



## DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.3.1 Tujuan Umum	2
1.3.2 Tujuan Khusus	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
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	4
2.4.1 Prosedur Kerja Pengujian pH dan Suhu	4
2.4.2 Prosedur Kerja Pengujian TDS	4
2.4.3 Prosedur Kerja Pengujian Brix	4
II KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	5
3.1 Sejarah Perusahaan	5
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	5
3.3 Lokasi dan Letak Perusahaan	6
3.4 Strsuktur Organisasi	6
IV PENGAWASAN MUTU PRODUK AKHIR KOPI RTD	7
4.1 Aspek Produksi Kopi RTD	7
4.1.1 Bahan Baku dan Bahan Tambahan Kopi RTD	7
4.1.2 Proses Produksi Kopi RTD	8
4.1.3 Pengujian Produk Kopi Latte	11
4.2 Data Hasil Quality Control	13
4.3 Pengawasan Mutu Produk Akhir	14
4.3.1 Pengawasan Mutu pH Produk Akhir	14
4.3.2 Pengawasan Mutu Suhu Produk Akhir	15
4.3.3 Pengawasan Mutu TDS Produk Akhir	16
4.3.4 Pengawasan Mutu Brix Produk Akhir	18
KESIMPULAN DAN SARAN	20
5.1 Kesimpulan	20
5.2 Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	21

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



## DAFTAR GAMBAR

1	pH meter	11
2	TDS meter	12
3	Refraktometer	12
4	<i>Control chart</i> pH produk akhir minuman kopi RTD	14
5	Diagram sebab akibat ketidakterkendalian pH	14
6	<i>Control chart</i> suhu produk akhir minuman kopi RTD	15
7	<i>Control chart</i> TDS produk akhir minuman kopi RTD	16
8	Diagram sebab akibat ketidakterkendalian TDS	17
9	<i>Control chart</i> brix produk akhir minuman kopi RTD	18
10	Diagram sebab akibat ketidakterkendalian brix	19

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Foto produk kopi <i>Ready to Drink</i>	24
2	CoA produk dan spesifikasi produk	25
3	Formulir <i>quality control finish good</i>	26
4	<i>Layout</i> pabrik PT Garubino Artisan Prima	27
5	Bagan proses produksi kopi RTD	28
6	Kriteria ketidakterkendalian pH produk akhir kopi RTD	29
7	Kriteria ketidakterkendalian TDS produk akhir kopi RTD	29
8	Kriteria ketidakterkendalian brix produk akhir kopi RTD	29

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.