



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

# PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI *COCONUT CREAM* DI PT SARISEGAR HUSADA, TARAHAH LAMPUNG SELATAN

SITI FAUZIYYAH



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2022**

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.



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Pengawasan Mutu Proses Produksi *Coconut Cream* di PT Sari Segar Husada, Tarahan Lampung Selatan” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2022

Siti Fauziyyah  
J3E119107



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.



## RINGKASAN

SITI FAUZIYYAH. Pengawasan Mutu Proses Produksi *Coconut Cream* di PT Sari Segar Husada, Tarahan Lampung Selatan (*Quality Control of Coconut Cream Production Process at PT Sari Segar Husada, Tarahan Lampung Selatan*). Dibimbing oleh DEWI SARASTANI.

PT Sari Segar Husada merupakan salah satu industri yang bergerak dalam bidang pengolahan kelapa, salah satu produknya yaitu *coconut cream*. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan yaitu mempelajari pengawasan mutu proses produksi *coconut cream*. Selama produksi sering terjadi ketidaksesuaian proses yang menyebabkan terjadinya penyimpangan mutu produk akhir, oleh karena itu perlu adanya proses pengawasan mutu di setiap proses produksi. Tujuan dilakukannya pengawasan mutu yaitu menjaga agar proses produksi tidak ada penyimpangan yang dapat mempengaruhi hasil produk akhir.

Pengawasan mutu proses produksi *coconut cream* dimulai dari penerimaan bahan baku, pematangan daging kelapa, pengepresan, penyimpanan santan pada *storage tank*, pasteurisasi, penyimpanan *coconut cream* pada *blending tank*, *sterilisasi*, *filling*/ pengemasan dan pengawasan mutu produk akhir. Proses pengawasan mutu dilakukan dengan mengambil sampel kemudian dianalisa menggunakan pH meter, refraktometer, turbidimeter, viskometer. Hasil analisa sampel yang dituliskan dalam formulir analisa perusahaan. Metode pengambilan data primer diperoleh dengan cara pengamatan secara langsung dilapangan, wawancara, diskusi dan Tanya jawab kepada pembimbing lapang, QC, operator dan staf yang bekerja di PT Sari Segar Husada. Pengambilan data sekunder dilakukan dengan cara mempelajari melalui media elektronik seperti artikel, jurnal, dan buku yang dapat dipertanggungjawabkan kebenarannya.

Hasil pemantauan parameter proses produksi *coconut cream* telah sesuai dengan spesifikasi perusahaan. Pada penerimaan bahan baku daging buah kelapa dengan pH berkisar 6,00-6,40 dan uji organoleptik dengan parameter aroma normal, lendir sedikit, dan warna putih. Kelapa yang digunakan memiliki standar berat yaitu tidak lebih dari 0,8 Kg. Penyimpanan santan pada *storage tank* dengan pH 6,00-6,40, *fat content*  $24,0 \pm 1,0$ . Pada tahap pasteurisasi dengan suhu berkisar antara 75-85 °C selama 15 detik dengan metode *High Temperature Short Time*. Pada tahap penyimpanan *coconut cream* di *blending tank* dengan suhu 8-15 °C. Pada tahap sterilisasi dengan suhu 142 °C dalam waktu 8 detik. Pada penyimpanan *coconut cream* di *aseptic tank* yaitu menggunakan suhu 25-30 °C.

Berdasarkan pengawasan mutu proses produksi *coconut cream* diperoleh bahwa pengawasan mutu telah dilaksanakan dengan baik, dapat dilihat berdasarkan hasil pemantauan parameter mutu sampel sudah sesuai dengan spesifikasi perusahaan.

Kata kunci : *coconut cream*, pengawasan mutu, proses produksi



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022  
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.*

#### 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.



# **PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI *COCONUT CREAM* DI PT SARISEGAR HUSADA, TARAHAH LAMPUNG SELATAN**

**SITI FAUZIYYAH**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Laporan Akhir  
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya pada  
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2022**

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.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

- Hak Cipta Diindungi 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.

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Rianti Dyah Hapsari, S. T. P., M.Sc.



Judul Laporan Akhir : Pengawasan Mutu Proses Produksi *Coconut Cream* di  
PT Sari Segar Husada, Tarahan Lampung Selatan  
Nama : Siti Fauziyyah  
NIM : J3E119107

Disetujui oleh

Pembimbing :  
Dr. Ir. Dewi Sarastani, M.Si.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:  
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.  
NIP. 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:  
Prof. Dr. Ir. Arief Daryanto, M.Ec.  
NIP. 196106181986091001

Tanggal Ujian: 11 Juli 2022

Tanggal Lulus: 08 AUG 2022

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.