

**PROSES PENGOLAHAN *COLD PRESSED JUICE* DAN
SELAI KACANG DI UD. HEALTHY FOOD
INDONESIA, SURABAYA**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI
PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

FERRY GUNAWAN	(6103018008)
MAGDALENA CHRISTABEL T.	(6103018074)
KURNIAWAN SUTANTO	(6103018119)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2021**

**PROSES PENGOLAHAN *COLD PRESSED JUICE* DAN
SELAI KACANG DI UD. HEALTHY FOOD
INDONESIA, SURABAYA**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memproleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:

FERRY GUNAWAN	(6103018008)
MAGDALENA CHRISTABEL T.	(6103018074)
KURNIAWAN SUTANTO	(6103018119)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2021

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, kami sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Ferry Gunawan, Magdalena Christabel Tanusaputra, Kurniawan Sutanto

NRP : 6103018008, 6103018074, 6103018119

Menyetujui karya ilmiah kami:

Judul : Proses Pengolahan *Cold Pressed Juice* dan Selai Kacang di UD. Healthy Food Indonesia, Surabaya

Untuk dipublikasikan/ ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 19 Juli 2021

Yang menyatakan,



Ferry Gunawan

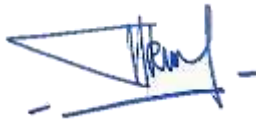
Magdalena Christabel T.

Kurniawan Sutanto

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “**Proses Pengolahan Cold Pressed Juice dan Selai Kacang di UD. Healthy Food Indonesia, Surabaya**”, yang diajukan oleh Ferry Gunawan (6103018008), Magdalena Christabel Tanusaputra (6103018074), dan Kurniawan Sutanto (6103018119) telah diujikan pada tanggal 2 Juli 2021 dan telah dinyatakan lulus oleh Tim Dosen Penguji.

Ketua Tim Penguji,



Ir. Ira Nugerahani, M. Si.

NIDN. 0715076101 / NIK. 611.86.0120

Tanggal: 17 Juli 2021

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian,

Dekan,



Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP.

NIDN. 0726017402 / NIK. 611.00.0429

Tanggal: 21 Juli 2021

LEMBAR PERSETUJUAN

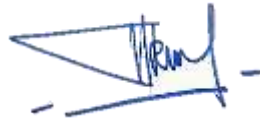
Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “**Proses Pengolahan Cold Pressed Juice dan Selai Kacang di UD. Healthy Food Indonesia, Surabaya**”, yang diajukan oleh Ferry Gunawan (6103018008), Magdalena Christabel Tanusaputra (6103018074), dan Kurniawan Sutanto (6103018119) telah diujikan dan disetujui oleh dosen pembimbing.

UD. Healthy Food Indonesia,
Surabaya
Managing Director,



Maria Eleonora Angelina , S.TP.
Tanggal: 20 Juli 2021

Dosen Pembimbing,



Ir. Ira Nugerahani, M. Si.
NIDN. 0715076101
NIK. 611.86.0120
Tanggal: 17 Juli 2021

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami yang berjudul:

**“Proses Pengolahan *Cold Pressed Juice* dan Selai Kacang di
UD. Healthy Food Indonesia, Surabaya”**

Adalah hasil karya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan kami juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata terdulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarism, maka kami bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 Ayat 2 dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 Ayat 1(e) Tahun 2015).

Surabaya, 19 Juli 2021

Yang menyatakan,



Ferry Gunawan

Magdalena Christabel T.

Kurniawan Sutanto

Ferry Gunawan (6103018008), Magdalena Christabel Tanusaputra (6103018074), dan Kurniawan Sutanto (6103018119). **Proses Pengolahan Cold Pressed Juice dan Selai Kacang di UD. Healthy Food Indonesia, Surabaya.**

Di bawah bimbingan: Ir. Ira Nugerahani, M. Si.

