

**PENGOLAHAN PRODUK *NON-DAIRY*
CREAMER DI PT. LAUTAN NATURAL
KRIMERINDO MOJOKERTO**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH :

STEFANI	6103019019
GABRIELA LIDWINA LIMANTO	6103019025
FRANSISCA FELICIA HANDOKO	6103019123

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2022**

**PENGOLAHAN PRODUK *NON-DAIRY*
CREAMER DI PT. LAUTAN NATURAL
KRIMERINDO MOJOKERTO**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH :

STEFANI	6103019019
GABRIELA LIDWINA LIMANTO	6103019025
FRANSISCA FELICIA HANDOKO	6103019123

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2022**

LEMBAR PERSYARATAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, kami sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Stefani, Gabriela Lidwina Limanto, Fransisca Felicia
Handoko
NRP : 6103019019, 6103019025, 6103019123

Menyetujui Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul: Pengolahan Produk *Non-Dairy Creamer* di PT. Lautan Natural
Kramerindo Mojokerto

Untuk dipublikasikan/ ditampilkan di internet atau media lain (*Digital Library* Perpustakaan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian persyaratan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 05 Juli 2022

Yang menyatakan,



Stefani
Gabriela Lidwina L.
Fransisca Felicia H.

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Pengolahan Produk *Non-Dairy Creamer* di PT. Lautan Natural Krimerindo Mojokerto”**, yang diajukan oleh Stefani (6103019019), Gabriela Lidwina Limanto (6103019025), dan Fransisca Felicia Handoko (6103019123), telah diujikan pada tanggal 24 Juni 2022 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Tim Penguji,



Dr. Ignatius Srinta, STP., MP.
NIK/NIDN: 611.00.0429 / 0726017402
Tanggal: 07 Juli 2022

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian,
Ketua, Dekan,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.
NIK: 611.00.0429
NIDN: 0004066401
Tanggal: 07 Juli 2022



Dr. Ignatius Srinta, STP., MP.
NIK: 611.00.0429
NIDN: 0726017402
Tanggal: 07 Juli 2022

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “**Pengolahan Produk *Non-Dairy Creamer* di PT. Lautan Natural Krimerindo Mojokerto**”, yang diajukan oleh Stefani (6103019019), Gabriela Lidwina Limanto (6103019025), dan Fransisca Felicia Handoko (6103019123), telah diujikan pada tanggal 24 Juni 2022 dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. Lautan Natural Krimerindo
Pembimbing Lapangan,



Maulana Iskandar, ST
Tanggal: 05 Juli 2022

Dosen Pembimbing,



Dr. Ignatius Srianta, STP., MP.
NIK: 611.00.0429
NIDN: 0726017402
Tanggal: 07 Juli 2022

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Dr. Ignatius Srianta, STP., MP.

Sekretaris : Maulana Iskandar, ST

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini kami menyatakan bahwa Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kami yang berjudul:

Pengolahan Produk *Non-Dairy Creamer* di PT. Lautan Natural Krimerindo Mojokerto

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan kami juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarisme, maka kami bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2010.

Surabaya, 05 Juli 2022

Yang menyatakan,



Stefani

Gabriela Lidwina L.

Fransisca Felicia H.

Stefani (6103019019), Gabriela Lidwina Limanto (6103019025), Fransisca Felicia Handoko (6103019123). **Pengolahan Produk *Non-Dairy Creamer* di PT. Lautan Natural Krimerindo Mojokerto.**
Dosen Pembimbing: Dr. Ignatius Srianta, STP., MP.

ABSTRAK

Krimer merupakan produk pangan berbahan dasar susu sapi yang sering ditambahkan dalam pembuatan minuman seperti kopi. Namun, krimer berbahan dasar susu sapi ini kurang sesuai dengan konsumen yang memiliki intoleransi laktosa. Produk krimer nabati merupakan inovasi produk pengganti produk krimer berbasis susu, dimana produk ini memiliki emulsi yang baik, rendah gula, rendah lemak jenuh, dan bebas lemak trans. PT Lautan Natural Krimerindo merupakan anak perusahaan PT. Lautan Luas Tbk. yang memproduksi krimer bubuk yang berbahan dasar nabati. Program Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang dilakukan di PT. Lautan Natural Krimerindo dilakukan untuk memahami pengenalan terhadap perusahaan, struktur organisasi, tata letak, proses pengolahan produk krimer nabati, sanitasi, pengawasan mutu, dan pengolahan limbahnya. PT. Lautan Natural Krimerindo berlokasi di Jalan Raya Mojosari-Pacet Km. 4, Desa Pesanggrahan, Mojokerto, Jawa Timur, Indonesia. Perusahaan ini melakukan pemasaran secara *business-to-business* (B2B) maupun *business-to-customer* (B2C). Pengolahan produk krimer nabati pada PT. Lautan Natural Krimerindo menggunakan bahan baku berupa minyak nabati dan pemanis, penstabil, pengemulsi, protein, dan bahan *anti-caking* sebagai bahan pembantu. Proses pengeringan produk dilakukan dengan menggunakan metode *spray-drying* sehingga diperoleh produk bubuk krimer. Penerapan kegiatan sanitasi industri dilakukan secara aseptik pada lingkungan pabrik, peralatan, bahan baku, air, dan pekerja. Pengawasan mutu yang dilaksanakan oleh PT. Lautan Natural Krimerindo dilakukan pada bahan baku, bahan tambahan, kemasan, proses produksi, serta produk akhir. *White layer* merupakan salah satu parameter yang dapat menentukan kualitas produk krimer nabati.

Kata kunci: Krimer Nabati, Industri Pengolahan Pangan, PT. Lautan Natural Krimerindo

Stefani (6103019019), Gabriela Lidwina Limanto (6103019025), Fransisca Felicia Handoko (6103019123). **Processing of Non-Dairy Creamer at PT. Lautan Natural Krimerindo Mojokerto.**
Advisor: Dr. Ignatius Srianta, STP., MP.

ABSTRACT

Creamer is a food product derived from cow's milk which is usually added to beverages, like coffee. However, dairy creamer cannot be consumed by lactose intolerant patients. Non-dairy creamer is a substitute for dairy creamer, and it has a stable emulsion, low in sugar and saturated fats, and trans fat-free. PT. Lautan Natural Krimerindo is a subsidiary of PT. Lautan Luas Tbk. that produces powdered non-dairy creamer. The Food Processing Industry Work Practise Program that has been done at PT. Lautan Natural Krimerindo was conducted to have a better understanding of the company, organisation structure, layout, processing of non-dairy creamer, sanitation, quality control and waste treatment. PT. Lautan Natural Krimerindo is located at Jalan Raya Mojosari-Pacet Km. 4, Desa Pesanggrahan, Mojokerto, Jawa Timur, Indonesia. This company does *business-to-business* (B2B) and *business-to-customer* (B2C) marketing. The processing of non-dairy creamer at PT. Lautan Natural Krimerindo uses vegetable oil and sweetener as the main ingredients; stabiliser, emulsifier, protein and anti-caking agent as the auxiliary ingredients. The drying process has been done by spray-drying method to obtain powdered non-dairy creamer. The sanitation of the industry is done aseptically around the company, the equipment, ingredients, water and workers. The quality control of PT. Lautan Natural Krimerindo is applied on the ingredients, packaging, production process and the final product. White layer is one of the parameters that is used to determine the quality of the non-dairy creamer.

Keywords: Non-Dairy Creamer, Food Processing Industry, PT. Lautan Natural Krimerindo.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga kami dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul “Pengolahan Produk *Non-Dairy Creamer* di PT. Lautan Natural Krimerindo Mojokerto”. Penyusunan laporan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan program pendidikan Sarjana Strata-1 (S-1), Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada:

1. PT. Lautan Natural Krimerindo yang telah memberikan kesempatan dan wadah kepada kami untuk menjalankan kegiatan PKIPP.
2. Direktur PT. Lautan Natural Krimerindo, Bapak Hendrik yang telah mengizinkan kami untuk mengamati dan terlibat secara langsung dalam proses pengolahan *non-dairy creamer*.
3. Bapak Maulana Iskandar, Ibu Eka Herlisa, Ibu Elita Sandyarta, serta para pendamping yang telah memberikan pendampingan selama kegiatan PKIPP berlangsung.
4. Dosen pembimbing, Bapak Dr. Ignatius Srinta, STP., MP. yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikirannya dalam membimbing selama kegiatan PKIPP berlangsung hingga penyusunan laporan.
5. Orang tua, saudara, teman-teman, dan seluruh pihak yang telah memberikan dukungan baik secara materi maupun spiritual.

