




DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1  PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE	2
2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan PKL	2
2.2 Alat dan Bahan	2
2.3 Teknik Pengumpulan Data	3
2.4 Prosedur Kerja	3
2.4.1 Analisis Kadar Lemak Metode Gerber	3
2.4.2 Analisis Kadar Protein Metode <i>Kjeldahl</i>	4
2.4.3 Analisis <i>Total Solid</i> Metode Gravimetri	4
3 KEADAAN UMUM PT ABC KOGEN DAIRY	5
3.1 Sejarah dan Perkembangan	5
3.2 Visi dan Misi	6
3.3 Lokasi dan Letak	6
3.4 Produk	6
3.5 Struktur Organisasi	7
3.6 Ketenagakerjaan	8
4 ASPEK PRODUKSI	8
4.1 Bahan	8
4.1.1 Bahan Baku	9
4.1.2 Bahan Tambahan Pangan	10
4.2 Tahapan Proses Produksi Susu UHT	11
4.2.1 Penerimaan Susu Segar	11
4.2.2 <i>Thermizing</i>	12
4.2.3 Filtrasi	12
4.2.4 Sterilisasi	12
4.2.5 <i>Final Cooling</i>	12
4.2.6 <i>Aseptic Filling</i>	12
4.2.7 <i>Coding</i>	13
4.2.7 <i>Packing</i>	13
4.2.9 Penggudangan	13
4.3 Tahapan Proses Produksi Yogurt	13
4.3.1 Penerimaan Susu Segar	14
4.3.2 <i>Thermizing</i>	14
4.3.3 <i>Recombine</i>	14
4.3.4 Pasteurisasi	14
4.3.5 <i>Incubation</i>	14

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



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

4.3.6 Buffer	15
4.3.7 Pasteurisasi	15
4.3.8 <i>Aseptic Filling</i>	15
4.3.9 <i>Coding</i>	16
4.3.10 <i>Packing</i>	16
4.3.11 Penggudangan	16
5 PENGAWASAN MUTU KIMIAWI <i>FINISH PRODUCT</i>	16
5.1 Konsep Pengawasan Mutu	16
5.2 Manajemen Produk <i>Retain</i>	17
5.3 Mutu Kimiawi	18
5.3.1 Mutu Kadar Lemak	19
5.3.2 Mutu Kadar Protein	20
5.3.3 Mutu <i>Total Solid</i>	21
6 SIMPULAN DAN SARAN	22
6.1 Simpulan	22
6.2 Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	25



DAFTAR TABEL

Sekolah Vokasi

College of Vocational Studies

1 Jadwal kerja karyawan PT ABC Kogen Dairy	8
2 Standar mutu kadar lemak susu UHT	17
3 Karakteristik dasar susu uht dan yogurt	19
4 Standar mutu kadar lemak yogurt	20
5 Standar mutu kadar protein susu UHT	21
6 Standar mutu kadar protein yogurt	21
7 Standar mutu <i>total solid non fat</i> susu UHT	22
8 Standar mutu <i>total solid non fat</i> yogurt	22

DAFTAR GAMBAR

1 <i>Butyrometer</i> Gerber 10%	2
2 <i>Butyrometer</i> Gerber <i>centrifuge</i>	2
3 <i>Automatic digestion and distillation unit</i>	3
4 Logo ABC Kogen	5
5 KIN <i>Bulgarian</i> yogurt	6
6 KIN UHT <i>fresh milk</i>	7
7 KIN <i>pasteurized milk</i>	7



DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi pabrik	26
2	Struktur organisai bagian <i>quality control</i>	27
3	Diagram alir analisis kadar lemak metode Gerber	28
4	Diagram alir analisis kadar protein metode <i>Kjeldahl</i>	29
5	Diagram alir analisis <i>total solid</i> metode gravimetri	30
6	Flow chart proses produksi susu UHT	31
7	Flow chart proses produksi yogurt	32

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

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