

RINGKASAN

CHAIRUNNISA NAPITUPULU. Pengawasan Mutu *Finished Goods* Susu UHT (*Ultra High Temperature*) *Choco Kids* di PT Indolakto Cicurug 1. *Quality Control of Choco Kids UHT (Ultra High Temperature) Finished Goods at PT Indolakto Cicurug 1*. Dibimbing oleh NENY MARIYANI.

Susu merupakan salah satu produk yang mudah mengalami kerusakan (*perishable*) terutama disebabkan oleh mikroorganisme sehingga mempunyai masa simpan yang relatif singkat. PT Indolakto merupakan salah satu industri pengolahan susu yang membantu pemenuhan gizi masyarakat melalui produksi krim kental manis dan susu UHT (*Ultra High Temperature*). Tujuan dari Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk mempelajari proses pengawasan mutu produk akhir (*finished goods*) susu UHT yang dilakukan di PT Indolakto.

PT Indolakto melakukan pengawasan mutu produk akhir dengan pengujian fisik-kimia, mikrobiologi, dan organoleptik. Pengujian fisik-kimia yang dilakukan pada laporan ini diantaranya (1) uji pH menggunakan pH meter dilakukan pada sampel untuk pengujian mikrobiologi, (2) uji kemasan (*packaging integrity*), (3) uji volume/berat produk dengan cara mengukur kembali sampel dengan gelas ukur, (4) uji komposisi produk meliputi lemak dengan metode Gerber, total padatan dengan metode gravimetri, protein dengan metode Kjeldahl, dan berat jenis diperoleh dari milkoscan. Hasil uji komposisi diambil dari hasil pengujian yang telah diverifikasi dengan kode A dan C selama sebulan pada bulan Januari. Pengujian mikrobiologi yang dilakukan yaitu uji *sterility test* untuk menentukan produk steril atau tidak dengan cara *streak plate* pada media *Plate Count Agar* (PCA). Pengujian organoleptik dilakukan dengan uji penerimaan mutu hedonik terhadap parameter warna, rasa, dan aroma produk. Hasil pengujian akan dibandingkan dengan spesifikasi perusahaan dan SNI 3950-2014 tentang persyaratan mutu susu UHT berperisa.

Hasil pengujian menunjukkan bahwa nilai pH yang diperoleh berkisar antara 6,5 sampai 6,7. Jumlah volume/berat produk tidak kurang dari 115 mL, dan hasil pengujian kemasan dinyatakan sesuai, karena tidak ada penyimpangan dari semua parameter pengujian. Nilai kadar lemak, protein, dan berat jenis berada diantara spesifikasi perusahaan dan sesuai SNI dengan nilai minimal 2,0 % b/b untuk kadar lemak dan protein. Dari 24 kode sampel yang diuji, sembilan sampel memiliki nilai total padatan kurang dari spesifikasi (17,40 % b/b) tapi bukan penyimpangan dan masih sesuai dengan SNI bahwa nilai total padatan minimal 8,0 % b/b. Hasil pengujian mikrobiologi pada sampel dinyatakan steril. Pengujian organoleptik semua sampel normal, tidak terdapat penyimpangan terhadap warna, rasa, dan aroma susu.

Semua hasil pengujian memenuhi syarat mutu SNI sehingga produk dapat didistribusikan. PT Indolakto perlu meningkatkan kesadaran tentang GMP pada setiap karyawan, melakukan *maintanance* mesin secara rutin dan memperhatikan kebersihan lingkungan produksi untuk mencegah kontaminasi pada produk.

Kata kunci: pengawasan mutu, susu UHT.

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 mengumunkan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.