



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
1.3 Manfaat	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data	3
2.4 Prosedur Kerja	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	5
3.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	5
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	5
3.3 Lokasi dan Letak Perusahaan	6
3.4 Struktur Organisasi	6
3.5 Ketenagakerjaan	6
3.6 Jenis-Jenis Produk	7
IV PROSES PRODUKSI	10
4.1 Bahan Baku	10
4.2 Proses Produksi Minuman Yoghurt	13
V PENDUGAAN UMUR SIMPAN MINUMAN YOGHURT <i>BLACK</i>	16
5.1 Parameter Viskositas	18
5.2 Parameter pH	19
5.3 Parameter Sensori	21
5.4 Penentuan Parameter Kritis dan Penentuan Umur Simpan	23
VI SIMPULAN DAN SARAN	26
6.1 Simpulan	26
6.2 Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	31
RIWAYAT HIDUP	39

DAFTAR TABEL

1 Jadwal kerja karyawan PT ABC Kogen Dairy	7
2 Nilai koefisien korelasi (R^2) tiap parameter dan ordo terpilih	23
3 Nilai energi aktivasi tiap parameter	24
4 Hasil perhitungan umur simpan yoghurt <i>black</i>	25

DAFTAR GAMBAR

1 Logo PT ABC Kogen Dairy	5
2 Struktur organisasi PT ABC Kogen Dairy	6
3 Produk Kin susu steril	7
4 Produk Kin <i>fresh milk</i>	8
5 Produk Kin Bulgarian yoghurt	8
6 Produk Kin Bulgarian yoghurt <i>slurp</i>	9
7 Produk Kin A2 yoghurt	9
8 Produk Kin minuman kacang hijau	9
9 Perubahan nilai viskositas yoghurt <i>black</i> selama penyimpanan 12 minggu (model reaksi ordo 0)	18
10 Perubahan nilai viskositas yoghurt <i>black</i> selama penyimpanan 12 minggu (model reaksi ordo 1)	18
11 Perubahan nilai pH yoghurt <i>black</i> selama penyimpanan 12 minggu (model reaksi ordo 0)	20
12 Perubahan nilai pH yoghurt <i>black</i> selama penyimpanan 12 minggu (model reaksi ordo 1)	20
13 Perubahan nilai sensori yoghurt <i>black</i> selama penyimpanan 12 minggu (model reaksi ordo 0)	21
14 Perubahan nilai sensori yoghurt <i>black</i> selama penyimpanan 12 minggu (model reaksi ordo 0)	21
15 Hubungan antara $\ln k$ dengan $1/T$ parameter viskositas minuman yoghurt <i>black</i> (ordo 1)	23
16 Hubungan antara $\ln k$ dengan $1/T$ parameter pH minuman yoghurt <i>black</i> (ordo 0)	24
17 Hubungan antara $\ln k$ dengan $1/T$ parameter viskositas minuman yoghurt <i>black</i> (ordo 0)	24

DAFTAR LAMPIRAN

1 Penyimpanan minuman yoghurt	33
2 Analisis perubahan mutu selama penyimpanan	33
3 Pengujian produk yoghurt <i>black</i>	33
4 Proses pembuatan <i>base</i> yoghurt	34
5 Proses pembuatan larutan penstabil	35
6 Proses pembuatan minuman yoghurt	36



7	Persamaan regresi linier hubungan antara parameter pengamatan dengan lama penyimpanan	37
8	Persamaan linier hubungan Ln K terhadap suhu penyimpanan ($1/T$)	37
9	Hasil perhitungan pendugaan umur simpan yoghurt <i>black</i>	38

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.