

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan .....	2
1.3 Kerangka Pemikiran.....	2
1.4 Kontribusi.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Kualitas Fisik Bahan Baku .....	4
2.2 Kualitas Fisik Tepung Jagung .....	4
2.3 Tepung Jagung dan Nutrisinya .....	5
2.4 Keadaan Umum PT Great Giant Livestock Company.....	6
2.4.1 Sejarah perusahaan .....	6
2.4.2 Struktur organisasi .....	7
2.4.3 Sarana penunjang perusahaan .....	8
2.4.4 Lingkup usaha .....	10
III. METODE PELAKSANAAN	
3.1 Tempat dan Waktu .....	12
3.2 Alat dan Bahan .....	12
3.3 Metode pelaksanaan .....	12
3.4 Pengamatan .....	12

3.5 Prosedur Kerja .....	13
3.5.1 Persiapan .....	13
3.5.2 Pengecekan awal .....	13
3.5.3 Pengamatan visual .....	14
3.5.4 Akhir .....	14
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Kualitas Warna Tepung Jagung .....	15
4.2 Kualitas Aroma Tepung Jagung .....	15
4.3 Kualitas Tekstur Tepung Jagung .....	16
4.4 Kualitas Rasa Tepung Jagung .....	17
4.5 Pengujian Kadar Air Tepung Jagung .....	19
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan .....	20
5.2 Saran .....	20
DAFTAR PUSTAKA .....	21
LAMPIRAN	

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kualitas Aroma Tepung Jagung di PT Great Giant Livestock .....	16
2. Kualitas Tekstur Tepung Jagung di PT Great Giant Livestock .....	17
3. Kualitas Rasa Tepung Jagung di PT Great Giant Livestock .....	18