



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	vii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	1
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	3
2.4 Prosedur Kerja Pengendalian Mutu Bahan Baku Susu	3
III KEDADAAN UMUM PERUSAHAAN	7
3.1 Sejarah	7
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	8
3.3 Struktur Organisasi Perusahaan	8
3.4 Ketenagakerjaan	9
3.5 Produk Perusahaan	9
IV ASPEK PROSES PRODUKSI	11
4.1 Keju Mozzarella	11
4.2 Bahan Baku dan Bahan Tambahan	11
4.3 Proses Produksi	12
V PENGENDALIAN MUTU BAHAN BAKU SUSU DI PT BUKIT BAROS CEMPAKA	16
5.1 Parameter dalam Pengendalian Mutu Bahan Baku Susu	16
5.2 Grafik Kendali Mutu Bahan Baku Susu	19
5.3 Analisis Penyebab Mutu Bahan Baku Susu Tidak Terkendali	22
5.4 Tindakan Perbaikan	25
VI SIMPULAN DAN SARAN	26
6.1 Simpulan	26
6.2 Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	28
RIWAYAT HIDUP	42

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.

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 TABEL

1	Terkendali atau tidaknya mutu susu pada <i>supplier</i> RU	20
2	Terkendali atau tidaknya mutu susu pada <i>supplier</i> SB	21
3	Terkendali atau tidaknya mutu susu pada <i>supplier</i> KPS Bogor	21
4	Verifikasi kemungkinan penyebab masalah	23
5	Analisis akar penyebab masalah	24

## DAFTAR GAMBAR

1	<i>Alcohol milk testing gun</i>	4
2	<i>Lactodensimeter</i>	4
3	pH meter	5
4	<i>Lactoscan milk analyzer</i>	5
5	Diagram alir penerimaan dan pengecekan bahan baku susu	6
6	Logo PT Bukit Baros Cempaka	7
7	Produk keju PT Bukit Baros Cempaka	10
8	Proses penambahan enzim rennet	12
9	Proses pemotongan dadih	13
10	Proses pengecekan kualitas adonan mozzarella	14
11	Proses pengemasan vakum keju mozzarella	14
12	Diagram alir pembuatan keju mozzarella	15
13	Diagram sebab akibat untuk mengidentifikasi tidak terkendalnya mutu bahan baku susu	22

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur Organisasi PT Bukit Baros Cempaka	29
2	Instruksi Kerja Alat <i>Lactoscan milk analyzer</i>	30
3	Grafik Kendali Mutu Bahan Baku Susu <i>Supplier</i> Rukun Utomo Bulan Desember	32
4	Grafik Kendali Mutu Bahan Baku Susu <i>Supplier</i> Rukun Utomo Bulan Januari	33
5	Grafik Kendali Mutu Bahan Baku Susu <i>Supplier</i> Rukun Utomo Bulan Februari	34
6	Grafik Kendali Mutu Bahan Baku Susu <i>Supplier</i> Sejahtera Bersama Bulan Desember	35
7	Grafik Kendali Mutu Bahan Baku Susu <i>Supplier</i> Sejahtera Bersama Bulan Januari	36
8	Grafik Kendali Mutu Bahan Baku Susu <i>Supplier</i> Sejahtera Bersama Bulan Februari	37
9	Grafik Kendali Mutu Bahan Baku Susu <i>Supplier</i> KPS Bogor Bulan Desember	38



10	Grafik Kendali Mutu Bahan Baku Susu <i>Supplier</i> KPS Bogor Bulan Januari	39
11	Grafik Kendali Mutu Bahan Baku Susu <i>Supplier</i> KPS Bogor Bulan Februari	40
12	Tabel konversi hasil perhitungan berat jenis dari pembacaan <i>lactodensimeter</i> dan pengukuran suhu sampel	41

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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