



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 Metode Pengambilan Data	3
2.3 Metode Pengujian	3
2.4 Jenis Perlakuan	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah Perusahaan	4
3.2 Visi dan Misi	4
3.3 Struktur Organisasi	4
3.4 Logo Perusahaan	5
3.5 Ketenagakerjaan	5
3.6 Jenis Produk	6
IV PROSES PRODUKSI MAYONES	7
4.1 Bahan Baku	7
4.1.1 Air	7
4.1.2 Telur	7
4.1.3 Minyak Nabati	7
4.1.4 Pengatur Keasaman	7
4.2 Bahan Tambahan	8
4.2.1 Garam	8
4.2.2 Gula	8
4.2.3 Pati Jagung termodifikasi	8
4.2.3 Natrium Benzoat	8
4.3 Proses Produksi	8
4.3.1 Persiapan Bahan Baku	8
4.3.2 Pencampuran Bahan	9
4.3.3 Pengisian Mayones	10
V PENGARUH PENYIMPANAN TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK DARI DUA VARIAN MAYONES	11
5.1 Warna	11
5.2 Aroma	12
5.3 Tekstur	14
5.4 Rasa	15

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.





VI	SIMPULAN DAN SARAN	17
6.1	Simpulan	17
6.2	Saran	17
	DAFTAR PUSTAKA	18
	LAMPIRAN	20
	RIWAYAT HIDUP	40

© 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.



DAFTAR TABEL

1	Waktu kerja karyawan PT Sorin Maharasa	5
2	Warna keempat jenis mayones pada 0 hari penyimpanan	11
3	Pengaruh penyimpanan selama 21 hari terhadap warna mayones	12
4	Aroma keempat jenis mayones pada 0 hari penyimpanan	13
5	Aroma keempat jenis mayones pada 21 hari penyimpanan	13
6	Pengaruh penyimpanan selama 21 hari terhadap aroma mayones	13
7	Tekstur keempat jenis mayones pada 0 hari penyimpanan	14
8	Tekstur keempat jenis mayones pada 21 hari penyimpanan	14
9	Pengaruh penyimpanan selama 21 hari terhadap tekstur mayones	15
10	Rasa keempat jenis mayones pada 0 hari penyimpanan	15
11	Rasa keempat jenis mayones pada 21 hari penyimpanan	16
12	Pengaruh penyimpanan selama 21 hari terhadap rasa mayones	16

DAFTAR GAMBAR

1	Logo PT Sorin Maharasa	5
2	Produk PT Sorin Maharasa	6
3	Proses <i>mixing</i> mayones	9
4	Proses <i>vaccum</i> mayones	10
5	Proses pengisian mayones	10

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Sorin Maharasa	21
2	Gambar mayones merek A dan mayones merek B	22
3	Gambar perlakuan mayones merek A dan merek B	23
4	Formulir penilaian organoleptik uji hedonik	24
5	Rekapan hasil penilaian organoleptik	26
6	Hasil uji anova dan duncan	28
7	Hasil uji <i>sample paired t-test</i>	32

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Universitas Pertanian Bogor (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.

