

**PEMBUATAN SUSU PASTEURISASI BERBAGAI MACAM RASA DI CV.
KARUNIA (KEDIRI MILK CENTER)**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

HAFIDHA SALVANIA
NPM. 17033010056

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2020**

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PEMBUATAN SUSU PASTEURISASI BERBAGAI MACAM RASA
DI CV. KARUNIA (KEDIRI MILK CENTER)**

Disusun oleh :

HAFIDHA SALVANIA
NPM. 17033010056

**Telah dipertahankan di hadapan dan diterima oleh Tim Pengujl pada
9 September 2021**

DOSEN PEMBIMBING

Anugerah Dany R., S.TP., M.P., M.Sc.
NPT. 17 1 19881108 067

**Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik**

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur"

Dr. Dra. Jarlyah, MP

NIP. 19650403 199103 2 001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

**PEMBUATAN SUSU PASTEURISASI BERBAGAI MACAM RASA DI CV.
KARUNIA (KEDIRI MILK CENTER)**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**

**Boedi Dharma
Pendamping PKL**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA
TIMUR
FAKULTAS TEKNIK
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini :

Nama : Hafidha Salvania

NPM : 17033010056

Prodi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/tidak-revisi) Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan Judul :

**PEMBUATAN SUSU PASTEURISASI BERBAGAI MACAM RASA DI
CV. KARUNIA (KEDIRI MILK CENTER)**

Surabaya, 29 Januari 2022

Tim Penguji



Dr. Ir. Sri Winarti, MP
NIP. 19630708 198903 2 002

Pembimbing :



Anugerah Dany P., S.TP., MP., M.Sc.
NPT. 17 1 19881108 067

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Ir. Sri Winarti, MP.
NIP. 19630708 198903 2 002

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga kami dapat melaksanakan kerja praktik yang berlangsung pada periode 3 Januari – 30 Januari 2020 di CV. Karunia (Kediri Milk Center) dan menyelesaikan laporan PKL (Praktik Kerja Lapang) ini.

Laporan kerja praktik ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan studi tingkat Strata I di Program Studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur. Selain itu, kerja praktik merupakan salah satu sarana yang tepat bagi mahasiswa untuk memperoleh pengalaman kerja dan pengetahuan praktis di lapangan, meliputi aspek teknologi, proses produksi dan pengelolaan, perencanaan dan pengendalian serta dapat melakukan studi komparasi antara teori di perkuliahan dengan realita di lapangan.

Laporan kerja praktik ini dapat terselesaikan berkat bantuan dari berbagai pihak. Penulis mengucapkan terimakasih atas semua bantuan dan bimbingan selama persiapan dan pelaksanaan kerja praktik ini kepada :

1. Dr. Dra Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Ir. Sri Winarti, MP selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur dan selaku dosen penguji seminar Praktik Kerja Lapang (PKL).
3. Anugerah Dany P. S.TP, MP, M.Sc selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik.
4. Bapak Boedi Dharma selaku Pembimbing Kerja Praktik di CV. Karunia serta karyawan-karyawan yang telah membantu memberikan informasi seputar pabrik.
5. Semua pihak terutama orang tua, teman satu tim selama kerja praktik, serta teman-teman saya yang telah membantu dalam penyusunan laporan kerja praktik ini.

Demikian laporan kerja praktik ini kami susun, semoga dapat memberikan manfaat terhadap perkembangan Ilmu Teknologi Pangan di Program Studi Teknologi Pangan, UPN “Veteran” Jawa Timur khususnya. Perlu disadari bahwa dengan segala keterbatasan, laporan ini masih jauh dari sempurna. Sehingga kritikan dan masukan yang membangun sangat penulis harapkan.

Surabaya, Juni 2020.

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	2
C. Manfaat	2
D. Sejarah Perusahaan	2
E. Kapasitas Produksi	4
F. Pemasaran	5
G. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	5
H. Struktur Organisasi	8
I. Ketenagakerjaan	11
BAB II PROSES PRODUKSI	14
A. Tinjauan Pustaka	14
B. Proses Produksi Susu Pasteurisasi Secara Umum	24
C. Proses Pengolahan Susu Pasteurisasi di CV Karunia	27
BAB III MESIN DAN SPESIFIKASINYA	33
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	41
A. Sumber Air	41
B. Sumber Tenaga Listrik	41
C. Sumber Daya Manusia	42
D. Sanitasi dan Penanganan Limbah	42
E. Pengendalian Mutu	46
BAB V PEMBAHASAN	50
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	53
A. Kesimpulan	53
B. Saran	53
BAB VII TUGAS KHUSUS	54
A. PENDAHULUAN	54

B. TINJAUAN PUSTAKA.....	56
C. SISTEM HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).....	58
D. Pembahasan.....	67
E. KESIMPULAN DAN SARAN.....	85
DAFTAR PUSTAKA.....	86
LAMPIRAN.....	90

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kandungan Nutrisi Susu Sapi	15
Tabel 2. 2 Syarat Susu Segar (SNI 01-3141.2011)	17
Tabel 4. 1 Uji Laboratorium Susu <i>Full Milk</i> CV. Karunia	47
Tabel 4. 2 Hasil Uji Susu Pasteurisasi (Putih Manis)	48
Tabel 7. 1 Syarat Mutu Susu Skim	57
Tabel 7. 2 Syarat Mutu Susu Rendah Lemak di CV. Karunia	57
Tabel 7. 3 Tahapan Aplikasi Sistem HACCP	60
Tabel 7. 4 Analisis Potensi Bahaya	61
Tabel 7. 5 Kelompok Bahaya dalam Bahan Baku Produk	62
Tabel 7. 6 Kategori Resiko dari Bahan Baku dan Produk	63
Tabel 7. 7 Identifikasi Penggunaan Produk	68
Tabel 7. 8 Analisis Bahaya Proses Produksi Susu Rendah Lemak Pasteurisasi	71
Tabel 7. 9 Tabel Rencana Kerja Jaminan Mutu (RKJM) di CV. Karunia	76

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Denah Lokasi CV. Karunia (Kediri Milk Center).....	6
Gambar 1. 2 Tata Letak Fasilitas Produksi CV. Karunia Kediri	7
Gambar 1. 3 Struktur Organisasi CV. Karunia	9
Gambar 2. 1 Diagram alir pembuatan susu pasteurisasi secara umum.....	26
Gambar 2. 2 Diagram alir pembuatan susu pasteurisasi di CV Karunia (Kediri Milk Center).....	31
Gambar 3. 1 Panci Aluminium	33
Gambar 3. 2 MilkCan	33
Gambar 3. 3 Timbangan Digital	34
Gambar 3. 4 Timbangan Manual	35
Gambar 3. 5 Gayung Literan	36
Gambar 3. 6 <i>Cream Separator</i>	36
Gambar 3. 7 <i>Impulse Sealer</i>	37
Gambar 3. 8 <i>Semi-automatic Cup Sealer</i>	37
Gambar 3. 9 Bunsen	38
Gambar 3. 10 <i>Hand Blender</i>	38
Gambar 3. 11 Ember <i>Filling</i>	39
Gambar 3. 12 Bak Plastik	39
Gambar 3. 13 Keranjang Sekat	40
Gambar 7. 1 Diagram Pohon Penentu Keputusan (<i>Decision Tree</i>) CCP (Winarno dan Surono, 2002)	64
Gambar 7. 2 Diagram Alir Proses Produksi Susu Rendah Lemak Pasteurisasi di CV. Karunia	69
Gambar 7. 3 Diagram Alir CCP Proses Produksi Susu Rendah Lemak Pasteurisasi di CV. Karunia	75