



PENGAWASAN MUTU SELAMA PROSES PADA PRODUK KRIMER KENTAL MANIS DI PT INDOLAKTO

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

NYIMAS ALIFAH NUR FADHILA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir “Pengawasan Mutu Selama Proses pada Produk Krimer Kental Manis di PT Indolakto” 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.

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

Bogor, Agustus 2020

Nyimas Alifah Nur Fadhila
J3E217169



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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

NYIMAS ALIFAH NUR FADHILA. Pengawasan Mutu Selama Proses pada Produk Krimer Kental Manis di PT Indolakto. *In Process Quality Control of Sweetened Condensed Creamer at PT Indolakto*. Dibimbing oleh NUR WULANDARI.

PT Indolakto yang berlokasi di Kawasan Industri Indolakto, Kecamatan Cicurug, Kabupaten Sukabumi merupakan perusahaan yang memproduksi berbagai macam produk olahan susu dan turunannya, salah satunya adalah krimer kental manis. Tujuan dari kegiatan PKL di PT Indolakto yaitu mempelajari proses produksi dan pengawasan mutu selama proses (*in process quality control*) pada produk krimer kental manis. Metode kerja yang dilakukan dalam kegiatan PKL ini yaitu pengamatan langsung, partisipasi aktif, wawancara dengan karyawan, serta diskusi dan konsultasi dengan pembimbing lapang.

PT Indolakto memproduksi krimer kental manis dengan menggunakan metode *fully recombined*. Pada metode ini air digunakan sepenuhnya sebagai pelarut tanpa menggunakan susu segar. Proses produksi krimer kental manis terdiri dari beberapa tahap, diantaranya *dumping*, persiapan laktosa, pencampuran (*mixing*), homogenisasi, pasteurisasi, evaporasi (*flash cooling*), kristalisasi (*aging*), dan pengisian (*filling*).

Pengawasan mutu dilakukan untuk memastikan bahwa mutu produk telah memenuhi spesifikasi dan persyaratan mutu perusahaan demi menjamin keamanan produk kepada konsumen. PT Indolakto membagi kegiatan pengawasan mutu menjadi pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu bahan pengemas, pengawasan mutu selama proses (*in process*) dan pengawasan mutu produk akhir. Pengawasan mutu *in process* dilakukan pada beberapa tahapan proses, yaitu pada proses pencampuran (*mixing*), homogenisasi dan pasteurisasi, evaporasi (*flash cooling*), dan kristalisasi (*aging*). Parameter yang diuji pada proses pencampuran meliputi pH, total padatan (*total solid* atau TS), kadar lemak, kadar protein, kadar sukrosa, serta karakteristik organoleptik yang terdiri dari bau, rasa dan kenampakan. Pada proses homogenisasi dan pasteurisasi, parameter yang diuji antara lain viskositas, ukuran globula lemak (*fat globule*), *cluster*, dan suhu pasteurisasi. Pada proses evaporasi (*flash cooling*), parameter yang diuji antara lain pH, TS, viskositas, kadar lemak, kadar protein, kadar sukrosa, serta bau, rasa dan kenampakan. Pada proses kristalisasi (*aging*), parameter yang diuji antara lain pH, TS, viskositas, kadar lemak, kadar protein, kadar sukrosa, rasio perbandingan gula dengan air (*sugar water ratio* atau SWR), serta karakteristik organoleptik berupa bau, rasa dan kenampakan. Produk pada proses kristalisasi menggambarkan spesifikasi produk akhir yang dihasilkan.

Sistem pengawasan mutu selama proses (*in process quality control*) di PT Indolakto sudah berjalan dengan baik dan perlu terus dipertahankan agar PT Indolakto dapat terus menghasilkan produk yang terjamin mutu dan amanannya.

Kata kunci: krimer kental manis, pengawasan mutu, proses, susu



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020
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 yang wajar IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun 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 SELAMA PROSES PADA PRODUK KRIMER KENTAL MANIS DI PT INDOLAKTO

NYIMAS ALIFAH NUR FADHILA



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
2020**

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 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.

Pengantar pada ujian laporan akhir : Neny Mariyani, S.T.P., M.Si.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan Akhir : Pengawasan Mutu Selama Proses pada Produk Krimer Kental Manis di PT Indolakto
Nama : Nyimas Alifah Nur Fadhila
NIM : J3E217169

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing : Dr. Nur Wulandari, S.T.P., M.Si.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A.
NIP. 195805041985032001



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, Dip.Ag.Ec., M.Ec.
NIP. 196106181986091001

Tanggal Ujian: 6 Agustus 2020

Tanggal Lulus: 14 Agustus 2020

- 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.