Penulis telah berusaha menyelesaikan laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dengan sebaik mungkin namun menyadari masih ada kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan. Akhir kata, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 07 Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR KESEDIAAN PUBLIKASI	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
SUSUNAN TIM PENGUJI	v
LEMBAR KEASLIAN	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan	2
1.2.1. Tujuan Umum	2
1.2.2. Tujuan Khusus	2
1.3. Metode Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan	2
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	3
II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	2
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan	2
2.1.1. Visi dan Misi	5
2.1.2. Logo Perusahaan	5
2.2. Letak Perusahaan	7
2.2.1. Lokasi Perusahaan	7
III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN	19
3.1. Struktur Organisasi	19
3.1.1. <i>Business to Business</i> (B2B)	18
3.1.2. <i>Business to Consumer</i> (B2C)	18
3.1.3. <i>International Sales and Marketing</i> (INT)	19
3.1.4. <i>Marketing</i> (MKT)	19
3.1.5. <i>Research and Development</i> (RND)	19
3.1.6. <i>Procurement</i> (PRC)	20
3.1.7. <i>Finance</i> (FIN)	20
3.1.8. <i>Accounting</i> (ACC)	20

3.1.9.	<i>Human Resource and General Affair (HRG)</i>	21
3.1.10.	<i>Quality Assurance (QAS)</i>	21
3.1.11.	<i>Health and Safety Environment (HSE)</i>	21
3.2.	Kesejahteraan Karyawan.....	24
IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU.....		19
4.1.	Bahan Baku	19
4.1.1.	Minyak (<i>Oil</i>)	19
4.1.2.	Pemanis	28
4.2.	Bahan Pembantu	28
4.2.1.	Pengemulsi (<i>Emulsifier</i>).....	28
4.2.2.	Penstabil (<i>Stabilizer</i>).....	29
4.2.3.	Protein.....	30
4.2.4.	<i>Anti-Caking Agent</i>	31
4.2.5.	Maltodekstrin	30
V. PROSES PENGOLAHAN		28
5.1.	Pengertian dan Proses Pengolahan.....	28
5.2.	Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan	33
5.2.1.	Pencampuran.....	35
5.2.2.	Penyaringan 1.....	36
5.2.3.	Pemanasan dan Homogenisasi	36
5.2.4.	Penyaringan 2.....	37
5.2.5.	Pengeringan	37
5.2.6.	Penurunan Suhu	37
5.2.7.	Pengayakan	38
5.2.8.	Pengemasan	38
VI. PENGEMASAN, PENYIMPANAN, DAN DISTRIBUSI		33
6.1.	Pengemasan	33
6.1.1.	Bahan Pengemas	40
6.1.2.	Metode Pengemasan	42
6.2.	Penyimpanan dan Penggudangan.....	45
6.3.	Distribusi.....	47
VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN		41
7.1.	Jenis Peralatan dan Mesin	41
7.1.1.	Silo	41
7.1.2..	<i>Boiler</i>	52
7.1.3.	<i>Hot Water Tank</i>	53
7.1.4.	<i>Mixing Tank</i>	54
7.1.5.	<i>Shieveter</i>	54
7.1.6.	<i>Heat Exchanger</i>	55
7.1.7.	<i>Homogenizer</i>	56
7.1.8.	<i>Spray Dryer</i>	57

