



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
METODE KAJIAN	2
2.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan PKL	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data	2
2.3 Metode Uji	2
II KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah Perusahaan	4
3.2 Visi, Misi dan Kebijakan Mutu Perusahaan	4
3.3 Lokasi Perusahaan	5
3.4 Struktur Organisasi	5
III PROSES PRODUKSI ROTI MANIS	7
4.1 Bahan Baku, Bahan Penunjang dan Bahan Tambahan	7
4.2 Proses Produksi	9
IV VERIFIKASI PROSES PRODUKSI DAN MUTU AKHIR ROTI LE GITT ORIGINAL CHEESE	13
5.1 Verifikasi Proses Pencampuran (<i>Mixing</i>)	13
5.2 Verifikasi Proses Fermentasi	14
5.3 Verifikasi Proses Pemangangan (<i>Baking</i>)	16
5.4 Verifikasi Proses Pendinginan (<i>Cooling</i>)	16
5.5 Hasil Pengujian Mutu Mikrobiologi	17
5.6 Hasil Pengujian Kadar Air	19
5.7 Hasil Pengujian Organoleptik	19
VI SIMPULAN DAN SARAN	23
6.1 Simpulan	23
6.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	26

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	Verifikasi proses pencampuran (<i>mixing</i>)	13
2	Verifikasi proses fermentasi	15
3	Verifikasi proses pemanggangan (<i>baking</i>)	16
4	Verifikasi proses pendinginan	17
5	Hasil pengujian mutu mikrobiologi	17
6	Pengaruh penyimpanan selama 6 hari terhadap aroma roti <i>Original Cheese</i>	20
7	Pengaruh penyimpanan selama 6 hari terhadap rasa roti <i>Original Cheese</i>	20
8	Pengaruh penyimpanan selama 6 hari terhadap tekstur roti <i>Original Cheese</i>	21
9	Pengaruh penyimpanan selama 6 hari terhadap penampakan roti <i>Original Cheese</i>	21

DAFTAR GAMBAR

1	PT Sriboga Bakeries Integra	4
2	<i>Mixer</i> spiral	9
3	Peralatan produksi: mesin pressing (a), mesin divider (b)	10
4	Adonan yang telah diberi isian	11
5	Ruangan <i>proofing</i>	11
6	<i>Rotary oven</i>	12
7	Ruangan <i>cooling</i> dan <i>packing</i>	12

DAFTAR LAMPIRAN

1	Lampiran 1 Struktur organisasi PT Sriboga Bakeries Integra	27
2	Lampiran 2 Tata letak PT Sriboga Bakeries Integra	28

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.