

LAPORAN KERJA PRAKTIK

acc

**ANALISIS FISIK DAN KIMIA SUSU PASTEURISASI DALAM
KEMASAN CUP RASA MOCCA DI CV CITA NASIONAL,
SEMARANG, JAWA TENGAH**



Disusun oleh:

Ratna Sintiya Dewi

2100033090

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

YOGYAKARTA

2024

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**ANALISIS FISIK DAN KIMIA SUSU PASTEURISASI DALAM
KEMASAN CUP RASA MOCCA DI CV CITA NASIONAL, SEMARANG,
JAWA TENGAH**

Dipersembahkan dan disusun oleh

Ratna Sintiya Dewi (2100033090)

Telah dipertahankan di depan dosen penguji pada tanggal 6 Juni 2024

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Tanggal persetujuan dan tandatangan

Dosen pembimbing

1 Juli 2024

Dr. Nurul Hidayah, S.Si

NIPM.199305272021090111415359

Dosen penguji

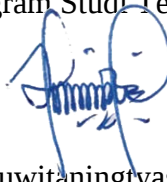
1 Juli 2024

Ika Dyah Kumalasari S.Si., M.Sc., Ph.D

NIPM. 19810327 201606 011 1250402

Mengetahui,

Kepala Program Studi Teknologi Pangan



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

NIPM 19890106 201606 011 1252241

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini, saya:

Nama : Ratna Sintiya Dewi

NIM : 2100033090

Program studi : Teknologi Pangan

Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

Judul Laporan : Analisis fisik dan kimia susu pasteurisasi dalam kemasan *cup* rasa *mocca* di CV Cita Nasional

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik yang saya tulis merupakan kumpulan informasi dan pengetahuan yang sudah saya dapatkan selama saya melaksanakan kerja praktik di CV Cita Nasional sesuai waktu yang ditentukan. Seluruh data dan isi dari laporan yang saya buat asli bukan buatan orang lain atau hasil plagiarisme.

Yogyakarta, 20 Mei 2024
Yang membuat pernyataan,

Ratna Sintiya Dewi
2100033090

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT dan atas segala rahmat-Nya sehingga penyusun dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Kerja Praktik yang berjudul “Analisis Fisik Dan Kimia Susu Pasteurisasi Dalam Kemasan *Cup Rasa Mocca* Di CV Cita Nasional” dengan sebaik-baiknya. Laporan ini ditulis untuk memenuhi syarat untuk mata kuliah kerja praktik yang merupakan mata kuliah wajib bagi mahasiswa Prodi Teknologi Pangan di Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan. Saya sebagai penulis menyampaikan terimakasih kepada:

1. Allah SWT yang senantiasa melimpahkan rahmat dan hikmah-Nya sehingga dapat menyelesaikan laporan kerja praktik dengan baik
2. Orang tua yang telah memberikan do’a dan dukungan selama proses kerja praktik dan proses pembuatan laporan kerja praktik
3. Ibu Ir. Titisari Juwitaningtyas, S. T. P., M. Sc. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta
4. Ibu Dr. Aprilia Fitriani, S.T.P., M.Sc selaku Koordinator Kerja Praktik yang telah memberikan arahan saat kerja praktik.
5. Ibu Dr. Nurul Hidayah, S.Si. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik yang telah membimbing selama masa Kerja Praktik berlangsung sampai laporan ini terselesaikan
6. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, S. Si., M. Sc. selaku dosen pembimbing akademik yang sudah memberikan banyak nasihat dan saran
7. Bapak Moh. Nur Ali Muslim, S. Pt. selaku kepala *Quality Control* dan *Research & Development* yang sudah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan praktik di CV Cita Nasional dan telah memberikan informasi dan saran yang diperlukan
8. Seluruh teman-teman yang telah membantu dan memberikan dorongan serta semangat dalam pelaksanaan kerja praktik dan penyelesaian laporan kerja praktik ini

DAFTAR ISI

LAPORAN KERJA PRAKTIK	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
ABSTRAK	x
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1 profil perusahaan	1
1.1.1. Sejarah.....	1
1.1.2. Visi dan Misi.....	3
1.1.3. Struktur Organisasi	3
1.2. Proses Produksi	8
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir	8
1.2.2. Proses produksi	17
1.2.3. Mesin dan Peralatan	26
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	39
1.2.5. Denah Perusahaan	42
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	44
2.1. Latar Belakang	44
2.2. Rumusan Masalah	45
2.3. Tujuan.....	45
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	45
2.4.1. Lokasi dan waktu	45
2.4.2. Metode Pengumpulan Data	45
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	47
2.5.1. Analisis fisik susu pasteurisasi.....	47
2.5.2. Analisis kimia susu pasteurisasi.....	51
2.4. Kesimpulan.....	54
DAFTAR PUSTAKA	55