7.1.9.	<i>Swirling Fluidized Bed</i>	57
7.1.10.	<i>Vibro Fluidized Bed Dryer</i>	58
7.1.11.	Mesin <i>Packaging</i>	58
7.2.	Perawatan, Perbaikan, dan Penyediaan Suku Cadang	58
VIII.	SUMBER DAYA YANG DIGUNAKAN	53
8.1.	Sumber Daya Manusia	53
8.2.	Sumber Daya Listrik	60
8.3.	Sumber Daya Air	61
IX.	SANITASI PABRIK	61
9.1.	Sanitasi Bangunan Pabrik	61
9.2.	Sanitasi Mesin dan Peralatan.....	74
9.3.	Sanitasi Bahan Baku dan Air	80
9.4.	Sanitasi Pekerja	82
X.	PENGAWASAN & PENGENDALIAN MUTU.....	86
10.1.	Pengendalian Mutu Bahan Baku, Bahan Tambahan, dan Kemasan.....	86
10.2.	Pengendalian Mutu selama Proses Produksi	92
10.3.	Pengendalian Mutu Produk Akhir.....	95
XI.	PENGOLAHAN LIMBAH.....	99
11.1.	Limbah Cair	99
11.2.	Limbah Padat	103
XII.	TUGAS KHUSUS	106
12.1.	Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Pembentukan <i>White Layer, White Spot, dan Fatty Appearance</i> pada Hasil Seduhan Kopi Instan dengan Penambahan Krimer Nabati ND08110 (Stefani/ 6103019019)	106
12.2.	Pengaruh Suhu Air Penyeduhan terhadap Pembentukan <i>White Layer, White Spot, dan Fatty Appearance</i> pada Hasil Seduhan Kopi Instan dengan Penambahan Krimer Nabati ND08110 (Gabriela Lidwina/ 6103019025)	111
12.3.	Pengaruh Lama Pengadukan terhadap Pembentukan <i>White Layer, White Spot, dan Fatty Appearance</i> pada Hasil Seduhan Kopi Instan dengan Penambahan Krimer Nabati ND08110 (Fransisca Felicia/ 6103019123).....	117
XIII.	KESIMPULAN DAN SARAN	123
13.1.	Kesimpulan	123
13.2.	Saran	124
	DAFTAR PUSTAKA.....	123
	LAMPIRAN	123

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Logo Perusahaan.....	5
Gambar 2.2. Peta Lokasi Perusahaan (<i>Map View</i>).....	9
Gambar 2.3. Peta Lokasi Perusahaan (<i>Earth View</i>).....	9
Gambar 2.4. Tata Letak Produk.....	10
Gambar 2.5. Tata Letak Proses.....	11
Gambar 2.6. Tata Letak Berkelompok	11
Gambar 2.7. Tata Letak PT. Lautan Natural Krimerindo secara Keseluruhan	13
Gambar 2.8. Area <i>Office</i> PT. Lautan Natural Krimerindo.....	14
Gambar 2.9. Area <i>Plant</i> PT. Lautan Natural Krimerindo.....	15
Gambar 2.10. Area Pengolahan Limbah PT. Lautan Natural Krimerindo	16
Gambar 3.1. Struktur Organisasi PT. Lautan Natural Krimerindo ..	17
Gambar 5.1. Proses Pembuatan <i>Non-Dairy Creamer</i>	33
Gambar 5.2. Diagram Alir Pembuatan <i>Non-Dairy Creamer</i>	34
Gambar 6.1. <i>Non-Dairy Creamer</i> 25 Kg dalam Kemasan <i>Paper Bag with Inner Plastic</i>	40
Gambar 6.2. <i>Non-Dairy Creamer</i> 500 Kg dalam Kemasan <i>Jumbo Bag</i>	41
Gambar 6.3. Proses Pengemasan <i>Non-Dairy Creamer</i> 25 Kg Dalam Kemasan <i>Paper Bag with Inner Plastic</i>	43
Gambar 6.4. Kode Produksi pada Kemasan <i>Paper Bag with Inner Plastic Non-Dairy Creamer</i> 25 Kg	44
Gambar 6.5. Proses Peletakkan <i>Non-Dairy Creamer</i> 25 Kg pada Palet Plastik	45
Gambar 6.6. Gudang Penyimpanan <i>Finished Good</i>	46
Gambar 6.7. <i>Wing Box Truck</i> untuk Distribusi <i>Non-Dairy Creamer</i> 500 Kg	49
Gambar 7.1. Silo.....	52
Gambar 7.2. <i>Boiler</i>	52
Gambar 7.3. <i>Mixing Tank</i>	54
Gambar 7.4. <i>Shieveter</i>	55

