



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR LAMPIRAN	iv
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE	2
2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data	2
3 KEBADAAN UMUM PERUSAHAAN	2
3.1 Profil Perusahaan	2
3.2 Visi dan Misi	3
3.3 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	3
3.4 Ketenagakerjaan	4
3.5 Struktur Organisasi	4
3.6 Jenis-Jenis Produk	5
4.1 Bahan Baku dan Bahan Penunjang	7
4.1.1 Susu Segar	7
4.1.2 Air	7
4.1.3 Gula	7
4.1.4 Susu Skim Bubuk	7
4.1.5 Penstabil Nabati	7
4.1.6 Perisa	8
4.1.7 Madu	8
4.1.8 Antioksidan Tokoferol Campuran Pekat	8
4.1.9 Kultur	8
4.2 Proses Produksi Minuman Yogurt	9
4.2.1 Persiapan Basis Yogurt	10
4.2.2 Proses Persiapan Penstabil	12
4.2.3 Proses Inkubasi	12
4.2.4 Proses Pasteurisasi II	12

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.





4.2.5 Proses Pengisian Yogurt (<i>Filling</i>)	13
4.2.6 Proses Pemberian Kode Produksi (<i>Coding</i>)	13
4.2.7 Proses Pelabelan	13
4.2.8 Proses Pengemasan Sekunder (<i>Packing</i>)	14
4.2.9 Penggudangan	15
5 MANAJEMEN MUTU MIKROBIOLOGI PRODUK MINUMAN YOGURT: PENGAWASAN MUTU PRODUK <i>RETAIN</i>	15
5.1 Pengawasan Mutu Mikrobiologi	15
5.2 Pengelolaan Laboratorium Mikrobiologi di PT ABC Kogen Dairy	17
5.3 Manajemen Produk <i>Retain</i>	18
5.4 Prosedur Pengujian Mikrobiologi Produk <i>Retain</i>	19
5.4.1 Pengujian <i>Total Plate Count</i> (TPC)	19
5.4.2 Pengujian Koliform	20
5.4.3 Pengujian Kapang dan Khamir	21
6 SIMPULAN DAN SARAN	23
6.1 Simpulan	23
6.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	25



DAFTAR TABEL

1 Jadwal kerja karyawan QC PT ABC Kogen Dairy	4
2 Batas cemaran mikroba bahan baku minuman yogurt	9
3 Spesifikasi mikrobiologi produk minuman yogurt	16

DAFTAR GAMBAR

1 Logo PT ABC Kogen Dairy	3
2 Struktur organisasi pabrik di PT ABC Kogen Dairy	5
3 Produk minuman yogurt	5
4 Produk UHT <i>fresh milk</i>	6
5 Produk <i>Pasteurized Milk</i>	6
6 Diagram alir proses produksi minuman yogurt	10



7	Kode pada produk minuman <i>yogurt</i>	13
8	Tampilan utama label kemasan minuman <i>yogurt</i>	14
9	Tampilan samping label minuman <i>yogurt</i>	14
10	Diagram alir pengujian <i>Total Plate Count</i> (TPC)	20
11	Diagram alir pegujian koliform	21
12	Diagram alir pegujian kapang dan khamir	22

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi bagian pengendalian mutu di PT ABC Kogen Dairy	26
2	Formula perhitungan jumlah koloni mikroba	27



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.

Bogor Agricultural University