



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
2 METODE	2
2.1 Waktu dan Lokasi PKL	2
2.2 Alat dan Bahan	2
2.3 Teknik Pengumpulan Data	2
2.3.1 Data Primer	2
2.3.2 Data Sekunder	3
2.4 Prosedur Kerja	3
3 KEBERADAAN UMUM PT INDOLAKTO	5
3.1 Sejarah Perusahaan	5
3.2 Lokasi	6
3.3 Visi dan Misi	6
3.4 Struktur Organisasi	6
3.5 Ketenagakerjaan	7
3.6 Produk yang dihasilkan	7
4 ASPEK PRODUKSI KRIMER KENTAL MANIS	9
4.1 Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan, dan Fortifikan	9
4.1.1 Bahan Baku Mayor	9
4.1.2 Bahan Baku Minor	11
4.1.3 Fortifikan	11
4.1.4 Bahan Tambahan Pangan	12
4.2 Proses Produksi Krimer Kental Manis	12
4.2.1 <i>Dumping</i>	12
4.2.2 Persiapan Laktosa	13
4.2.3 <i>Mixing</i>	13
4.2.4 Homogenisasi	14
4.2.5 Pasteurisasi	15
4.2.6 Evaporasi (<i>Flash Cooling</i>)	16
4.2.7 Kristalisasi (<i>Aging</i>)	16
4.2.8 <i>Filling</i>	17
5 PENGAWASAN MUTU SELAMA PROSES PADA PRODUK KRIMER KENTAL MANIS DI PT INDOLAKTO	17
5.1 Pengawasan Mutu pada Tahap <i>Mixing</i>	18
5.2 Pengawasan Mutu pada Tahap Homogenisasi dan Pasteurisasi	19
5.3 Pengawasan Mutu pada Tahap Evaporasi (<i>Flash Cooling</i>)	20
5.4 Pengawasan Mutu pada Tahap Kristalisasi (<i>Aging</i>)	20

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.



6	SIMPULAN DAN SARAN	21
	6.1 Simpulan	21
	6.2 Saran	22
	DAFTAR PUSTAKA	22
	LAMPIRAN	25

© 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.



DAFTAR TABEL

1	Produk krimer kental manis yang diproduksi oleh PT Indolakto	7
2	Produk susu UHT dan susu multi-sereal yang diproduksi PT Indolakto	8

DAFTAR GAMBAR

1	pH meter digital untuk mengukur nilai pH krimer kental manis di PT Indolakto	3
2	Near infrared (NIR) untuk pengujian komposisi kimiawi krimer kental manis di PT Indolakto	4
3	Viskosimeter <i>Brookfield</i> untuk pengujian viskositas krimer kental manis di PT Indolakto	4
4	Logo PT Indolakto	6
5	Produk krimer kental manis yang diproduksi oleh PT Indolakto	8
6	Produk susu UHT dan susu multi-sereal yang diproduksi oleh PT Indolakto	8
7	Proses <i>mixing</i> pada produk krimer kental manis	14
8	Proses homogenisasi dan pasteurisasi produk krimer kental manis	15
9	Proses evaporasi produk krimer kental manis	16



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Indolakto Cicurug 1	27
2	Diagram alir proses produksi krimer kental manis	28

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik Institut Pertanian Bogor

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