Gambar 7.5. <i>Heat Exchanger</i>	55
Gambar 7.6. <i>Homogenizer</i>	56
Gambar 7.7. <i>High Speed Centrifugal Spray Dryer</i>	57
Gambar 9.1. <i>Pest Control “Rentokill”</i>	73
Gambar 9.2. Diagram Alir Proses <i>Cleaning-in-Place (CIP)</i>	75
Gambar 9.3. <i>Sinner’s Circle</i>	79
Gambar 9.4. Diagram Alir Proses Pengolahan Air Sumur menjadi <i>Reversed Osmosis (RO) Water</i>	80
Gambar 11.2. Limbah Cair yang Dihasilkan selama Proses Produksi	101
Gambar 11.3. <i>Fish Pond</i> sebagai Indikator Keamanan Hasil Pengolahan Limbah	103
Gambar 11.4. Campuran Limbah Padat dan Cair dari Hasil Proses Produksi	104
Gambar 11.5. Limbah Padat yang Dihasilkan selama Proses Produksi (<i>Sludge</i>)	104
Gambar 11.6. Diagram Alir Proses Pengolahan <i>Sludge</i> menjadi Media Tanam (Pupuk)	105
Gambar 12.1. Diagram Alir Pengujian Lama Penyimpanan terhadap Pembentukan <i>White Layer</i> , <i>White Spot</i> , dan <i>Fatty Appearance</i> pada Hasil Seduhan Kopi Instan dengan Penambahan Krimer Nabati ND08110	107
Gambar 12.2. Diagram Alir Pengujian Pengaruh Suhu Air Penyeduhan terhadap Pembentukan <i>White Layer</i> , <i>White Spot</i> , dan <i>Fatty Appearance</i> pada Hasil Seduhan Kopi Instan dengan Penambahan Krimer Nabati ND08110	112
Gambar 12.3. Diagram Alir Pengujian Lama Pengadukan terhadap Pembentukan <i>White Layer</i> , <i>White Spot</i> , dan <i>Fatty Appearance</i> pada Hasil Seduhan Kopi Instan dengan Penambahan Krimer Nabati ND08110	117

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 8.1. Jam Kerja Operasional Kantor	60
Tabel 8.2. Jam Kerja Operasional Produksi	60
Tabel 9.1. Frekuensi Pelaksanaan dan Pengawasan Kebersihan untuk Tiap Zona	65
Tabel 9.2. Frekuensi Pelaksanaan dan Pengawasan Kebersihan untuk Tiap Zona (Lanjutan)	66
Tabel 9.3. Frekuensi Pelaksanaan dan Pengawasan Kebersihan untuk Tiap Zona (Lanjutan)	67
Tabel 9.4. Frekuensi Pelaksanaan dan Pengawasan Kebersihan untuk Tiap Zona (Lanjutan)	68
Tabel 9.5. Frekuensi Pelaksanaan dan Pengawasan Kebersihan untuk Tiap Zona (Lanjutan)	69
Tabel 9.6. Frekuensi Pelaksanaan dan Pengawasan Kebersihan untuk Tiap Zona (Lanjutan)	70
Tabel 9.7. Frekuensi Pelaksanaan dan Pengawasan Kebersihan untuk Tiap Zona (Lanjutan)	71
Tabel 9.8. Frekuensi Pelaksanaan dan Pengawasan Kebersihan untuk Tiap Zona (Lanjutan)	72
Tabel 9.9. Standar Waktu <i>Cleaning-in-Place</i> (CIP) Mesin Produksi pada <i>Plant 1</i> PT. Lautan Natural Krimerindo	77
Tabel 9.10. Standar Waktu <i>Cleaning-in-Place</i> (CIP) Mesin Produksi pada <i>Plant 2</i> PT. Lautan Natural Krimerindo	77
Tabel 9.11. Standar Periode <i>Cleaning-in-Place</i> (CIP) Mesin Produksi di PT. Lautan Natural Krimerindo	78
Tabel 9.12. Standar Swab Test ATP setelah <i>Cleaning-in-Place</i> (CIP) dan <i>Cleaning-Out-of-Place</i> (COP) pada Mesin Produksi PT. Lautan Natural Krimerindo.....	78
Tabel 9.13. Standar Pakaian Kerja Area Produksi untuk Pekerja....	82
Tabel 9.14. Standar Pakaian Kerja Area Produksi untuk Pekerja (Lanjutan).....	83
Tabel 9.15. Standar Pakaian Kerja Area Produksi untuk Pekerja (Lanjutan).....	84

