



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	2
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	2
2.2 Jenis dan Sumber Data	2
2.3 Metode Pengumpulan Data	3
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	
3.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	3
3.2 Visi Misi Perusahaan	4
3.3 Struktur Organisasi	4
3.4 Produk yang Dihasilkan	6
3.5 Lokasi Perusahaan	6
4 PROSES PRODUKSI	
4.1 Penerimaan Bahan Baku	7
4.2 Persiapan Bahan Baku	7
4.3 Bahan Baku	7
4.4 Tahapan Proses Produksi Base Susu Bubuk	10
5 Analisis <i>Losses</i> Vitamin A dan Vitamin C pada Proses Produksi <i>Base</i> Susu Bubuk	16
5.1 Pengukuran Total Solid	16
5.2 Pengukuran pH	17
5.3 Analisis <i>Losses</i> Vitamin A dan Vitamin C	18
6 SIMPULAN DAN SARAN	23
6.1 Simpulan	23
6.2 Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	25

DAFTAR TABEL

1	Tugas dan Tanggungjawab Departement Perusahaan	5
2	Jenis Produk yang Dihasilkan	6
3	Hasil pengukuran total solid sampel formula X, Y dan Z	17
4	Hasil pengukuran pH sampel liquid formula X, Y dan Z	17
5	Perbedaan alat HPLC dan UPLC	18

DAFTAR GAMBAR

1	Diagram Alir Proses Produksi	11
2	<i>Mixing tank</i>	12
3	<i>Tubular Heat Exchanger</i>	13
4	<i>Homogenizer</i>	14
5	<i>Spray Dryer</i>	15
6	Grafik Hasil Uji Vitamin A/ 100 g Total Solid Formula X dan Y	19
7	Grafik <i>loosess</i> Vitamin A Formula X dan Y	19
8	Grafik Hasil Uji Vitamin C/ 100 g Total Solid Formula X, Y dan Z	21
9	Grafik <i>Losses</i> Vitamin C Formula X, Y dan Z	21
10	Proses Oksidasi Asam Askorbat	22



DAFTAR LAMPIRAN

1	Hasil pengujian total solid, pH, suhu, kadar Vitamin A dan Vitamin C dalam 100 g total solid	26
2	Hasil pengujian vitamin A dan vitamin C dari laboratorium perusahaan	27
3	Cara perhitungan kadar vitamin/ 100 g total solid	29