ABSTRAK

UD. Healthy Food Indonesia merupakan industri yang memproduksi *cold pressed juice* “FRUTAMIX”, selai buah dan selai kacang “*Nude Spread*”, serta roti vegan “*Nude Bake*”. UD. Healthy Food Indonesia berpusat di Manyar Tirtoyoso Selatan VIII No. 8, Surabaya serta memiliki dua cabang, yaitu FRUTAMIX di *East Coast Pakuwon City Mall 2 Lt. 2* dan FRUTAMIX *café* di Jl. Taman Gapura E2 No. 7, Citraland. Pemilihan lokasi produksi UD. Healthy Food Indonesia di Manyar Tirtoyoso Selatan VIII No. 8, Surabaya didasarkan atas kemudahan akses sumber daya listrik, gas LPG (*liquid petroleum gas*), dan sumber daya air yang dibutuhkan oleh industri tersebut. Bahan baku *cold pressed juice* varian “*The Smurfs*” yaitu *blueberry*, leci, dan *yogurt* rendah lemak, sedangkan bahan baku *cold pressed juice* varian “*Dragon’s blood*” yaitu buah naga, apel dan semangka. Bahan baku selai kacang varian *chocolate peanut butter* adalah kacang tanah dan *dark chocolate*. Proses pengolahan *cold pressed juice* meliputi sortasi, pencucian, pengupasan, pemotongan, pengepresan, pencampuran, *filling* dan *labelling*. Proses pengolahan selai kacang meliputi sortasi, pencucian, penyangraian, *grinding*, pencampuran, *filling* dan *labelling*. UD. Healthy Food Indonesia telah melakukan sanitasi bahan baku, peralatan, pekerja dan lingkungan produksi serta pengendalian mutu bahan baku hingga produk akhir dengan baik, sehingga dapat menghasilkan *cold pressed juice* dan selai kacang berkualitas baik. Limbah yang dihasilkan selama proses produksi *cold pressed juice* dan selai kacang yaitu limbah padat serta limbah cair. Penanganan limbah padat *cold pressed juice* dan selai kacang akan dikumpulkan menjadi satu dalam bak penampung yang dilapisi plastik sampah dan dipisahkan sesuai klasifikasinya (organik dan anorganik) sebelum dibuang ke tempat pembuangan akhir, sedangkan penanganan limbah cair masih belum ada fasilitas penanganan limbah secara khusus.

Kata kunci : UD. Healthy Food Indonesia, Selai Kacang, *Cold Pressed Juice*

Ferry Gunawan (6103018008), Magdalena Christabel Tanusaputra (6103018074), dan Kurniawan Sutanto (6103018119). **The Process of Making Cold Pressed Juice and Peanut Spreads in UD. Healthy Food Indonesia, Surabaya.**

Advisory Committee: Ir. Ira Nugerahani, M. Si.

ABSTRACT

UD. Healthy Food Indonesia is an industry that produces "FRUTAMIX" cold pressed juice, "Nude Spread" fruit jam and peanut butter, and "Nude Bake" vegan bread. UD. Healthy Food Indonesia is based in Manyar Tirtoyoso Selatan VIII No. 8, Surabaya and has two outlets, namely FRUTAMIX on East Coast Pakuwon City Mall 2 Lt. 2 and FRUTAMIX café on Taman Gapura E2 No. 7, Citraland. Selection of the production location of UD. Healthy Food Indonesia at Manyar Tirtoyoso Selatan VIII No. 8, Surabaya is based on easy access to electricity resources, LPG gas (liquid petroleum gas), and water resources needed by the industry. The raw materials for the cold pressed juice variant of "The Smurfs" are blueberries, lychees, and low-fat yogurt, while the raw materials for the cold pressed juice variant of "Dragon's Blood" are dragon fruits, apples and watermelons. The raw materials for the chocolate peanut butter are peanuts and dark chocolates. Cold pressed juice processing includes sorting, washing, stripping, cutting, pressing, mixing, filling and labelling. The peanut butter processing process includes sorting, washing, roasting, grinding, mixing, filling and labelling. UD. Healthy Food Indonesia has carried out sanitation of raw materials, equipment, workers, and the production environment and quality control of raw materials to final products to produce cold-pressed juice and peanut butter in good quality. The waste produced during the production process of cold-pressed juice and peanut butter is solid waste and liquid waste. The handling of cold-pressed juice and peanut butter solid waste will be collected together in containers and separated according to its classification (organic and inorganic) before being disposed of in a landfill, while this industry still does not have any special facilities for handling liquid waste.

Keywords : UD. Healthy Food Indonesia, Peanut Spreads, Cold Pressed Juice

KATA PENGANTAR

Puji Syukur pada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Cold Pressed Juice dan Selai Kacang di UD. Healthy Food Indonesia, Surabaya”**. Penyusunan makalah ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan program Sarjana Strata S-1 di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. Ira Nugrahani, M. Si. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktunya untuk membantu dan mengarahkan penulis dari awal hingga akhir.
2. Maria Eleonora Angelina, S.TP. yang telah berkenan untuk memberikan kesempatan melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di UD. Healthy Food Indonesia, Surabaya.
3. Keluarga, teman-teman, dan karyawan FRUTAMIX di East Coast Pakuwon City Mall 2 Lt. 2 yang banyak mendukung kepada penulis dalam pembuatan hingga penyelesaian makalah ini.

