis Kadar Air Produk Bihun Jagung	16
5.2.1 Persiapan Sampel	16
5.2.2 Hasil Analisis Kadar Air	18
5.3 Mutu Organoleptik Produk Bihun Jagung	20
5.3.1 Persiapan Sampel	20



Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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

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.

5.3.2 Hasil Pengujian Organoleptik	21
5.3.3 Parameter Uji	23
5.4 Kajian Kadar Air Terhadap Mutu Organoleptik Produk Bihun Jagung Selama Masa Penyimpanan	24
6 SIMPULAN DAN SARAN	25
6.1 Simpulan	25
6.2 Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	28

## DAFTAR TABEL

1 Produk PT Subafood Pangan Jaya	7
2 Hasil analisis kadar air produk bihun jagung	18



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

## DAFTAR GAMBAR

1 Mesin <i>reverse osmosis</i>	9
2 Mesin boiler	10
3 <i>Forklift</i> pengangkut bahan baku	11
4 Adonan <i>steam mixing</i>	12
5 Untaian bihun	12
6 Proses pemotongan bihun	13
7 Pengeringan bihun	14
8 Bihun sortir	15
9 Pengemasan bihun	15
10 Serpihan bihun	17
11 <i>Moisture analyzer</i>	17
12 Pemasakan bihun	21
13 Sampel uji	22
14 <i>Spiderweb</i> hasil pengujian organoleptik bihun jagung	22



## DAFTAR LAMPIRAN

1 Ilustrasi layout PT Subafood Pangan Jaya	29
2 Bagan organisasi PT Subafood Pangan Jaya	30
3 Standar baku air minum	31
4 Bagan proses produksi bihun jagung	32
5 Standar mutu bihun jagung	33

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

### 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.