



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan PKL	2
2.2 Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	2
3 KEBADAAN UMUM PERUSAHAAN	3
3.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	3
3.2 Visi dan Misi	4
3.3 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	4
3.4 Struktur Organisasi	4
3.5 Ketenagakerjaan	5
3.6 Fasilitas Perusahaan	5
3.7 Karyawan	5
3.7.1 Penggolongan Karyawan	5
3.7.2 Jam Kerja Karyawan	6
4 PROSES PRODUKSI	6
4.1 Bahan Baku	6
4.1.1 FCOJ (<i>Frozen Concentrate Orange Juice</i>)	7
4.1.2 Air	7
4.1.3 <i>Orange Cell</i>	8
4.2 Bahan Tambahan	8
4.2.1 Gula (Sirup Fruktosa)	8
4.2.2 Pengatur Keasaman	9
4.2.3 Pengental	9
4.2.4 Pengawet	9
4.2.5 Pewarna	10
4.2.6 Perisa	11
4.3 Pengolahan Minuman Sari Buah <i>Orange Classic</i>	11
4.3.1 Persiapan Produksi	11

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.





4.3.2 Penerimaan Bahan Baku dan Bahan Tambahan	12
4.3.3 Pemeriksaan Bahan Baku dan Bahan Tambahan	12
4.3.4 Homogenisasi Bahan Tambahan	12
4.3.5 Homogenisasi Bahan Baku	13
4.3.6 Pencampuran (<i>Mixing</i>)	13
4.3.7 Pemeriksaan Mutu Produk	14
4.3.8 Pasteurisasi	15
4.3.9 Pengisian Panas (<i>Hot Filling</i>)	16
4.3.10 Pendinginan (<i>Shock Thermal</i>)	17
4.3.11 Pelabelan	17
4.3.12 Penyimpanan	18
5 PENGARUH SUHU DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP VISKOSITAS MINUMAN SARI BUAH <i>ORANGE CLASSIC</i>	19
5.1 Pengukuran Viskositas	20
5.2 Viskositas Minuman Sari Buah <i>Orange Classic</i>	22
6 SIMPULAN DAN SARAN	25
6.1 Simpulan	25
6.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	28



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

DAFTAR TABEL

1	Pembagian <i>shift</i> dan jam kerja karyawan	6
2	Spesifikasi air UV	8
3	Spesifikasi produk minuman sari buah <i>orange classic</i>	14
4	Spesifikasi <i>spindle</i> yang digunakan sesuai dengan jenis produk	21

DAFTAR GAMBAR

1	Alat <i>homogenizer tank</i>	13
2	Alat <i>blending tank</i>	14
3	Alat pemeriksaan mutu produk (a) refraktometer (b) <i>viscometer Brookfield</i> (c) <i>viscometer</i>	15
4	Mesin <i>tubular heat exchanger</i>	16
5	Alat pengisian panas (a) mesin <i>filler</i> (b) mesin <i>capper</i> (c) <i>induction sealer</i>	17
6	Rak pendingin	17
7	Alat pelabelan (a) mesin pelabelan (b) <i>dryer</i> (c) mesin <i>ink jet</i>	18
8	Penyimpanan (a) ruang <i>cold storage</i> (b) ruang penyimpanan	19
9	Alat pengukuran viskositas (a) <i>viscometer Brookfield</i> (b) <i>spindle</i>	20
10	Viskositas minuman sari buah <i>orange classic</i> pada suhu penyimpanan yang berbeda selama enam minggu	23

DAFTAR LAMPIRAN

1	Tata letak (<i>layout</i>) PT Amanah Prima Indonesia, Tangerang	28
2	Struktur organisasi PT Amanah Prima Indonesia, Tangerang	30
3	Diagram alir proses produksi minuman sari buah <i>orange classic</i>	31
4	Data hasil pengukuran viskositas minuman sari buah <i>orange classic</i>	32
5	Hasil uji ragam (ANOVA) parameter viskositas minuman sari buah <i>orange classic</i>	33
6	Hasil uji tukey parameter viskositas minuman sari buah <i>orange classic</i>	34