

## **BAB IV KESIMPULAN**

1. Pengendalian mutu pada proses pengolahan susu sterilisasi UHT meliputi pengendalian mutu bahan baku dan pembantu, pengendalian mutu bahan pengemas, pengendalian mutu proses produksi, dan pengendalian mutu produk akhir agar sesuai dengan standar mutu yang ditetapkan.
2. Pengendalian mutu proses produksi susu sterilisasi UHT dilakukan dari proses pendinginan awal hingga pengemasan, meliputi pengecekan suhu setiap proses pendinginan awal dan pemanasan 30°C, waktu standarisasi, pengukuran globula lemak, uji mikrobiologi dan peroksidase setelah sterilisasi, uji organoleptik, dan pengujian terhadap kemasan.
3. Pengendalian mutu yang dilakukan meliputi penetapan standar, penilaian kesesuaian dengan standar, serta melakukan tindak koreksi.
4. Tabel *check sheet* digunakan oleh pengawas untuk mengecek jalannya proses pengendalian mutu bahan baku dan pembantu, bahan pengemas, proses produksi, dan produk agar sesuai dengan standar mutu yang ditetapkan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, M.R. dan M.O. Moss. 2000. *Food Microbiology* 2<sup>nd</sup> Edition. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
- Biro Pusat Statistik Propinsi Jawa Timur. 2005. *Data Statistik Produksi Susu Segar*. Surabaya: Pengarang.
- Berg, V.D. 1987. *Higiene Air Susu dan Teknologi Produk Susu*. Malang: Program Studi Teknologi Hasil Ternak Universitas Brawijaya Malang dan The Netherlands Universities Foundation for International Cooperation (NUFFIC).
- Damarjati. 2008. *Pengaruh Mastitis terhadap Susu yang Dhasilkan*. <http://mikrobia.files.wordpress.com>. (25 Juni 2010).
- Dewan Standarisasi Nasional. 1992. *SNI Seri 19.9000. Manajemen Mutu*. Jakarta: LIPI-Dewan Standarisasi Nasional.
- Fradiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjut*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Forsythe, S.J. dan P.R. Hayes. 1998. *Food Hygiene Microbiology and HACCP* 3<sup>rd</sup> Edition. Marryland: Aspen Publisher, Inc.
- Hadiwiyoto, S. 1994. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta: Liberty.
- Hambali, E., M.Z. Wiraatmadja, S. Koerniawan, dan Y.M. Nabil. 1990. *Pengantar Laboratorium Pengemasan Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian*. Bogor: IPB.
- Herschdoerfer, S.M. 1984. *Quality Control in The Food Industry* (1, 2<sup>nd</sup> edition). London: Academic Press.

- Hubeis, M. 1997. *Sistem Jaminan Mutu Pangan*. Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Bagi Staf Pengajar Kerjasama Pusat Studi Pangan dan Gizi - IPB dengan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Bogor.
- Muchtadi, T.R. 1992. *Susu*. <http://endrah.blogspot.com/2009/10/susu.html>. (25 Juni 2010).
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Depdikbud Dirjen Dikti PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Rahayu, K. dan S. Sudarmadji. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Rahman, K., S. Fardiaz, W.P. Rahaju, Suliantari, dan C.C. Nurwitri. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Render, B. dan J. Heizer. 2001. *Prinsip-Prinsip Manajemen Operasi*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Reuter, H. (Ed.). 1993. *Aseptic Processing of Food*. USA: Technomic Publishing Company.
- Standar Nasional Indonesia. 1998. *SNI Susu Segar*. <http://websisni.bsn.go.id/index.php>. (25 Juni 2010).
- Standar Nasional Indonesia. 1998. *SNI Susu Sterilisasi UHT*. <http://websisni.bsn.go.id/index.php>. (8 Juli 2010).
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarwanto, M. 1999. *Mastitis Subtitis dan Cara Diagnosa*. Bogor: Makalah dalam Kursus Kesehatan Ambing dan Program Pengendalian Mastitis IKA-IPB.

Thayib, S. dan A. Amar. 1989. *Petunjuk Praktikum Mikrobiologi Pengolahan*. Serpong: Laboratorium Mikrobiologi Pengolahan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Teknologi Indonesia.

University of Guelph. 1995. *Dairy Chemistry and Physics*. <http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/icecream.html>. (25 Juni 2010).

Widodo. 2003. *Teknologi Proses Susu Bubuk*. Yogyakarta: Lacticia Press.

Winarno, F.G. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk Pangan*. Jakarta: Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama.