



## 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
METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data	3
2.3 Metode Pengujian	3
2.3.1 Alat dan Bahan	3
2.3.2 Pengujian Uji <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA)	3
2.3.3 Pengujian Statistik T (Uji-t)	4
II KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	5
3.1 Sejarah Perusahaan	5
3.2 Struktur Organisasi	5
3.3 Visi dan Misi	6
3.4 Logo Perusahaan	6
3.5 Ketenagakerjaan	6
3.6 Produk Perusahaan	7
IV ASPEK PRODUKSI	8
4.1 Bahan Baku dan Bahan Penunjang	8
4.1.1 Daging Sapi	8
4.1.2 Tapioka	8
4.1.3 <i>Isolated Soy Protein</i> (ISP)	8
4.1.4 Serpihan Es ( <i>Flake Ice</i> )	9
4.1.5 Bumbu-Bumbu	9
4.1.6 Bahan Tambahan Pangan (BTP)	9
4.1.7 Garam	9
4.2 Bahan Pengemas	9
4.2.1 Selongsong	10
4.2.2 Kemasan Primer	10
4.2.3 Kemasan Sekunder	10
4.3 Proses Produksi	10
4.3.1 Penerimaan Bahan	11
4.3.2 Persiapan Bahan	11
4.3.3 Pembuatan Emulsi	11
4.3.4 Penggilingan Daging	12

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta dan 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies



4.3.5	Proses Pencampuran ( <i>Mixing</i> )	12
4.3.6	Proses <i>Tumbling</i>	12
4.3.7	Pengisian ( <i>Filling</i> )	12
4.3.8	Pemasakan ( <i>Cooking</i> )	13
4.3.9	Penurunan Suhu ( <i>Cooling Down</i> )	13
4.3.10	Pemotongan ( <i>Slicing</i> )	13
4.3.11	Pengemasan ( <i>Packaging</i> )	14
4.3.12	Pembekuan ( <i>Freezing</i> )	14
4.3.13	Penyimpanan	14
V	PENGARUH PROSES PEMBEKUAN TERHADAP KARAKTERISTIK SENSORI PRODUK <i>BEEF BURGER</i>	15
5	Perbedaan Metode Pembekuan dalam Proses Produksi <i>Beef Burger</i>	15
5.1.1	Pembekuan Cepat dengan <i>Individual Quick Freezing</i> (IQF)	16
5.1.2	Pembekuan Lambat dengan <i>Air Blast Freezing</i> (ABF)	16
5.2	Pengujian Organoleptik Uji <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA)	17
5.3	Pengujian Statistik T (Uji-t)	18
5.4	Karakteristik Sensori Produk <i>Beef Burger</i>	19
5.4.1	Parameter Warna	20
5.4.2	Parameter Rasa	21
5.4.3	Parameter Aroma	22
5.4.4	Parameter Tekstur	23
VI	SIMPULAN DAN SARAN	24
6.1	Simpulan	24
6.2	Saran	24
	DAFTAR PUSTAKA	25
	LAMPIRAN	27
	RIWAYAT HIDUP	40





## DAFTAR TABEL

1	Jadwal Kerja PT Sorin Maharasa	7
2	Hasil Pengujian Statistik T (Uji-t) Parameter Warna	20
3	Hasil Pengujian Statistik T (Uji-t) Parameter Rasa	21
4	Hasil Pengujian Statistik T (Uji-t) Parameter Aroma	22
5	Hasil Pengujian Statistik T (Uji-t) Parameter Tekstur	23

## DAFTAR GAMBAR

	Logo PT Sorin Maharasa	6
	Sampel Beef Burger	15
	Sampel Beef Burger Setelah Penyimpanan	17
	Penyajian Uji QDA	18
	Diagram Spider Web Hasil Uji QDA	19

## DAFTAR LAMPIRAN

	Lampiran 1 Diagram Alir Pembuatan <i>Beef Burger</i>	28
	Lampiran 2 Struktur Organisasi PT Sorin Maharasa	29
	Lampiran 3 Jenis Produk PT Sorin Maharasa	30
	Lampiran 4 Form Pengecekan Bahan Baku Kering	31
	Lampiran 5 Form Pengecekan Mutu Daging <i>Frozen</i>	32
	Lampiran 6 Form Pengecekan Adonan dan <i>Oil Emulsion</i>	33
	Lampiran 7 Form Pengecekan <i>Filler</i>	34
	Lampiran 8 Form Pengecekan Pemasakan	35
	Lampiran 9 Form Pengecekan Produk Akhir	36
	Lampiran 10 Form Pengujian QDA	37
	Lampiran 11 Rekapitulasi Data Hasil Pengujian QDA	38
	Lampiran 12 Keterangan Panelis	39

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