Penulis telah berusaha menyelesaikan makalah ini dengan sebaik mungkin, namun penulis menyadari bahwa masih ada kekurangan pada makalah ini, sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran yang diberikan oleh para pembaca. Akhir kata, semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Surabaya, 19 Juli 2021
Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Pelaksanaan	4
1.2.1. Tujuan Umum.....	4
1.2.2. Tujuan Khusus.....	4
1.3. Metode Pelaksanaan	4
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	5
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	6
2.1. Sejarah dan Perkembangan Perusahaan.....	6
2.2. Visi dan Misi Perusahaan	7
2.2.1. Visi Perusahaan	7
2.2.2. Misi Perusahaan.....	7
2.3. Lokasi dan Tata Letak Pabrik.....	8
2.3.1. Lokasi Pabrik.....	8
2.3.2. Tata Letak Pabrik	11
2.3.3. Tata Letak Outlet.....	12
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI	16
3.1. Struktur Organisasi.....	16
3.2. Ketenagakerjaan	16
3.2.1. Klasifikasi Tenaga Kerja	17
3.2.2. Jam Kerja.....	17
3.2.3. Kesejahteraan Karyawan	18
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	20
4.1. Bahan Baku Pembuatan <i>Cold Pressed Juice</i>	20
4.1.1. Buah Naga (<i>Hylocereus polyrhizus</i>).....	20

4.1.2. Apel (<i>Malus sylvestris Mill</i>)	22
4.1.3. Semangka (<i>Citrulus vulgaris Schard</i>)	23
4.1.4. Blueberry (<i>Vaccinium ssp.</i>)	24
4.1.5. Leci (<i>Litchi chinensis Sonn.</i>)	26
4.2. Bahan Pembantu Pembuatan <i>Cold Pressed Juice</i>	27
4.2.1. <i>Low-fat Yogurt</i>	27
4.3. Bahan Baku Pembuatan Selai	27
4.3.1. Kacang Tanah.....	27
4.3.2. Coklat	28
BAB V. PROSES PENGOLAHAN	30
5.1. Proses Pengolahan <i>Cold Pressed Juice</i>	30
5.1.1. Sortasi.....	30
5.1.2. Pencucian.....	32
5.1.3. Pengupasan.....	32
5.1.4. Pemotongan	33
5.1.5. Pengepresan.....	33
5.1.6. Pencampuran	34
5.1.7. <i>Filling dan Labelling</i>	35
5.2. Proses Pengolahan Selai	36
5.2.1. Sortasi.....	37
5.2.2. Pencucian.....	37
5.2.3. Penyangraian	37
5.2.4. Penghancuran (<i>Grinding</i>)	38
5.2.5. Pencampuran	38
5.2.6. <i>Filling dan Labelling</i>	39
5.2.7. Pasteurisasi	40
BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	41
6.1. Pengemasan	41
6.2. Penyimpanan	42
6.3. Pengemasan dan Penyimpanan <i>Cold Pressed Juice</i>	42
6.3.1. Pengemasan <i>Cold Pressed Juice</i>	42
6.3.2. Penyimpanan <i>Cold Pressed Juice</i>	43
6.4. Pengemasan dan Penyimpanan Selai.....	44
6.4.1. Pengemasan Selai	44
6.4.2. Penyimpanan Selai	47
BAB VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	48
7.1. Spesifikasi Mesin dan Peralatan <i>Cold Pressed Juice</i>	48
7.1.1. Spesifikasi Mesin untuk Pembuatan <i>Cold Pressed Juice</i> ...	48
7.1.1.1. <i>Slow Juicer</i>	48
7.1.1.2. Pompa Air.....	49

