



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	2
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II METODE	4
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	4
2.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	4
2.3 Metode Pengujian	4
2.4 Metode Analisis Data	8
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	9
3.1 Sejarah	9
3.2 Struktur Organisasi dan Ketenagakerjaan	9
3.3 Kegiatan Umum	10
3.4 Visi dan Misi Perusahaan	11
IV ASPEK PRODUKSI SUSU <i>FOLLOW ON</i>	12
4.1 Bahan Baku	12
4.2 Proses Produksi	14
V PENGENDALIAN MUTU PRODUK SUSU FORMULA <i>FOLLOW ON</i>	20
5.1 Pengendalian Mutu Bahan Baku	20
5.2 Pengendalian Mutu Proses Basah	20
5.3 Pengendalian Mutu Proses Kering	22
5.4 Pengendalian Mutu Produk <i>Finished Good</i>	25
VI SIMPULAN DAN SARAN	28
5.1 Simpulan	28
5.2 Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	32
RIWAYAT HIDUP	42

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

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.



DAFTAR TABEL

1	Pembagian waktu kerja karyawan	10
2	Klasifikasi produk susu di PT Kalbe Morinaga Indonesia	11

DAFTAR GAMBAR

1	<i>Compounding tank</i>	16
2	Reaksi asam askorbat dengan 2,6-diklorofenol indofenol	22
3	Bagan kendali individual kadar vitamin C proses kering	23
4	Bagan kendali individual kadar kalsium proses kering	25
5	Bagan kendali individual nilai densitas kamba <i>finished good</i>	27

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Kalbe Morinaga Indonesia	33
2	Persyaratan mutu maltodekstrin tipe MDX-29	34
3	Proses produksi susu bubuk formula <i>follow on</i>	35
4	Skema penerimaan bahan baku	36
5	Hasil pengujian <i>curd</i> pada proses basah	37
6	Hasil pengujian kadar vitamin C dan kadar kalsium proses kering	38
7	Perhitungan kadar vitamin C	39
8	Perhitungan kadar kalsium	40
9	Hasil pengujian produk <i>finished good</i> susu bubuk formula <i>follow on</i>	41

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.