Tabel 9.16. Standar Pakaian Kerja Area Produksi untuk Pengunjung	84
Tabel 9.17. Standar Pakaian Kerja Area Produksi untuk Pengunjung (Lanjutan)	85
Tabel 10.1. Penanganan untuk Penyimpanan pada Bahan Baku (<i>Raw Material</i>)	90
Tabel 10.2. Penanganan untuk Penyimpanan pada Bahan Baku (<i>Raw Material</i>) (Lanjutan)	91
Tabel 10.3. Penanganan untuk Penyimpangan pada Proses Produksi.....	93
Tabel 10.4. Penanganan untuk Penyimpangan pada Proses Produksi (Lanjutan).....	93
Tabel 10.5. Penanganan untuk Penyimpanan pada Produk Akhir (<i>Finished Good</i>)	96
Tabel 10.6. Penanganan untuk Penyimpanan pada Produk Akhir (<i>Finished Good</i>) (Lanjutan).....	97
Tabel 10.7. Penanganan untuk Penyimpanan pada Produk Akhir (<i>Finished Good</i>) (Lanjutan).....	98
Tabel 11.1. Standar Mutu Hasil Pengolahan Limbah pada <i>Wastewater Treatment Plan</i>	102
Tabel 12.1. Hasil Karakteristik <i>White Layer, White Spot, dan Fatty Appearance</i> pada Seduhan Kopi Pengujian Pengaruh Lama Penyimpanan	108
Tabel 12.2. Hasil Karakteristik <i>White Layer, White Spot, dan Fatty Appearance</i> pada Seduhan Kopi Pengujian Pengaruh Lama Penyimpanan (Lanjutan)	109
Tabel 12.3. Hasil Karakteristik <i>White Layer, White Spot, dan Fatty Appearance</i> pada Seduhan Kopi Pengujian Pengaruh Suhu Air Penyeduhan	114
Tabel 12.4. Hasil Karakteristik <i>White Layer, White Spot, dan Fatty Appearance</i> pada Seduhan Kopi Pengujian Pengaruh Suhu Air Penyeduhan (Lanjutan)	115
Tabel 12.5. Hasil Karakteristik <i>White Layer, White Spot, dan Fatty Appearance</i> pada Seduhan Kopi Pengujian Pengaruh Lama Pengadukan	119

Tabel 12.6. Hasil Karakteristik <i>White Layer</i> , <i>White Spot</i> , dan <i>Fatty Appearance</i> pada Seduhan Kopi Pengujian Pengaruh Lama Pengadukan (Lanjutan)	120
--	-----

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Jadwal Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Lautan Natural Krimerido	135
Lampiran 2. Standar <i>White Layer</i> yang Ditetapkan oleh PT. Lautan Natural Krimerindo.....	137
Lampiran 3. Standar <i>White Spot</i> yang Ditetapkan oleh PT. Lautan Natural Krimerindo.....	137
Lampiran 4. Standar <i>Fatty Appearance</i> yang Ditetapkan oleh PT. Lautan Natural Krimerindo	138
Lampiran 5. Hasil Pengamatan Pengaruh Waktu Pengadukan terhadap Karakteristik <i>White Layer</i> , <i>White Spot</i> , dan <i>Fatty Appearance</i> pada Seduhan Kopi dengan Penambahan ND08110 (Stefani 6103019019)	139
Lampiran 6. Hasil Pengamatan Pengaruh Suhu Penyeduhan terhadap Karakteristik <i>White Layer</i> , <i>White Spot</i> , dan <i>Fatty Appearance</i> pada Seduhan Kopi dengan Penambahan ND08110 (Gabriela Lidwina 6103019025)	148
Lampiran 7. Hasil Pengamatan Pengaruh Lama Pengadukan terhadap Karakteristik <i>White Layer</i> , <i>White Spot</i> , dan <i>Fatty Appearance</i> pada Seduhan Kopi dengan Penambahan ND08110 (Fransisca Felicia 6103019123)	157