7.1.1.3. <i>Cold Showcase</i>	50
7.1.2. Spesifikasi Alat untuk Pembuatan <i>Cold Pressed Juice</i>	52
7.1.2.1. Timbangan Digital.....	52
7.1.2.2. Baskom.....	53
7.1.2.3. Pisau	53
7.1.2.4. Talenan	54
7.1.2.5. <i>Juice Dispenser</i>	55
7.1.2.6. <i>UV Sterilizer</i>	56
7.1.2.7. Meja Proses	57
7.1.2.8. Water Jug.....	57
7.2. Spesifikasi Mesin dan Peralatan Selai	58
7.2.1. Spesifikasi Mesin untuk Pembuatan Selai	58
7.2.1.1. <i>Chopper</i>	58
7.2.1.2. <i>Air Fryer</i>	59
7.2.2. Spesifikasi Alat untuk Pembuatan Selai	60
7.2.2.1. Pisau	60
7.2.2.2. Timbangan Digital.....	60
7.2.2.3. Kompor Gas.....	61
7.2.2.4. Sendok Sayur.....	62
7.2.2.5. <i>UV Sterilizer</i>	63
7.2.2.6. <i>Food Box</i>	64
7.2.2.7. Meja Proses	65
BAB VIII. DAYA	66
8.1. Kebutuhan Listrik	66
8.2. Kebutuhan LPG (<i>Liquid Petroleum Gas</i>)	66
8.3. Kebutuhan Air	67
8.4. Sumber Daya Manusia	67
BAB IX. SANITASI PABRIK	69
9.1. Sanitasi Bahan Baku, Tambahan, dan Pengemas	69
9.2. Sanitasi Peralatan.....	71
9.3. Sanitasi Pekerja	72
9.4. Sanitasi Lingkungan Produksi	73
BAB X. Pengendalian Mutu	75
10.1. Pengendalian Mutu <i>Cold Pressed Juice</i>	75
10.1.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Tambahan	75
10.1.2. Pengendalian Mutu Proses Produksi	77
10.1.3. Pengendalian Mutu Produk Akhir	79
10.2. Pengendalian Mutu Selai	81
10.2.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Tambahan	81
10.2.2. Pengendalian Mutu Proses Produksi.....	83

10.2.3. Pengendalian Mutu Produk Akhir	86
10.3. Pengendalian Mutu Selama Distribusi.....	87
BAB XI. PENGOLAHAN LIMBAH	89
11.1. Pengolahan Limbah Padat	89
11.1.1. Pengolahan Limbah Padat <i>Cold Pressed Juice</i>	89
11.1.2. Pengolahan Limbah Padat Selai	90
11.2. Pengolahan Limbah Cair	91
BAB XII. TUGAS KHUSUS	93
12.1. Evaluasi Mutu Organoleptik Kesukaan <i>Cold Pressed Juice</i> dan Selai pada Beberapa Market di Surabaya	93
12.2. <i>Cookies</i> Vegan dan Bebas Gluten	100
12.2.1. Bahan Baku dan Bahan Pembantu <i>Cookies</i> Vegan dan Bebas Gluten	101
12.2.1.1. Tepung Sorgum	101
12.2.1.2. Tepung Beras Putih	102
12.2.1.3. Tepung Maizena	103
12.2.1.4. <i>Extra Virgin Olive Oil</i> (EVOO).....	104
12.2.1.5. Margarin	105
12.2.1.6. Biji Chia	105
12.2.1.7. Air.....	107
12.2.1.8. Gula Halus	107
12.2.1.9. <i>Baking Soda</i>	108
12.2.1.10. Garam Himalaya.....	108
12.2.1.11. Coklat Bubuk (Bubuk Kakao)	109
12.2.1.12. Kacang Tanah.....	109
12.2.2. Proses Pengolahan, Formulasi, dan Cara Pengujian <i>Cookies</i> Vegan dan Bebas Gluten	110
12.2.2.1. Proses Pengoian <i>Cookies</i> Vegan dan Bebas Gluten... ..	110
12.2.2.2. Cara Pengujian <i>Cookies</i> Vegan dan Bebas Gluten	114
12.2.2.3. Formulasi <i>Cookies</i> Vegan dan Bebas Gluten	115
12.2.3. Pengujian <i>Cookies</i> Vegan Bebas Gluten	121
12.2.3.1. Warna <i>Cookies</i> Vegan Bebas Gluten.....	121
12.2.3.2. Daya Patah <i>Cookies</i> Vegan Bebas Gluten	124
12.2.3.3. Pemilihan Perlakuan Terbaik <i>Cookies</i> Vegan dan Bebas Gluten	128
12.3. Manajemen Distribusi dan Pemasaran Produk Selai Kacang di Jakarta dan Bali.....	130
12.3.1. Selai Kacang.....	130
12.3.2. Distribusi	131
12.3.3. Pemasaran.....	133

