

**PENGOLAHAN SUSU PASTEURISASI DAN YOGURT DI CV. CITA
NASIONAL SALATIGA**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN
PANGAN**



OLEH :

EDRICK SUGENG SUYITNO	(6103016051)
AGUNG TRIATMOJO	(6103017087)
RUDOLF CHANDRA T.	(6103017141)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN FAKULTAS
TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2020**

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Edrick Sugeng Suyitno, Agung Triatmojo, Rudolf Chandra T.

NRP : 6103016051, 6103017087, 6103017141

Menyetujui karya ilmiah kami:

Judul : Pengolahan Susu Pasteurisasi dan Yogurt di CV. Cita Nasional Salatiga

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.

Demikianlah pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 4 Agustus 2020

Yang menyatakan,

The image shows three blue ink signatures in cursive script. In the center, there is a green revenue stamp (Meterai Tempel) with the text 'METERAI TEMPEL', '25BD4AHF407089013', and '6000' (representing 6000 Rupiah). The stamp also features the Garuda Pancasila emblem and the text 'SATU RIBU RUPIAH'.

Edrick Sugeng Suyitno

Agung Triatmojo

Rudolf Chandra T.

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Pengolahan Susu Pasteurisasi dan Yogurt di CV. Cita Nasional Salatiga”** yang diajukan oleh Edrick Sugeng Suyitno (6103016051), Agung Triatmojo (6103017087) dan Rudolf Chandra T. (6103017141) telah diujikan pada tanggal 30 Juli 2020 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Tim Penguji,



Ir. Indah Kuswardani, MP., IPM

NIK: 611.89.0150/NIDN: 0728086201

Tanggal: 6 Agustus 2020

Mengetahui,
Fakultas Teknologi Pertanian,
Dekan,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

NIK: 611.88.0139/NIDN: 0707036201

Tanggal: 7 Agustus 2020

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Pengolahan Susu Pasteurisasi dan Yogurt di CV. Cita Nasional Salatiga”** yang diajukan oleh Edrick Sugeng Suyitno (6103016051), Agung Triatmojo (6103017087) dan Rudolf Chandra T. (6103017141) telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

CV. Cita Nasional
Kepala QC dan R&D,



Moh. Nur Ali Muslim, S.Pt
Tanggal:

Dosen Pembimbing,

A handwritten signature in dark ink, appearing to be 'Indah Kuswardani'.

Ir. Indah Kuswardani, MP., IPM
NIK: 611.89.0150/NIDN:0728086201
Tanggal: 6 Agustus 2020

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

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

Pengolahan Susu Pasteurisasi dan Yogurt di CV. Cita Nasional Salatiga

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 saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya 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 2019.

Surabaya, 4 Agustus 2020

Yang menyatakan,

The image shows three handwritten signatures in blue ink. The signatures are written over a green revenue stamp (Meterai Tempel) from Indonesia. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text 'METERAI TEMPEL', '25BD4AHF40708903', '6000', and 'ENAM RIBU RUPIAH'.

Edrick Sugeng Suyitno

Agung Triatmojo

Rudolf Chandra T.

Edrick Sugeng S., NRP 6103016051, Agung Triatmojo, NRP 6103017087, dan Rudolf Chandra T, NRP 6103017141. **Pengolahan Susu Pasteurisasi dan Yogurt di CV.Cita Nasional Salatiga.**

Di bawah bimbingan: , Ir. Indah Kuswardani, MP., IPM.

ABSTRAK

Susu merupakan bahan pangan yang memiliki zat gizi yang lengkap, namun mudah mengalami kerusakan. Memperpanjang masa simpan susu dapat dilakukan dengan melakukan proses pengolahan susu menjadi susu pasteurisasi. Salah satu lembaga yang berperan dalam memproduksi berbagai macam olahan susu adalah CV. Cita Nasional, Salatiga. Tujuan dari Praktek kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah untuk memahami gambaran nyata tentang dunia perindustrian pangan mengenai proses pengolahan susu pasteurisasi dan yogurt.

CV. Cita Nasional merupakan perusahaan milik perseorangan yang bergerak dalam bidang pengolahan susu segar menjadi susu pasteurisasi dan yogurt dan terletak di Jalan Raya Kopeng Km 5 Desa Sumogawe, Kecamatan Getasan, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah. Tata letak ruang pabrik di CV. Cita Nasional berdasarkan tata letak produk. Struktur organisasi yang digunakan adalah struktur organisasi lini dan staf dengan jumlah karyawan 90 orang.

Bahan baku utama yang digunakan adalah susu segar yang diperoleh dari Koperasi Unit Desa (KUD) di sekitar lokasi pabrik. Sumber daya yang digunakan oleh CV. Cita Nasional meliputi sumber daya manusia yang didapat dari tenaga kerja lokal dan sumber daya air yang digunakan adalah air sumur yang telah dilakukan *water treatment*. Sanitasi yang telah dilaksanakan CV Cita Nasional meliputi sanitasi ruang produksi, mesin dan peralatan, pekerja, bahan baku dan bahan pembantu serta produk.

