



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	3
2.4 Prosedur Kerja	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	6
3.1 Profil Perusahaan	6
3.2 Visi dan Misi	6
3.3 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	6
3.4 Struktur Organisasi dan Ketenagakerjaan	7
3.5 Produk yang Dihasilkan	8
IV PROSES PRODUKSI SUSU STERIL	9
4.1 Bahan Baku, Bahan Tambahan dan Fortifikan	9
4.2 Proses Produksi Susu Steril Air Kelapa	11
V PENDUGAAN UMUR SIMPAN PRODUK SUSU STERIL AIR KELAPA	17
5.1 Gambaran Umum Produk	17
5.2 Perubahan Mutu Susu Steril Air Kelapa selama Penyimpanan	17
5.3 Penentuan Parameter dan Titik Kritis Penduga Umur Simpan	21
5.4 Pendugaan Umur Simpan Susu Steril Air Kelapa setiap Parameter	22
VI SIMPULAN DAN SARAN	28
6.1 Simpulan	28
6.2 Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	31
RIWAYAT HIDUP	41





## DAFTAR TABEL

1	Pembagian jam kerja karyawan PT ABC Kogen Dairy	8
2	Syarat mutu susu segar	12
3	Titik kritis parameter mutu	21
4	Persamaan regresi linear hubungan viskositas dengan lama waktu penyimpanan (minggu) pada suhu yang berbeda	23
5	Persamaan regresi linear hubungan nilai pH dengan lama waktu penyimpanan (minggu) pada suhu yang berbeda	24
6	Persamaan regresi linear hubungan nilai sensori (rasa dan bau) dengan lama waktu penyimpanan (minggu) pada suhu yang berbeda	24
7	Persamaan regresi, Arrhenius, dan nilai k masing-masing parameter	26
8	Perhitungan umur simpan pada setiap parameter	27

## DAFTAR GAMBAR

1	Struktur organisasi PT ABC Kogen Dairy	7
2	Penurunan nilai viskositas susu steril air kelapa pada suhu 4 °C, 27 °C, dan 40 °C selama 12 minggu penyimpanan	19
3	Penurunan nilai pH susu steril air kelapa pada suhu 4 °C, 27 °C, dan 40 °C selama 12 minggu penyimpanan	20
4	Penurunan nilai parameter sensori susu steril air kelapa pada suhu 4 °C, 27 °C, dan 40 °C selama 12 minggu penyimpanan	21
5	Hubungan 1/T dengan nilai ln k pada viskositas susu steril air kelapa	25
6	Hubungan 1/T dengan nilai ln k pada nilai pH susu steril air kelapa	25
7	Hubungan 1/T dengan nilai ln k pada karakteristik sensori susu steril air kelapa	26

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Daftar produk yang dihasilkan oleh PT ABC Kogen Dairy	33
2	Diagram alir pembuatan produk susu steril air kelapa di PT ABC Kogen Dairy	37
3	Data pengukuran viskositas	38
4	Data pengukuran pH	38
5	Data pengukuran karakteristik sensori	39
6	Perhitungan umur simpan susu steril berdasarkan parameter pH	39

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.