



# PENGAWASAN MUTU KIMIAWI *FINISH PRODUCT* DI PT ABC KOGEN DAIRY

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

## 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.

**SIFA NURFADILAH**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2020**



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir Pengawasan Mutu Kimiawi *Finish Product* di PT ABC Kogen Dairy adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2020

Sifa Nurfadilah  
J3E117097



**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:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- 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



## RINGKASAN

SIFA NURFADILAH. Pengawasan Mutu Kimiawi *Finish Product* di PT ABC Kogen Dairy. *Chemical Quality Control of Finish Product at PT ABC Kogen Dairy*. Dibimbing oleh NENY MARIYANI.

PT ABC Kogen Dairy merupakan industri yang bergerak di bidang pangan yang memproduksi susu segar dan olahannya seperti susu *Ultra High Temperature* (UHT) dan pasteurisasi, serta yogurt. Pengawasan mutu menjadi salah satu upaya PT ABC Kogen Dairy untuk mendapatkan jaminan bahwa produk yang dihasilkan memiliki mutu yang konsisten dan telah memenuhi standar dan spesifikasi yang ditetapkan oleh perusahaan. Tujuan pelaksanaan PKL di PT ABC Kogen Dairy adalah untuk mempelajari pengawasan mutu kimiawi *finish product* yaitu susu UHT dan yogurt.

Pengumpulan data dilakukan dengan pengamatan langsung (observasi) di ruang produksi, melakukan analisis sendiri di laboratorium, wawancara secara langsung kepada staf perusahaan yang berkaitan dengan informasi dalam perusahaan, dan pengamatan secara tidak langsung melalui studi pustaka dan sumber lain. Pengujian mutu kimiawi baik produk susu UHT dan yogurt meliputi analisis kadar lemak metode Gerber dengan alat *butyrometer Gerber centrifuge*, kadar protein metode *Kjeldahl* dengan alat *automatic Kjeldahl digestion and distillation unit*, dan *total solid non fat* metode gravimetri. Pengujian mutu kimiawi *finish product* dilakukan sesuai dengan jadwal produksi susu UHT dan yogurt, sedangkan untuk analisis kadar protein hanya dilakukan satu kali dalam seminggu. Pengujian mutu kimiawi juga dilakukan pada produk *retain* dengan masa simpan dalam gudang selama 3 bulan, 6 bulan, 9 bulan, dan 12 bulan terhitung sejak tanggal diproduksi. Standar mutu yang ditetapkan oleh perusahaan mengacu pada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (PerKa BPOM) No. 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan pada bagian kategori 01.1.1.1 dan kategori 01.2.1, PerKa BPOM No. 24 Tahun 2016 tentang Persyaratan Pangan Steril, SNI 3950:2014 untuk susu UHT, dan SNI 2981:2009 untuk yogurt.

Hasil pengujian untuk kadar lemak susu UHT yang mengacu pada SNI yaitu min. 3,0 % b/b dan 2,0 % b/b untuk susu berperisa, kadar protein min. 2,7 % b/b dan 2,0 % b/b untuk susu berperisa, dan *total solid non fat* min. 8,0 % b/b, sedangkan untuk yogurt dengan perlakuan panas setelah fermentasi yang juga mengacu pada SNI yaitu kadar lemak min. 3,0 % b/b, kadar protein min. 2,7 % b/b, dan *total solid non fat* min. 8,2 % b/b.

Hasil pengujian menunjukkan bahwa susu UHT dan yogurt masih memiliki kadar lemak, protein, dan *total solid non fat* yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Pengawasan mutu kimiawi sebaiknya dilakukan secara terus menerus dan diikuti dengan adanya kalibrasi alat analisis yang terjadwal untuk memastikan bahwa hasil analisis yang diperoleh konsisten dan sesuai dengan standar yang ditetapkan.

Kata kunci : lemak, protein, susu UHT, *total solid*, yogurt.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

2. Dilarang mengemukakan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020  
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB*

© 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:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- 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



# **PENGAWASAN MUTU KIMIAWI *FINISH PRODUCT* DI PT ABC KOGEN DAIRY**

**SIFA NURFADILAH**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Laporan Tugas Akhir  
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya pada  
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2020**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**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.

Penguji pada ujian laporan akhir : Ai Imas Faidoh Fatimah, S.T.P., M.P., M.Sc



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.

Judul Laporan Akhir : Pengawasan Mutu Kimiawi *Finish Product* di PT ABC  
Kogen Dairy  
Nama : Sifa Nurfadilah  
NIM : J3E117097

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing : Neny Mariyani, S.T.P., M.Si



Diketahui oleh  
**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi : Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A  
NIP. 195805041985032001

Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, Dip.Ag.Ec., M.Ec  
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian : 21 Juli 2020

Tanggal Lulus : 7 Agustus 2020