



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
2 METODE	2
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	2
2.2 Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	2
2.2.1 Data Primer	2
2.2.2 Data Sekunder	2
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	3
3.1 Sejarah Perusahaan	3
3.2 Visi dan Misi	3
3.3 Struktur Organisasi	3
3.4 Ketenagakerjaan	4
3.5 Spesifikasi Produk	4
4 PROSES PRODUKSI MINUMAN SUSU BERPERISA DALAM KEMASAN <i>POUCH</i>	5
4.1 Bahan Baku Utama dan Bahan Pendukung	5
4.1.1 Bahan Baku Utama	5
4.1.2 Bahan Pendukung	6
4.2 Proses Produksi Minuman Susu Berperisa dalam kemasan <i>pouch</i>	8
4.2.1 Penerimaan bahan baku	8
4.2.2 Penimbangan bahan baku	8
4.2.3 Pembuatan larutan penstabil	8
4.2.4 Pencampuran	9
4.2.5 Sterilisasi	9
4.2.6 Penyimpanan aseptik	10
4.2.7 Pengisian dan pengemasan aseptik	10
4.2.8 Pengemasan karton	10
4.2.9 Penggudangan	11
5 PENGAWASAN MUTU PADA PRODUK MINUMAN SUSU BERPERISA DALAM KEMASAN <i>POUCH</i>	11
5.1 Pengujian Fisik dan Kimia (Fisikokimia)	12
5.1.1 Pengujian pH	13
5.1.2 Pengujian Total Padatan Terlarut	15
5.1.3 Pengujian Kadar Lemak	16
5.1.4 Pengujian Kadar Protein	19



5.2	Pengujian Mikrobiologi TPC (<i>Total Plate Count</i>)	21
5.3	Pengujian Organoleptik	24
5.3.1	Uji Penerimaan atau Uji Kesukaan	25
5.3.2	Uji Pembeda Segitiga (<i>Triangle Test</i>)	26
6	SIMPULAN DAN SARAN	27
6.1	Simpulan	27
6.2	Saran	27
	DAFTAR PUSTAKA	27
	LAMPIRAN	29
	RIWAYAT HIDUP	32

DAFTAR TABEL

1.	Standar Mutu pH Produk Akhir Minuman Susu Berperisa dalam Kemasan <i>Pouch</i>	14
2.	Standar Mutu Brix Produk Akhir Minuman Susu Berperisa dalam Kemasan <i>Pouch</i>	16
3.	Standar Mutu Kadar Lemak Produk Akhir Minuman Susu Berperisa dalam Kemasan <i>Pouch</i>	17
4.	Standar Mutu Kadar Lemak Susu UHT	17
5.	Standar Mutu Kadar Lemak Minuman Susu Berperisa	18
6.	Standar Mutu Protein Produk Akhir Minuman Susu dalam Kemasan <i>Pouch</i>	20
7.	Standar Mutu Protein Susu UHT	20
8.	Standar Mutu Protein Minuman Susu Berperisa	20
9.	Persyaratan Mutu Batas Maksimal Cemarkan Mikroba pada Susu Menurut BSN	22
10.	Standar Mutu Mikrobiologi TPC Produk Minuman Susu dalam Kemasan <i>Pouch</i>	23
11.	Standar Mutu Mikrobiologi TPC Susu UHT	23
12.	Standar Mutu Mikrobiologi TPC Minuman Berbasis Susu Berperisa	23

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. Milkoscan	12
2. pH Meter	14
3. Refraktometer	15

DAFTAR LAMPIRAN

1. Struktur Organisasi di PT.XYZ	30
2. Diagram Alir Proses Produksi Minuman Susu Berperisa dalam Kemasan <i>Pouch</i> di PT. XYZ	31



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies