



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE	2
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	2
2.2 Alat dan Bahan	2
2.3 Teknik Pengumpulan Data	2
2.4 Prosedur Kerja	3
2.4.1 Pengujian Fisik-Kimiawi	3
2.4.2 Pengujian Mikrobiologi	4
2.4.3 Pengujian Organoleptik	5
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	5
3.1 Sejarah Umum Perusahaan	5
3.2 Visi dan Misi	6
3.3 Lokasi dan Tata Letak Pabrik	6
3.4 Struktur Organisasi	7
3.5 Ketenagakerjaan	8
3.6 Produk yang dihasilkan	8
4 PROSES PRODUKSI SUSU UHT	9
4.1 Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan dan Fortifikan	9
4.1.1 Bahan Baku	9
4.1.2 Bahan Tambahan Pangan (BTP)	10
4.1.3 Fortifikan	10
4.2 Bahan Pengemas	11
4.3 Proses Pengolahan Susu UHT	11
4.3.1 Pengolahan <i>Fresh Milk</i>	12
4.3.2 Persiapan Bahan Kosentrat	12
4.3.3 Pencampuran (<i>Mixing</i>)	13
4.3.4 Homogenisasi dan Pasteurisasi	13
4.3.5 Sterilisasi Produk	13
4.3.6 <i>Filling</i>	14
4.3.7 <i>Packing</i>	14
5 PENGAWASAN MUTU <i>FINISHED GOODS</i>	15
5.1 Pengawasan Mutu Fisik-Kimiawi	17
5.1.1 Nilai pH	17
5.1.2 Volume/Berat	17
5.1.3 Kemasan	18
5.1.4 Kandungan Komposisi	19
5.2 Pengawasan Mutu Mikrobiologi	23

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





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

5.3 Organoleptik	24
6 SIMPULAN DAN SARAN	25
6.1 Simpulan	25
6.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	29

DAFTAR TABEL

1 Waktu kerja karyawan lapangan ^a	8
2 Syarat mutu susu UHT berperisa ^a	16

DAFTAR GAMBAR

1 Contoh skema pengujian <i>electrolity test</i>	18
2 Perbandingan hasil pengujian lemak dengan spesifikasi perusahaan.	20
3 Perbandingan hasil pengujian total padatan dengan spesifikasi perusahaan.	21
4 Perbandingan hasil pengujian protein dengan spesifikasi perusahaan.	22
5 Perbandingan hasil pengujian berat jenis dengan spesifikasi perusahaan.	23
6 Hasil pengujian <i>sterility test</i> inkubasi 35 °C (a) dan 55 °C (b)	23

DAFTAR LAMPIRAN

1 Struktur organisasi	30
2 Denah lokasi PT Indolakto Cirurug 1	31
3 Produk PT Indolakto Cicurug 1	32
4 Diagram alir pengolahan susu segar (<i>fresh milk</i>)	33
5 Diagram alir pengolahan susu UHT	34
6 Diagram alir pengemasan susu UHT	35
7 Hasil pengujian susu UHT <i>Choco Kids</i> 115 mL bulan Januari 2020	36
8 Hasil pengujian pH dan <i>sterility test</i>	36