CV. Cita Nasional melakukan pengawasan mutu mulai dari bahan baku dan bahan pembantu sampai proses produksi. Pengolahan limbah yang dilakukan di CV.Cita Nasional adalah pengolahan limbah padat, dan pengolahan limbah cair.

Kata Kunci: Susu Pasteurisasi, Yogurt, CV. Cita Nasional Salatiga, Proses Pengolahan Susu, Proses Pengolahan Yogurt

Edrick Sugeng S., NRP 6103016051, Agung Triatmojo, NRP 6103017087, dan Rudolf Chandra T, NRP 6103017141. **Pasteurized Milk and Yogurt Processing at CV. Cita Nasional, Salatiga.**
Advisor: Ir. Indah Kuswardani, MP., IPM.

ABSTRACT

Milk is nutritious, but is easily damaged. Extending the shelf life of milk can be done by processing milk become pasteurized milk. One of the biggest company dealing in processing milk is Cita Nasional located in Salatiga. The purpose of this internship is to understand the real situation of the food industry and the actual application of the theories that have been obtained in lectures regarding the processing of pasteurized milk and the processing of yoghurt.

CV. Cita Nasional is a privately owned company engaged in processing fresh milk into pasteurized milk and yogurt and is located on Jalan Raya Kopeng Km 5, Sumogawe Village, Getasan District, Semarang Regency, Central Java. The factory layout is based on product layout. The structure of organization used is a linear type organization structure and staff with 90 employees.

The main raw material used is fresh milk obtained from the KUD (Village Cooperative Unit) Andini Luhur, Cepogo, Wahyu Agung, Sidodadi. The order of pasteurized milk processing, namely mixing with auxiliary material homogenization, pasteurization, storage in tanks at 4⁰C, filling, packaging, and storage at 4⁰C. The order of yogurt processing is inoculation, incubation, mixing with auxiliary materials, packaging, and storage temperature of 4⁰C. The resources used by CV. Cita Nasional include human resources obtained from local labor and water resources used for production are well water that has been treated with water treatment. Sanitation carried out by CV. Cita Nasional includes sanitation of production space, machinery and equipment, workers, raw materials and auxiliary materials and products.

CV. Cita Nasional conducts quality control from raw materials and auxiliary materials to the production process. The waste treatment carried out by CV. Cita Nasional is processing solid waste, and wastewater treatment

Keywords: Pasteurized Milk, CV. Cita Nasional Salatiga, Milk Processing, Yoghurt Processing.

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP). Makalah ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program sarjana di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, dengan judul **“Pengolahan Susu Pasteurisasi dan Yogurt di CV. Cita Nasional Salatiga**. Penyusunan laporan PKIPP ini juga tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Ir. Indah Kuswardani, MP., IPM. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulisan hingga terselesaikannya laporan PKIPP ini.
2. Kepala CV. Cita Nasional dan Moh. Nur Ali Muslim selaku pembimbing serta semua karyawan CV. Cita Nasional yang membimbing, mengarahkan serta memberikan bantuan baik secara tertulis maupun lisan saat penulis berada di CV. Cita Nasional.
3. Orang tua, saudara, teman-teman, dan seluruh pihak yang telah banyak membantu penulis, mendukung, dan memberi semangat sehingga laporan PKIPP ini dapat terselesaikan.

Penulis telah berusaha menyelesaikan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini dengan sebaik mungkin. Semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 26 Juli 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. LatarBelakang.....	1
1.2. Tujuan.....	3
1.2.1. TujuanUmum.....	3
1.2.2. TujuanKhusus.....	3
1.3. Metode.....	3
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	3
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	5
2.1. Riwayat SingkatUnit Pelaksanaan Teknis	5
2.2. Lokasi Pabrik.....	5
2.3. Sistem Pemasaran	8
2.4. Visi dan Misi Perusahaan.....	10
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN.....	11
3.1. Struktur Organisasi.....	11
3.2. Ketenagakerjaan dan Kesejahteraan Karyawan	20
3.3. Fasilitas Karyawan	20
3.4. Jam Kerja Karyawan.....	24
BAB IV. BAHAN BAKU.....	25

4.1.	Bahan Baku Utama	25
4.2.	Bahan Tambahan	30
BAB V. PROSES PENGOLAHAN		37
5.1.	Proses Pengolahan	37
5.2.	Susu Pasteurisasi	38
5.2.1.	Proses Pembuatan Susu Pasteurisasi CV. Cita Nasional.....	39
5.3.	Yoghurt	50
BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN.....		60
6.1.	Pengemasan Susu Pasteurisasi.....	62
6.1.1	<i>Cup</i>	63
6.1.2.	<i>Purepack</i>	63
6.2.	Pengemasan Yogurt.....	64
6.2.1.	<i>Cup</i>	65
6.2.2.	Botol.....	66
6.3.	Krat.....	67
BAB VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN.....		68
7.1.	Mesin dan Peralatan Proses Produksi	68
7.1.1.	Mesin dan Peralatan Proses Produksi Susu Pasteurisasi.....	68
7.1.2.	Mesin dan Peralatan Proses Produksi Yoghurt	76
7.2.	Peralatan Pengujian Laboratorium	78
7.3.	Mesin dan Peralatan Proses Pengemasan	80
7.3.1.	Mesin dan Peralatan Proses Pengemasan Susu Pasteurisasi	80
7.3.2.	Mesin dan Peralatan Proses Pengemasan Yoghurt.....	83
BAB VIII. SUMBER DAYA.....		87
8.1.	Sumber Daya Manusia	87
8.2.	Sumber Daya Listrik.....	90

