

**IDENTIFIKASI PENURUNAN pH PADA SUSU PASTEURISASI RASA
COKELAT MENGGUNAKAN METODE
SEVEN TOLS DI CV CITA NASIONAL, SALATIGA, SEMARANG
(MAGANG)**

Oleh :

**Nofi Andriani¹, Moh. Affan Fajar Falah², Anjar Ruspita Sari³, Ika Restu
Revulaningtyas⁴**

RANGKUMAN

CV Cita Nasional merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan susu segar menjadi susu pasteurisasi dan yoghurt. Susu pasteurisasi yaitu susu yang dipanaskan pada suhu 82 °C – 85 °C selama 15 detik. Berdasarkan hasil uji mutu harian susu pasteurisasi rasa cokelat selama 12 hari yang dilakukan oleh departemen *quality control*, terdapat penurunan pH dibawah standar susu pasteurisasi rasa cokelat. Hal tersebut menyebabkan susu pasteurisasi rasa cokelat mengalami kerusakan. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi terjadinya penurunan pH pada produk susu pasteurisasi rasa cokelat dan memberikan alternatif atau rekomendasi perbaikan. Data penurunan pH didapatkan dari uji harian mutu susu pasteurisasi rasa cokelat bulan Februari 2021. Alat yang digunakan dalam pengolahan data menggunakan metode *Seven Tols* yaitu *flow chart*, *check sheet*, histogram, peta kontrol atau peta kendali, dan diagram *fishbone*. Berdasarkan hasil pengamatan, penyebab penurunan pH pada susu pasteurisasi rasa cokelat ada beberapa faktor yaitu, faktor mesin, faktor bahan baku, faktor manusia, dan faktor lingkungan. Hasil identifikasi penurunan pH pada susu pasteurisasi rasa cokelat yaitu pada hari ke-6 sampai dengan hari ke-12 pH mengalami penurunan dibawah standar. Sebaiknya, perusahaan hanya menerima bahan baku yang sesuai dengan standar mutu yang telah ditetapkan untuk menekan terjadinya penurunan Ph yang mengakibatkan susu mudah rusak.

Kata Kunci : Pasteurisasi, Penurunan pH, *Seven Tols*

¹Penulis

²Dosen Pembimbing Tugas Akhir

**IDENTIFICATION OF pH IN PASTEURIZED MILK WITH CHOCOLATE
FLAVOUR USING THE METHOD
SEVEN TOLS IN CV CITA NASIONAL, SALATIGA, SEMARANG
(INTERNSHIP)**

By :

**Nofi Andriani¹, Moh. Affan Fajar Falah², Anjar Ruspita Sari³, Ika Restu
Revulaningtyas⁴**

SUMMARY

CV Cita Nasional is a company engaged in processing fresh milk into pasteurized milk and yogurt. Pasteurized milk is milk that is heated at a temperature of 82 °C – 85 °C for 15 seconds. Based on the results of the daily quality test of chocolate flavored pasteurized milk for 12 days conducted by the quality control departement, there was a decrease on pH below the standard of chocolate flavored pasteurized milk. This causes the chocolate flavored pasteurized milk to deteriorate. Therefore, this study aims to identify the occurrence of a decrease in pH chocolate flavored pasteurized milk products and provide alternatives or recommendations for improvement. The pH reduction data was obtained from the daily test of the quality of chocolate flavored pasteurized milk in February 2021. The tools used in data processing used the Seven Tols method are flow chart, check sheet, histogram, control map, and fishbone diagram. Based on observation, the cause of the decrease in pH chocolate flavored pasteurized milk are several factors, machinery factors, raw material factors, humans factors, and the environment factors. The result of the identification of a decrease in pH in chocolate flavored pasteurized milk, namely on the 6th to 12th day the pH decreased below the standard, namely 5,94; 5,54; 5,36; 5,36; 5,36; 5,35; 5,33; and 5,33. The company should only accept raw materials that comply with the quality standards that have been set to suppress the decrease in pH which causes the milk to be easily damaged.

Keywords: Pasteurized, Reducing pH, Seven Tols

¹ Author

² Advisor of Final Project