

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
RANGKUMAN.....	xii
SUMMARY	xiii
BAB I PENGANTAR.....	1
1.1 PENDAHULUAN	1
1.2 WAKTU DAN TEMPAT MAGANG.....	2
1.3 TUJUAN MAGANG.....	2
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN.....	3
2.1 SISTEM PRODUKSI PERUSAHAAN	3
2.1.1 Penimbangan	3
2.1.2 <i>Tipping</i>	3
2.1.3 <i>Mixing</i>	3
2.1.4 <i>Filling</i>	4
2.1.5 <i>Packing</i>	4
2.2 DESKRIPSI PEKERJAAN.....	4
2.2.1 Analisis Organoleptik	7
2.2.1.1 Kenampakan	7
2.2.1.2 Kelarutan.....	7
2.2.1.3 Rasa	8
2.2.1.4 Aroma	9
2.2.2 Pengujian Kuantitatif	9
2.2.2.1 Kadar Air	9
2.2.2.2 Aktivitas Air.....	10
2.3 KEGIATAN HARIAN	10
2.4 TEMUAN LAPANGAN DAN PERMASALAHAN	14
2.4.1 Relevansi Teori dan Praktik	14

2.4.2 Permasalahan	16
2.4.2.1 Penentuan Jumlah Sampel	17
2.4.2.2 Pengasaman Bahan Baku Protein.....	18
2.4.2.3 Pengujian	19
BAB III PENUTUP	32
3.1 KESIMPULAN	32
3.2 REKOMENDASI	32
DAFTAR PUSTAKA	xiv
LAMPIRAN	xvi

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bagan Departemen R&D di PT XYZ.....	5
Gambar 2.2 Grafik Pengamatan PH pada (a) skim, (b) <i>full cream</i> , (c) <i>whey protein isolate</i> , (d) <i>whey protein concentrate</i> , (e) <i>calcium caseinat</i>	24
Gambar 2.3 Grafik Pengamatan Total Asam Tertitrasi pada (a) skim, (b) <i>full cream</i> , (c) <i>whey protein isolate</i> , (d) <i>whey protein concentrate</i> , (e) <i>calcium caseinat</i>	27
Gambar 2.4 Grafik Pengamatan <i>Insolubility Index</i> pada (a) skim, (b) <i>full cream</i> , (c) <i>whey protein isolate</i> , (d) <i>whey protein concentrate</i> , (e) <i>calcium caseinat</i>	30

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Cara Pelarutan Produk Bubuk untuk Pengujian Organoleptik	12
Tabel 2.2 Jumlah sampel penelitian	18
Tabel 2.3 Data pH dasar bahan baku	18
Tabel 2.4 Gramasi asam sitrat untuk pembuatan <i>dairy powder</i> pada pH tertentu .	19
Tabel 2.5 Perubahan organoleptik <i>dairy powder</i> atribut kenampakan	20
Tabel 2.6 Perubahan organoleptik <i>dairy powder</i> atribut kelarutan.....	21
Tabel 2.7 Perubahan organoleptik <i>dairy powder</i> atribut rasa.....	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Logbook kegiatan magang	xvi
Lampiran 2. Data hasil pengujian <i>insolubility index</i>	xxvi
Lampiran 3. Data hasil pengujian Total Asam Titrasi.....	xxvii
Lampiran 4. Data hasil pengujian pH menggunakan pH meter	xxviii
Lampiran 5. <i>Curriculum Vitae</i> (CV).....	xxix