



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	2
II METODE	3
2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah Tempat Praktik Kerja Lapangan	4
3.2 Kegiatan Lembaga	5
3.3 Struktur Organisasi	5
3.4 Fungsi dan Tujuan	6
IV PROSES PRODUKSI	7
4.1 Bahan Baku	7
4.2 Proses Produksi	7
V PENGAWASAN MUTU PROSES <i>MIXING</i>	12
5.1 Pengawasan Tahapan <i>Mixing</i>	12
5.2 Pengawasan Mutu Fisik-Kimiawi setelah Proses <i>Mixing</i>	14
5.3 Pengawasan Mutu Mikrobiologi setelah Proses <i>Mixing</i>	20
VI SIMPULAN	23
6.1 Simpulan	23
6.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	27
RIWAYAT HIDUP	37





DAFTAR TABEL

1	Pembagian jam kerja PT Industri Susu Alam Murni	5
2	Parameter uji mikrobiologi pada sampel proses	21

DAFTAR GAMBAR

1	Bagan kendali pH	15
2	Bagan kendali suhu	16
3	Bagan kendali tingkat kemanisan	17
4	Diagram sebab akibat tingkat kemanisan tidak terkendali	18
5	Bagan kendali berat jenis	19
6	Diagram sebab akibat nilai berat jenis tidak terkendali	20

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT ISAM	28
2	Diagram alir proses produksi minuman mengandung susu "X"	29
3	Diagram alir tahapan mixing	30
4	Hasil pengujian fisik-kimiawi produk setelah proses mixing	32
5	Prosedur pengujian mutu fisik-kimiawi	33
6	Hasil analisis mikrobiologi produk setelah proses mixing	34
7	Prosedur pengujian mutu mikrobiologi	35



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies