

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**PENGENDALIAN MUTU SUSU SEGAR SESUAI SNI-3141.1-
2011 TENTANG SUSU SEGAR DI CV. YUMEDA PANGAN
SEJAHTERA YOGYAKARTA**



Disusun Oleh:

Septi Nur Kholizah

(2000033105)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2023

HALAMAN PENGESAHAN

HALAMAN PENGESAHAN

KERJA PRAKTIK

PENGENDALIAN MUTU SUSU SEGAR SESUAI SNI-3141.1-2011
TENTANG SUSU SEGAR DI CV. YUMEDA PANGAN SEJAHTERA
YOGYAKARTA

Disusun oleh:

Septi Nur Kholizah

NIM 2000033105

Yogyakarta, 4 Agustus 2023

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



(Hari Haryadi, S.P., M.Sc.)

NIY. 60160961

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan

(Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.)

NIY. 60160962

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Septi Nur Kholizah

NIM : 2000033105

Program Studi: Teknologi Pangan

Dengan ini menyatakan bahwa Laporan Kerja Praktik yang berjudul “Pengendalian Mutu Susu Segar Sesuai SNI-3141.1-2011 Tentang Susu Segar Di CV. Yumeda Pangan Sejahtera Yogyakarta” saya susun berdasarkan pengetahuan yang saya dapatkan selama melaksanakan Kerja Praktik di CV. Yumeda Pangan Sejahtera. Laporan yang saya susun ini merupakan laporan ASLI dan bukan merupakan plagiarisme daripada laporan orang lain.

Yogyakarta, 3 Juli 2023



Septi Nur Kholizah

NIM 2000033105

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah memberi rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Kerja Praktik di CV. Yumeda Pangan Sejahtera selama 1 bulan dan penyusunan Laporan Kerja Praktik yang berjudul “Pengendalian Mutu Susu Segar Sesuai SNI-3141.1-2011 Tentang Susu Segar Di CV. Yumeda Pangan Sejahtera Yogyakarta.”

Laporan Kerja Praktik ini telah diselesaikan dengan maksimal dan tentunya tidak lepas dari arahan semua pihak yang telah membantu penyusunan laporan ataupun pelaksanaan Kerja Praktik di lapangan. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku Kaprodi Teknologi Pangan
2. Bapak Hari Haryadi, S.P., M.Sc. selaku dosen pembimbing Kerja Praktik
3. Bapak Ir. Ibdal, M.Sc., Ph.D. selaku dosen pembimbing akademik
4. Bapak Andromeda Sindoro, S.Pt. selaku pemilik CV. Yumeda Pangan Sejahtera
5. *Staff* divisi administrasi dan keuangan serta *staff* divisi operasional yang telah memberikan banyak bantuan terhadap pengumpulan data yang dibutuhkan untuk menyusun laporan ini
6. Orang tua dan kakak yang telah memberikan motivasi, sehingga pelaksanaan Kerja Praktik berjalan dengan lancar
7. Aisyah Putri Muharami selaku rekan Kerja Praktik yang telah membantu dan memberikan motivasi selama pelaksanaan Kerja Praktik dan penyusunan laporan

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan. Semoga laporan ini dapat bermanfaat untuk para pembaca dan untuk penulis sendiri khususnya.

Yogyakarta, 3 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
RINGKASAN.....	x
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1 Profil Perusahaan.....	1
1.1.1 Sejarah.....	1
1.1.2 Visi dan Misi.....	2
1.1.3 Struktur Organisasi.....	3
1.2 Proses Produksi.....	4
1.2.1 Bahan baku.....	4
1.2.2 Produk Antara.....	5
1.2.3 Produk Akhir.....	5
1.2.4 Proses Produksi: Diagram Alir Beserta Neraca Bahan.....	11
1.2.5 Penanganan Limbah Perusahaan.....	15
1.2.6 Mesin dan Peralatan.....	15
1.2.7 Sarana dan Prasarana Penunjang.....	22
1.2.8 Denah Perusahaan.....	23
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	26
2.1 Latar Belakang.....	26
2.2 Rumusan Masalah.....	27
2.3 Tujuan.....	27
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah.....	27
2.4.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	27
2.4.2 Metode Pengambilan dan Pengumpulan Data.....	28
2.4.3 Data yang Digunakan.....	28
2.4.4 Metode Pengolahan Data.....	29

2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	29
2.6 Kesimpulan	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN.....	38

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Sarana dan Prasarana Penunjang di CV. Yumeda Pangan Sejahtera	22
Tabel 2. 1 Data Uji Bahan Baku	30
Tabel 2. 2 Syarat Mutu Susu Segar.....	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo <i>Sweet Sundae</i>	2
Gambar 1. 2 Struktur Organisasi di CV. Yumeda Pangan Sejahtera.....	4
Gambar 1. 3 Sundaemilk 180 ml.....	6
Gambar 1. 4 Susu Pasteurisasi 1 L.....	6
Gambar 1. 5 Sweet Sundae <i>Ice Cream</i> 75 ml.....	7
Gambar 1. 6 Sweet Sundae <i>Ice Cream</i> 1 Liter.....	7
Gambar 1. 7 Ademuy Gelato 120 ml.....	8
Gambar 1. 8 Sweet Sundae <i>Yoghurt</i> 250 ml.....	9
Gambar 1. 9 Sweet Sundae Susu Kurma 250 ml.....	9
Gambar 1. 10 Sweet Sundae Susu Kurma 120 ml.....	9
Gambar 1. 11 Sweet Sundae <i>Unsalted Butter</i> 10 g.....	10
Gambar 1. 12 Sweet Sundae <i>Salted Butter</i>	10
Gambar 1. 13 Sweet Sundae <i>Unsalted Butter</i>	10
Gambar 1. 14 Diagram Alir Susu Pasteurisasi.....	12
Gambar 1. 15 Pengujian Kualitas Bahan Baku.....	12
Gambar 1. 16 Proses Pasteurisasi.....	13
Gambar 1. 17 Proses Penyaringan.....	13
Gambar 1. 18 <i>Ultrasonic Milk Analyzer</i>	16
Gambar 1. 19 Mesin Pasteurisasi.....	16
Gambar 1. 20 Mesin <i>Cup Filling</i> Susu 180 ml.....	17
Gambar 1. 21 <i>Sealer</i>	17
Gambar 1. 22 <i>Cup Sealer Press</i>	18
Gambar 1. 23 <i>Ice Cream Maker</i>	19
Gambar 1. 24 <i>Chiller</i>	19
Gambar 1. 25 Timbangan Duduk Digital.....	20
Gambar 1. 26 <i>Freezer</i> Modena.....	20
Gambar 1. 27 Termometer Digital.....	21
Gambar 1. 28 Denah Perusahaan.....	24

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Logbook Pelaksanaan Kerja Praktik.....	38
Lampiran 2 Form Penilaian Pembimbing Lapangan.....	40
Lampiran 3 Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	41
Lampiran 4 Kartu Kontrol Pembimbingan Internal	42
Lampiran 5 Data Uji Bahan Baku Susu	43
Lampiran 6 BPOM Sundaemilk	45
Lampiran 7 SNI.....	46
Lampiran 8 Sertifikat Halal.....	47