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Standar kualitas produk antara.....	10
Tabel 2. 1 Hasil Uji Organoleptik Susu Pasteurisasi Cup Mocca.....	47
Tabel 2. 2 Hasil Uji PH Susu Pasteurisasi Cup Mocca.....	48
Tabel 2. 3 Hasil Uji Suhu Susu Pasteurisasi Cup Macca.....	49
Tabel 2. 4 Data Hasil Uji Brix Pada Susu Pasteurisasi Cup Rasa Mocca.....	50
Tabel 2. 5 Data Hasil Uji Total Solids Pada Susu Pasteurisasi Cup Rasa Mocca	51
Tabel 2. 6 Hasil Alkohol Susu Pasteurisasi Cup Rasa Mocca	52
Tabel 2. 7 Data hasil uji lemak pada susu pasteurisasi rasa mocca	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo CV Cita Nasional	1
Gambar 1. 2 Denah Lokasi CV Cita Nasional	3
Gambar 1. 3 Susunan Organisasi CV Cita Nasional.....	4
Gambar 1. 4 Susu Sapi Segar	9
Gambar 1. 5 Produk Antara Susu Pasteurisasi.....	10
Gambar 1. 6 Stabilizer (Carboxy Methyl Cellulose)	11
Gambar 1. 7 Pemanis (gula).....	12
Gambar 1. 8 Pewarna	12
Gambar 1. 9 Bubuk Coklat	13
Gambar 1. 10 Sweet Whey Powder	13
Gambar 1. 11 Kemasan Cup	14
Gambar 1. 12 Kemasan Purepack.....	14
Gambar 1. 13 <i>Minipack</i> Susu Pasteurisasi	15
Gambar 1. 14 Purepack Susu Pasteurisasi Rasa Tawar	16
Gambar 1. 15 Kemasan Cup Susu Pasteurisasi.....	17
Gambar 1. 16 Diagram <i>Alir Proses Produksi Susu Segar Nasional Di CV Cita Nasional</i>	18
Gambar 1. 17 Pengambilan Sampel Susu Segar	19
Gambar 1. 18 Proses Filling Susu Pasteurisasi Dengan Kemasan <i>Minipack</i>	26
Gambar 1. 19 Proses Filling Susu Pasteurisasi Dengan Kemasan Cup	26
Gambar 1. 20 Filter	27
Gambar 1. 21 Flowmeter	27
Gambar 1. 22 Plate Heat Exchanger	28
Gambar 1. 23 Ice bank	28
Gambar 1. 24 Boiler Atau Steam.....	29
Gambar 1. 25 Tangki Penampungan (T-301)	29
Gambar 1. 26 Tangki Mixing (T-201)	30
Gambar 1. 27 Tangki Intermediet (T- 202).....	30
Gambar 1. 28 Tangki Produk Jadi (T-401 dan T-402).....	31
Gambar 1. 29 Tangki Kecil (T-403)	31
Gambar 1. 30 Balance Tank.....	32
Gambar 1. 31 Homogenizer	32
Gambar 1. 32 Pipa holding tube.....	33
Gambar 1. 33 Thermometer	33
Gambar 1. 34 Gelas Ukur Plastik.....	34
Gambar 1. 35 Laktodensimeter	34
Gambar 1. 36 Tabung reaksi	35
Gambar 1. 37 Butyrometer	35
Gambar 1. 38 Moisture Analyzer.....	36
Gambar 1. 39 Kulkas Pendingin	36
Gambar 1. 40 Waterbath	37
Gambar 1. 41 Ph Meter.....	37
Gambar 1. 42 Refractometer	38

Gambar 1. 43 Pipet ukur	38
Gambar 1. 44 Krat.....	39
Gambar 1. 45 Pos Satpam.....	39
Gambar 1. 46 Musholla.....	40
Gambar 1. 47 Cool Room	40
Gambar 1. 48 Tempat Parkir.....	41
Gambar 1. 49 Kantin.....	41
Gambar 1. 50 Bengkel	42
Gambar 1. 51 Kamar Mandi	42
Gambar 1. 52 Denah Perusahaan	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pengujian Fisik Susu Pasteurisasi.....	58
Lampiran 2. Pengujian <i>Total Solids</i> Susu Pasteurisasi	58
Lampiran 3. Pengujian Kadar Lemak Susu Pasteurisasi.....	58
Lampiran 4. <i>log book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik	59
Lampiran 5. <i>Form</i> Penilaian Pembimbing Lapangan	61
Lampiran 6. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	62
Lampiran 7. Kartu Pembimbing Internal Kerja Praktik.....	63