



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
METODE	2
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	2
2.2 Jenis dan Metode Pengumpulan Data	2
KEADAAN UMUM INSTANSI	3
3.1 Sejarah	3
3.2 Tugas	3
3.3 Struktur Organisasi	3
3.4 Visi dan Misi Instansi	4
IV PROSES PRODUKSI	5
4.1 Bahan Produksi	5
4.2 Proses Pembuatan <i>Cookies</i> MPASI	7
PENDUGAAN UMUR SIMPAN <i>COOKIES</i> MPASI	10
5.1 Kadar Air <i>Cookies</i> MPASI	12
5.2 Aktivitas Air (a_w) <i>Cookies</i> MPASI	13
5.3 Tekstur <i>Cookies</i> MPASI	16
VI SIMPULAN DAN SARAN	20
6.1 Simpulan	20
6.2 Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	23
RIWAYAT HIDUP	31

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta milik IPB (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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DAFTAR TABEL

1	Formulasi <i>cookies</i> MPASI	5
2	Data parameter kadar air <i>cookies</i> MPASI	12
3	Data parameter a_w <i>cookies</i> MPASI	14
4	Data parameter tekstur <i>cookies</i> MPASI	17

DAFTAR GAMBAR

	Tepung menir INP 32	5
	Tepung menir <i>Nutrizinc</i>	6
	<i>Cookies A</i> (INP 32)	9
	<i>Cookies B</i> (<i>Nutrizinc</i>)	9
	Kemasan <i>aluminium foil</i>	9
	Penurunan mutu kadar air terhadap suhu penyimpanan	13
	<i>Water activity meter</i> WA60A	14
	Penurunan mutu a_w terhadap suhu penyimpanan	15
	Brookfield CT3 <i>texture analyzer</i>	17
	Penurunan mutu tekstur terhadap suhu penyimpanan	18



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi BB Pascapanen	24
2	Diagram alir proses pembuatan <i>cookies</i> MPASI	25
3	Persamaan regresi linier parameter kadar air <i>cookies</i> MPASI	26
4	Persamaan regresi linier parameter aktivitas air <i>cookies</i> MPASI	26
5	Persamaan regresi linier parameter tekstur <i>cookies</i> MPASI	26
6	Persamaan linier grafik parameter kadar air <i>cookies</i> MPASI	26
7	Persamaan linier grafik parameter aktivitas air <i>cookies</i> MPASI	27
8	Persamaan linier grafik parameter tekstur <i>cookies</i> MPASI	27
9	Nilai energi aktivasi tiap parameter <i>cookies</i> MPASI	27
10	Hasil perhitungan pendugaan umur simpan <i>cookies</i> MPASI	28
11	SNI 01-2973-1992 <i>Cookies</i>	29
12	Grafik tekstur <i>cookies A</i> menggunakan TPA hari ke-0 ulangan I	30

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB, Institut Pertanian Bogor

Bogor Agricultural University

- 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.
- Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.