



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Tempat dan Waktu Praktik Kerja Lapangan	2
2.2 Jenis Data	2
2.2.1 Data Primer	2
2.2.2 Data Sekunder	2
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	3
3.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	3
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	3
3.3 Lokasi dan Tata Letak	4
3.4 Struktur Organisasi dan Manajemen Perusahaan	4
3.5 Ketenagakerjaan	5
3.6 Logo PT Frisian Flag Indonesia	6
3.7 Sarana dan Prasarana	6
4 PROSES PRODUKSI	6
4.1 Jenis dan Merek Produk	6
4.2 Bahan Baku	7
4.2.1 <i>Skim Milk Powder</i> (SMP)	7
4.2.2 Gula (Sukrosa)	7
4.2.3 Air	8
4.2.4 <i>Fat Blend</i>	8
4.2.5 <i>Milk Protein Concentrate</i> (MPC)	8
4.3 Bahan Tambahan	8
4.3.1 <i>Glycerol Monostearate</i> (GMS)	8
4.3.2 Laktosa dan Gula Kastor	9
4.3.3 Vitamin dan Mineral	9
4.3.4 Pengemulsi Nabati (Lesitin)	9
4.4 Bahan Pengemas	9
4.4.1 Kemasan Primer	9
4.4.2 Kemasan Sekunder	10
4.4.3 Kemasan Tersier	10
4.5 Peralatan dan Proses Produksi	10
4.5.1 <i>Receiving Material</i>	11
4.5.2 <i>Dumping</i>	11
4.5.3 <i>Cluster Tank</i> (<i>Mixing Vitamin dan Mineral</i>)	11
4.5.4 <i>Mixer Tank</i> (<i>Mixing</i>)	12
4.5.5 Filter 1000 μm (<i>Filtering</i>)	12



4.5.6	<i>Plate Cooler (Pre-cooling dan Cooling)</i>	12
4.5.7	<i>Concentrate Tank (Buffering)</i>	12
4.5.8	<i>Plate Heater (Pre-heating)</i>	13
4.5.9	<i>Tube Pasteurizer (Pasteurizing)</i>	13
4.5.10	Filter 177 μm (<i>Filtering</i>)	13
4.5.11	<i>Balance Tank (Buffering)</i>	14
4.5.12	<i>Homogenizer (Homogenizing)</i>	14
4.5.13	<i>Spray Drying</i>	14
4.5.14	<i>Lechitination</i>	14
4.5.15	<i>Static Fluid Bed dan Vibro Fluidizer</i>	15
4.5.16	<i>Vacuum Transportation</i>	15
4.5.17	<i>Receiving Cyclone (Buffering)</i>	15
4.5.18	<i>Screening dan Filtering</i>	15
4.5.19	<i>Powder Hopper (Buffering)</i>	15
4.5.20	<i>Filling dan Packing</i>	16
4.6	Produk <i>Intermediate</i> atau <i>Reprocess</i>	16
4.7	Penggudangan	16
5	PENGENDALIAN SUHU PASTEURISASI PRODUK SUSU BUBUK	16
5.1	Pengendalian Suhu Pasteurisasi	17
5.2	Bagan Kendali (<i>Control Chart</i>)	18
5.3	Diagram Sebab Akibat (<i>Fishbone Diagram</i>)	19
5.4	<i>Total Plate Count (TPC)</i>	22
5.5	Efektivitas Proses Pasteurisasi terhadap Jumlah Mikroba	24
6	SIMPULAN DAN SARAN	25
6.1	Simpulan	25
6.2	Saran	25
	DAFTAR PUSTAKA	26
	LAMPIRAN	27

DAFTAR TABEL

1	Waktu kerja karyawan PT Frisian Flag Indonesia	5
2	Spesifikasi persyaratan mutu BMCM pada susu	23
3	Persentase penurunan jumlah mikroorganisme pada tahap sebelum dan sesudah pasteurisasi produk susu bubuk	23

DAFTAR GAMBAR

1	Logo PT Frisian Flag Indonesia (b) Logo <i>Royal Friesland Campina</i>	6
2	grafik kendali rata-rata suhu <i>pasteurizer</i>	18
3	grafik kendali rata-rata suhu <i>outlet holding tube</i>	19
4	diagram <i>fishbone</i> efektivitas pasteurisasi	20
5	contoh biakan mikroorganisme pada media <i>total plate count (TPC)</i>	23

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 LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Frisian Flag Indonesia	28
2	Struktur organisasi <i>Plant</i> Pasar Rebo	29
3	Produk PT Frisian Flag Indonesia	29
4	Tabel syarat mutu susu pasteurisasi menurut BSN (1995)	30
5	Diagram alir <i>wet powder processing</i> susu bubuk PT Frisian Flag Indonesia	31
6	Diagram alir <i>spray drying</i> susu bubuk PT Frisian Flag Indonesia	32
7	Data suhu pasteurisasi susu bubuk PT Frisian Flag Indonesia bulan Januari-Februari 2020	33
8	Data <i>quality control</i> mikrobiologi susu bubuk PT Frisian Flag Indonesia bulan Januari-Februari 2020	33

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



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