12.3.4. Penjualan	134
12.3.5. Penawaran	135
12.3.6. Riset Pasar	136
12.3.7. <i>Survey</i> Penawaran Produk	136
BAB XIII. KESIMPULAN DAN SARAN.....	140
13.1. Kesimpulan.....	140
13.2. Saran.....	141
DAFTAR PUSTAKA	142
LAMPIRAN	167

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Lokasi Produksi UD. Healthy Food Indonesia di Manyar Tirtoyooso Selatan VIII No. 8, Surabaya	9
Gambar 2.2. Lokasi Penjualan UD. Healthy Food Indonesia FRUTAMIX <i>Cafe Days</i> di Jl. Taman Gapura E2 No. 7, Citraland.....	10
Gambar 2.3. Lokasi Penjualan UD. Healthy Food Indonesia East Coast Pakuwon City Mall 2 Lt. 2`	11
Gambar 2.4. Tata Letak Ruang Produksi UD. Healthy Food Indonesia di Manyar Tirtoyooso Selatan VIII No. 8, Surabaya.....	14
Gambar 2.5. Tata Letak Outlet UD. Healthy Food Indonesia (FRUTAMIX) di East Coast Pakuwon City Mall 2 Lt. 2.....	15
Gambar 3.1. Struktur Organisasi Lini UD. Healthy Food Indonesia	16
Gambar 4.1. Buah Naga Merah	21
Gambar 4.2. Apel Manalagi.....	22
Gambar 4.3. Buah Semangka Merah	24
Gambar 4.4. Buah <i>Blueberry</i>	25
Gambar 4.5. Buah Leci	26
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Cold Pressed Juice</i>	31
Gambar 5.2. Diagram Alir Proses Pembuatan Selai Kacang Coklat “ <i>Nude Spread</i> ”	36
Gambar 6.1. Penyimpanan <i>Cold Pressed Juice</i> pada Lemari Pendingin di Outlet FRUTAMIX East Coast Pakuwon City Mall 2 Lt.2.....	44
Gambar 6.2. Kemasan Primer Selai Kacang “ <i>Nude Spread</i> ”	46
Gambar 6.3. Kemasan Sekunder Selai Kacang “ <i>Nude Spread</i> ”.....	46
Gambar 7.1. <i>Slow Juicer</i>	49
Gambar 7.2. Pompa Air	50
Gambar 7.3. <i>Showcase</i>	51

Gambar 7.4. Timbangan Digital	52
Gambar 7.5. Baskom	53
Gambar 7.6. Pisau.....	54
Gambar 7.7. Talenan.....	55
Gambar 7.8. <i>Juice Dispenser</i>	55
Gambar 7.9. <i>UV Sterilizer</i>	56
Gambar 7.10. Meja Proses.....	57
Gambar 7.11. <i>Water Jug</i>	58
Gambar 7.12. <i>Chopper</i>	58
Gambar 7.13. <i>Air Fryer</i>	59
Gambar 7.14. Pisau.....	60
Gambar 7.15. Timbangan Digital	61
Gambar 7.16. Kompor Gas	62
Gambar 7.17. Sendok Sayur	63
Gambar 7.18. <i>UV Sterilizer</i>	64
Gambar 7.19. <i>Food Box</i>	64
Gambar 7.20. Meja Proses.....	65
Gambar 9.1. Sanitasi Pekerja dalam Pembuatan <i>Cold Pressed Juice</i> di UD. Healthy Food Indonesia.....	73
Gambar 12.1. Grafik Rata-Rata Penjualan Produk Jus dan Selai Selama Satu Bulan pada Beberapa Market di Surabaya.....	95
Gambar 12.2. Grafik Penjualan <i>Cold Pressed Juice</i> pada Beberapa Market di Surabaya	97
Gambar 12.3. Grafik Penjualan Produk Selai pada Beberapa Market di Surabaya.....	98
Gambar 12.4. Diagram Alir Proses Pembuatan Chia Gel	111
Gambar 12.5. Proses Pembuatan <i>Vegan-Gluten Free Cookies</i>	112
Gambar 12.6. Diagram Alir Proses Pembuatan Kacang Tanah Giling Halus	113

