



PENGAWASAN MUTU MIKROBIOLOGI PADA PRODUK RETAIN MINUMAN YOGURT DI PT ABC KOGEN DAIRY

© 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.

LUH INTAN SURYANI



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 Mikrobiologi pada Produk *Retain* Minuman Yogurt di PT ABC Kogen Dairy” 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, Juli 2020

Luh Intan Suryani
J3E117158



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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

RINGKASAN

LUH INTAN SURYANI. Pengawasan Mutu Mikrobiologi pada Produk *Retain* Minuman Yogurt di PT ABC Kogen Dairy. *Microbiological Quality Control of Retained Yogurt Drink Products at PT ABC Kogen Dairy*. Dibimbing oleh ANDI EARLY FEBRINDA.

PT ABC Kogen Dairy merupakan salah satu produsen olahan susu segar. Minuman yogurt merupakan salah satu hasil produksi di PT ABC Kogen Dairy. Susu segar yang digunakan sebagai bahan baku merupakan hasil dari peternakan sendiri yang berada di dataran tinggi Garut. Sebagai perusahaan yang sedang berkembang di bidang produsen olahan susu, PT ABC Kogen Dairy selalu berupaya untuk menghasilkan produk sesuai spesifikasi yang telah ditentukan. Tujuan dari kegiatan PKL di PT ABC Kogen Dairy adalah mempelajari sistem pengawasan mutu mikrobiologi produk *retain* minuman yogurt.

Kualitas keamanan pangan olahan sangat penting untuk memenuhi hak konsumen yaitu mendapat produk pangan yang aman. Keamanan pangan sangat ditentukan oleh pengawasan bahan baku hingga produk akhir. Pengawasan mikrobiologi merupakan salah satu jenis pengawasan untuk mengendalikan pencemaran mikroba dalam produk. Pengujian mikrobiologi di PT ABC Kogen Dairy dilakukan di laboratorium dengan sistem dan fasilitas yang memadai. Pengambilan sampel atau sampel yang akan diuji dilakukan secara aseptis dan ditampung di dalam wadah yang telah disterilisasi.

PT ABC Kogen Dairy mempunyai manajemen penyimpanan dan pengujian produk *retain* yang digunakan untuk media referensi perusahaan jika terdapat komplain dari konsumen. Pengujian *Total Plate Count* (TPC), koliform, kapang dan khamir di PT ABC Kogen Dairy dilakukan pada produk *retain* untuk *monitoring* kualitas produk dari segi keamanan mikrobiologi. Pengujian produk *retain* dilakukan pada saat produk telah mencapai umur simpan selama 3 bulan, 6 bulan, 9 bulan, dan 12 bulan.

Spesifikasi hasil pengujian koliform yaitu < 3 cfu/ml, *Total Plate Count* (TPC) yaitu < 100 cfu/ml, kapang dan khamir yaitu negatif/25 ml. Spesifikasi perusahaan tentang batas cemaran mikroba mengacu pada Peraturan BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) nomor 16 tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan. Hasil pengujian mikrobiologi terhadap produk *retain* minuman yogurt menunjukkan kesesuaian dengan spesifikasi yang ditetapkan oleh perusahaan. Pengujian mikrobiologi di laboratorium eksternal sebaiknya dilakukan secara berkala untuk membandingkan dan memastikan bahwa hasil pengujian di laboratorium internal dapat dipercaya.

Kata kunci : minuman yogurt, *monitoring*, mutu mikrobiologi, produk *retain*.



© 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 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 MIKROBIOLOGI PADA PRODUK RETAIN MINUMAN YOGURT DI PT ABC KOGEN DAIRY

LUH INTAN SURYANI



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 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 mengumumkannya 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.

Penguji pada ujian laporan akhir: Ai Imas Faidoh Fatimah, S.T.P., M.P., M.Sc.



Judul Laporan Akhir : Pengawasan Mutu Mikrobiologi pada Produk *Retain*
Minuman Yogurt di PT ABC Kogen Dairy
Nama : Luh Intan Suryani
NIM : J3E117158

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing : Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

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

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



© 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:

- 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.

Tanggal Ujian: 22 Juli 2020

Tanggal Lulus: 14 Agustus 2020