



## 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.