



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Susu <i>Ultra High Temperature</i> (UHT)	3
2.2 Mineral Natrium	3
2.3 Spektrofotometri Serapan Atom	4
III METODE	6
3.1 Lokasi dan Waktu PKL	6
3.2 Alat dan Bahan	6
3.3 Prosedur Kerja	6
IV KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	8
4.1 Sejarah	8
4.2 Visi dan Misi	8
4.3 Sarana dan Prasarana	9
4.4 Ruang Lingkup	9
4.5 Tugas dan Fungsi Lembaga	9
4.6 Standar Pelayanan Minimal	10
4.7 Bagan Susunana Organisasi	10
V HASIL DAN PEMBAHASAN/TOPIK PKL	11
5.1 Destruksi Sampel Susu UHT dan Bahan Acuan Bersertifikat	11
5.2 Kurva Standar Natrium	12
5.3 Kadar Mineral Natrium dalam Sampel Susu UHT	14
VI SIMPULAN DAN SARAN	17
6.1 Simpulan	17
6.2 Saran	17
DAFTAR PUSTAKA	18
LAMPIRAN	21

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

DAFTAR TABEL

1	Hasil analisis kandungan mineral natrium pada susu UHT	14
2	Hasil analisis kandungan mineral natrium pada Bahan Acuan Bersertifikat (<i>Milk Powder</i>)	14

DAFTAR GAMBAR

1	Skema spektrofotometer serapan atom	4
2	Bagan Susunan organisasi	10
3	Reaksi yang terjadi pada proses destruksi	11
4	Kurva kalibrasi larutan standar natrium	13

DAFTAR LAMPIRAN

1	Pembuatan larutan HNO_3 1 N dan CsCl 10%	22
2	Perhitungan pembuatan larutan standar kerja Na	22
3	Kondisi <i>Thermo Scientific ICE 3000 Series AAS</i>	23
4	Cara kerja <i>Microwave Accelerated Reaction System (MARS Xpress 6)</i>	23
5	Hasil pengukuran deret standar natrium	24
6	Contoh perhitungan nilai SD dan % RSD standar natrium	24
7	Hasil pengukuran blanko natrium pada sampel susu UHT	25
8	Contoh perhitungan nilai konsentrasi blanko, SD, dan % RSD	25
9	Hasil pengukuran kadar natrium dalam susu UHT	26
10	Contoh perhitungan kadar natrium dalam sampel susu UHT	28
11	Hasil pengukuran kadar natrium dalam Bahan Acuan Bersertifikat (<i>Milk Powder</i>)	29
12	Contoh perhitungan kadar natrium dalam Bahan Acuan Bersertifikat (<i>Milk Powder</i>)	30