Gambar 12.7. Cara Pengujian Warna Secara Objektif Sampel <i>Cookies</i> Vegan Bebas Gluten.....	114
Gambar 12.8. Cara Pengujian Daya Patah Secara Subjektif Sampel <i>Cookies</i> Vegan dan Bebas Gluten	114
Gambar 12.9. Hasil Farinograf Adonan <i>Cookies</i> yang Menggunakan Margarin dan Minyak Bunga Matahari	127
Gambar 12.10. Hasil <i>Survey</i> Penawaran Produk Selai “ <i>Nude Spread</i> ”.	138

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1. Komposisi Kimia Buah Naga Merah per 100 gram BDD.....	21
Tabel 4.2. Komposisi Kimia Apel per 100 gram BDD	23
Tabel 4.3. Komposisi Kimia Semangka per 100 gram BDD	24
Tabel 4.4. Komposisi Kimia <i>Blueberry</i> per 100 gram BDD.....	25
Tabel 4.5. Komposisi Kimia Leci per 100 gram BDD.....	26
Tabel 4.6. Kandungan Nutrisi Kacang Tanah per 100 gram BDD.....	28
Tabel 4.7. Kandungan Nutrisi <i>Dark Chocolate</i> per 100 gram	29
Tabel 5.1. Komposisi Bahan <i>Cold Pressed Juice</i>	30
Tabel 10.1. Ciri-ciri Fisik Buah-Buahan Matang.....	76
Tabel 10.2. Spesifikasi Mutu Buah-Buahan Matang untuk Miinum <i>Cold Pressed Juice</i>	77
Tabel 10.3. Kriteria Fisik Kualitas Air Bersih Menurut Permenkes Nomor 32 Tahun 2017	78
Tabel 10.4. Spesifikasi Umum Kacang Tanah Varietas Tala 1 dan Tala 2	74
Tabel 11.1. Syarat Limbah Cair Industri Pangan dalam Kep 51/MenLH/10/1995.....	92
Tabel 12.1. Kandungan Gizi Tepung Sorgum per 100 gram	101
Tabel 12.2. Kandungan Gizi Tepung Beras per 100 gram	102
Tabel 12.3. Kandungan Gizi Tepung Maizena per 100 gram	103
Tabel 12.4. Kandungan Gizi Biji Chia per 100 gram.....	106
Tabel 12.5. Kandungan Gizi Kacang Tanah Sangrai per 100 gram	110
Tabel 12.6. Rancangan Percobaan	113
Tabel 12.7. Formulasi Bahan <i>Cookies</i> dengan Perbedaan Substitusi Tepung Sorgum, Tepung Beras Putih, dan Tepung Maizena serta Perbedaan Jenis Lemak/ Minyak <i>Cookies</i>	115
Tabel 12.8. Pengamatan Warna <i>Cookies</i> Vegan dan Bebas Gluten	117

Tabel 12.9. Pengamatan Daya Patah <i>Cookies</i> Vegan dan Bebas Gluten	124
Tabel 12.10. List Toko, Supermarket, Resto, dan Hotel yang Diberi Penawaran	138

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Proses Pembuatan <i>Cookies</i> Vegan-Bebas Gluten	167
Lampiran 1a. Proses Pembuatan <i>Cookies</i> Vegan dan Bebas Gluten dengan <i>Extra Virgin Olive Oil</i> (EVOO)	167
Lampiran 1b. Proses Pembuatan <i>Cookies</i> Vegan dan Bebas Gluten dengan Margarin	185
Lampiran 2. Data Pengecekan Stok Penjualan Produk <i>Cold Pressed Juice</i> dan Selai pada Beberapa <i>Market</i> di Kota Surabaya.....	204
Lampiran 2a. Data Total Stok Penjualan Produk <i>Cold Pressed Juice</i> dan Selai Kacang pada Beberapa <i>Market</i> di Kota Surabaya.....	204
Lampiran 2b. Data Total Stok Penjualan Produk <i>Cold Pressed Juice</i> pada Beberapa <i>Market</i> di Kota Surabaya Selama Satu Bulan	204
Lampiran 2c. Data Total Stok Penjualan Produk <i>Cold Pressed Juice</i> pada Beberapa <i>Market</i> di Kota Surabaya Selama Satu Bulan	205
Lampiran 2d. Data Total Stok Penjualan Produk Selai Kacang pada Beberapa <i>Market</i> di Kota Surabaya Selama Satu Bulan....	206
Lampiran 3. Syarat Mutu Minuman Sari Buah dan Selai Kacang Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI)	207
Lampiran 3a. Syarat Mutu Minuman Sari Buah.....	207
Lampiran 3b. Syarat Mutu Selai Kacang	208