



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II 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 Hedonik	3
III KADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah Perusahaan	4
3.2 Visi dan Misi	4
3.3 Struktur Organisasi	4
3.4 Ketenagakerjaan	4
IV PROSES PRODUKSI	6
4.1 Bahan Baku	6
4.1.1 Tepung Terigu	6
4.1.2 Gula	6
4.1.3 Lemak <i>Reroti</i>	6
4.1.4 Minyak Nabati	6
4.1.5 <i>Lesitin</i>	7
4.1.6 <i>Maltodekstrin</i>	7
4.1.7 <i>Natrium Bikarbonat</i>	7
4.1.8 Garam	7
4.1.9 <i>Amonium Bikarbonat</i>	7
4.1.10 <i>Whey Bubuk</i>	8
4.1.11 Air	8
4.2 Bahan Tambahan	8
4.2.1 Pewarna	8
4.2.2 Perisa	8
4.3 Proses Pembuatan Kulit Wafer	9
4.3.1 Penerimaan Bahan	9
4.3.2 Persiapan Bahan	9
4.3.3 Penimbangan	9
4.3.4 Pencampuran	10
4.3.5 Penyaringan	10
4.3.6 Pemanggangan	11
4.3.7 Pengisian Krim	11

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. 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.

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





4.3.8	Pendinginan	12
4.3.9	Pemotongan <i>Book Wafer</i>	12
4.3.10	Pengemasan	13
4.4	Pembuatan Krim	13
V	HASIL DAN PEMBAHASAN	15
5.1	Pendugaan Umur Simpan	15
5.2	Uji Organoleptik	15
5.2.1	Aroma	16
5.2.2	Rasa	16
5.2.3	Kerenyahan	17
5.3	Pengujian Kadar Air	17
5.4	Penetapan Ordo	18
5.5	Penetapan Persamaan <i>Arrhenius</i>	19
5.5.1	Aroma	19
5.5.2	Rasa	20
5.5.3	Kerenyahan	22
5.5.4	Kadar Air	23
5.6	Penetapan Umur Simpan	24
5.7	Rekomendasi Teknis	25
5.8	Kriteria Kemasan	26
VI	KESIMPULAN DAN SARAN	28
6.1	Kesimpulan	28
6.2	Saran	28
	DAFTAR PUSTAKA	29
	LAMPIRAN	31
	RIWAYAT HIDUP	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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

DAFTAR TABEL

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1	Nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap aroma produk wafer <i>flat</i> yang disimpan pada suhu penyimpanan yang berbeda	16
2	Nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap rasa produk wafer <i>flat</i> yang disimpan pada suhu penyimpanan yang berbeda	16
3	Nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap kerenyahan produk wafer <i>flat</i> yang disimpan pada suhu penyimpanan yang berbeda	17
4	Nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap kadar air produk wafer <i>flat</i> yang disimpan pada suhu penyimpanan yang berbeda	18
5	Penetapan grafik hubungan $1/T$ vs $\ln K$ parameter aroma	19
6	Penetapan grafik hubungan $1/T$ vs $\ln K$ parameter rasa	20
7	Penetapan grafik hubungan $1/T$ vs $\ln K$ parameter kerenyahan	22
8	Penetapan grafik hubungan $1/T$ vs $\ln K$ parameter kadar air	23
9	Urut simpan produk wafer <i>flat</i> berdasarkan ordo reaksi terpilih	25

DAFTAR GAMBAR



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

1	Produk PT JMS	4
2	Timbangan digital	9
3	Mesin <i>turbo mixer</i>	10
4	Mesin <i>vibro shifter</i>	10
5	Mesin <i>baking plateS</i>	11
6	Mesin <i>spreading cream</i>	12
7	Mesin <i>book cooler</i>	12
8	<i>Horizontal packaging machine</i>	13
9	Mesin <i>ballmills</i>	14
10	Mesin <i>moisture analizer</i>	17
11	Kurva $1/T$ vs $\ln K$ dan persamaan <i>arrhenius</i> untuk parameter aroma menurut reaksi ordo nol	19
12	Kurva $1/T$ vs $\ln K$ dan persamaan <i>arrhenius</i> untuk parameter aroma menurut reaksi ordo satu	20
13	Kurva $1/T$ vs $\ln K$ dan persamaan <i>arrhenius</i> untuk parameter rasa menurut reaksi ordo nol	21
14	Kurva $1/T$ vs $\ln K$ dan persamaan <i>arrhenius</i> untuk parameter rasa menurut reaksi ordo satu	21
15	Kurva $1/T$ vs $\ln K$ dan persamaan <i>arrhenius</i> untuk parameter kerenyahan menurut reaksi ordo nol	22
16	Kurva $1/T$ vs $\ln K$ dan persamaan <i>arrhenius</i> untuk parameter kerenyahan menurut reaksi ordo satu	22
17	Kurva $1/T$ vs $\ln K$ dan persamaan <i>arrhenius</i> untuk parameter kadar air menurut reaksi ordo nol	23
18	Kurva $1/T$ vs $\ln K$ dan persamaan <i>arrhenius</i> untuk parameter kadar air menurut reaksi ordo satu	24
19	Kemasan <i>alumunium foil</i>	27



DAFTAR LAMPIRAN

1	Denah lokasi PT JMS	32
2	Diagram alir pembuatan produk wafer <i>flat</i>	33
3	Grafik penurunan mutu aroma terhadap penyimpanan	34
4	Grafik penurunan mutu rasa terhadap penyimpanan	35
5	Grafik penurunan mutu kerenyahan terhadap penyimpanan	36
6	Grafik penurunan kadar air terhadap penyimpanan	37
7	Tabel data olah penentuan umur simpan	38

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.

