



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Lokasi dan Waktu Praktik Kerja Lapangan	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data	2
2.2.1 Data Primer	2
2.2.2 Data Sekunder	2
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	3
3.1 Sejarah Perusahaan	3
3.2 Visi dan Misi	3
3.3 Struktur Organisasi	4
3.3.1 <i>Business Unit Head</i>	4
3.3.2 <i>Factory Manager</i>	4
3.3.3 <i>Assistant Factory Manager</i>	4
3.3.4 <i>Quality and Product Development</i>	5
3.3.5 <i>Purchasing Manager</i>	5
3.3.6 HRD dan GA Manager	5
3.3.7 Kepala Produksi	5
3.3.8 Pengawas Keju	5
3.3.9 Pengawas Gudang Bahan Baku	5
3.3.10 Operator Gudang Bahan Baku	5
3.3.11 Kepala Gudang dan <i>Packing</i>	6
3.3.12 Admin <i>Packing</i>	6
3.3.13 Admin Gudang Pemeraman	6
3.3.14 Kepala Teknik dan SHE	6
3.3.15 Admin PPIC	6
3.4 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	6
3.5 Ketenagakerjaan	7
3.6 Produk Perusahaan	7
4 PROSES PRODUKSI	8
4.1 Bahan Baku	9
4.2 Peralatan Produksi	11
4.2.1 <i>Screw Grinding</i>	11
4.2.2 Tangki Pencampuran	11
4.2.3 Mesin <i>Filling</i>	12
4.2.4 Mesin <i>Sealer</i>	12





4.3 Proses Produksi	13
4.3.1 Persiapan Bahan Baku	13
4.3.2 <i>Mixing</i>	13
4.3.3 Pemindahan Adonan	13
4.3.4 <i>Filling</i>	14
4.3.5 <i>Sealing</i>	14
4.3.6 Penyimpanan	14
4.3.7 Penyortiran	14
4.3.8 Pengemasan	15
5 PENGAWASAN MUTU PRODUK AKHIR KEJU OLAHAN	15
5.1 Pengawasan Bobot Keju <i>Cheddar</i> Olahan	16
5.2 Pengawasan Mutu Kimiawi	17
5.2.1 Kadar Air	17
5.2.2 Kadar Protein	18
5.2.3 Kadar Lemak	19
5.3 Pengawasan Mutu Mikrobiologi	20
5.3.1 Pengawasan Mutu <i>Staphylococcus aureus</i>	20
5.3.2 Pengawasan Mutu <i>Escherichia coli</i>	22
6 SIMPULAN DAN SARAN	23
6.1 Simpulan	23
6.2 Saran	24
LAMPIRAN	26



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.



DAFTAR TABEL

Tabel 1 Daftar Produk di PT Bukit Baros Cempaka	7
Tabel 2 Hasil Uji Kadar Air Keju <i>Cheddar</i> Olahan	18
Tabel 3 Hasil Uji Kadar Protein Keju <i>Cheddar</i> Olahan	18
Tabel 4 Hasil Uji Kadar Lemak Keju <i>Cheddar</i> Olahan	19
Tabel 5 Hasil Uji <i>Staphylococcus aureus</i> Produk Keju Olahan	21
Tabel 6 Hasil Uji <i>Escherichia coli</i> Produk Keju Olahan	22

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 <i>Screw Grinding</i>	11
Gambar 2 Tangki Pencampuran	12
Gambar 3 Mesin <i>Filling</i>	12
Gambar 4 Mesin <i>Sealer</i>	13
Gambar 5 Grafik Bobot Produk Akhir Keju Olahan Periode Maret - April 2020	16



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Struktur Organisasi PT Bukit Baros Cempaka, Sukabumi	27
Lampiran 2 Diagram Alir Pembuatan Keju <i>Cheddar</i> Olahan	28
Lampiran 3 Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan Per BPOM No 13 Tahun 2019	29
Lampiran 4 Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan SNI 7388:2009	30

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.