8.3. Sumber Daya Air	91
BAB IX. SANITASI PABRIK.....	90
9.1. Sanitasi Karyawan	91
9.2. Sanitasi Sumber Air di CV. Cita Nasional	91
9.3. Sanitasi Bangunan Pabrik	93
9.3.1. Sanitasi Peralatan Produksi	94
9.3.2. Sanitasi Lingkungan	94
Pengawasan Terhadap Binatang Pengganggu yang	
9.4. Dilakukan di CV. Cita Nasional	95
9.5. Sanitasi Gudang Bahan	95
BAB X. PENGAWASAN MUTU.....	96
10.1.Penerimaan Susu	97
10.2.Susu Pasteurisasi Dalam Kemasan	101
10.3.Yoghurt	102
BAB XI. PENGOLAHAN LIMBAH.....	107
11.1.Limbah Padat	107
11.2.Limbah Cair	108
BAB XII. TUGAS KHUSUS.....	111
Pengendalian Mutu Susu Pasteurisasi	
12.1.	111
12.2. HACCP Yogurt	132
12.3. HACCP Susu Pasteurisasi.....	151
BAB XIII. KESIMPULAN DAN SARAN.....	167
13.1. Kesimpulan.....	167
13.2. Saran.....	168
DAFTAR PUSTAKA.....	169
LAMPIRAN.....	173

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Denah Lokasi CV. Cita Nasional.....	6
Gambar 2.2. Layout CV. Cita Nasional.....	7
Gambar 3.1. Bagan struktur organisasi CV. Cita Nasional.....	15
Gambar 4.2. Diagram Alir Proses Penerimaan Susu Segar di CV. Cita Nasional.....	27
Gambar 4.3. Proses Penerimaan Susu Segar di CV. Cita Nasional.....	28
Gambar 4.4. (a) pompa dan filter (b) flowmeter.....	30
Gambar 4.5.. Diagram Alir Proses Persiapan Kultur Starter CV.Cita Nasional untuk Produk Yoghurt.....	34
Gambar 4.6. Proses Pembuatan Kultur Starter Yoghurt CV. Cita Nasional (b) Kultur Starter Yoghurt CV. Cita Nasional.....	35
Gambar 4.7. Proses Pengambilan Es Batu di CV. Cita Nasional.....	36
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Produksi Susu Pasteurisasi di CV. Cita Nasional.....	40
Gambar 5.2. (a)Pompa dan Filter (b) Flowmeter.....	41
Gambar 5.3. Proses <i>Mixing</i> Bahan Tambahan pada Tangki T201.....	42
Gambar 5.4. Proses <i>Mixing</i> Susu Segar dan Bahan Tambahan Pada Tangki T202.....	42
Gambar 5.5. <i>Homogenizer</i>	43
Mekanisme Kerja	
Gambar 5.6. <i>Homogenizer</i>	44
Gambar 5.7. Plate Heat Exchanger.....	45
Gambar 5.8. (a) <i>Plate Heat Exchanger</i> (b) <i>Holding Pipe</i>	46
Gambar 5.9. <i>Plate Heat Exchanger</i>	47
Gambar 5.10. Mesin Pengemasan Susu Segar Nasional (a) Kemasan <i>Purepack</i> (b) Kemasan <i>Cup</i>	48

	Proses Persiapan Pengemasan Susu Segar Nasional kemasan <i>Cup</i> (a) Penataan Gelas Plastik pada Mesin Pengemas (b) Proses Sterilisasi Bahan Pengemas.....	48
Gambar 5.11.	Proses Pemasangan Coding Penentuan Tanggal.....	49
Gambar 5.12.	<i>Cold Storage</i> Susu Segar Nasional.....	49
Gambar 5.13.	Pengiriman Barang.....	50
Gambar 5.14.	Diagram Alir Proses Produksi Stirred Yoghurt Botol di CV. Cita Nasional.....	53
Gambar 5.15.	Diagram Alir Proses Produksi <i>Drink</i> Yoghurt di CV. Cita Nasional.....	56
Gambar 5.16.	Diagram Alir Proses Produksi Set Yoghurt Plain di CV. Cita Nasional.....	55
Gambar 5.17.	Proses Mixing Susu Segar dan Bahan Tambahan pada Pembuatan Yoghurt CV. Cita Nasional.....	59
Gambar 5.18.	<i>Cold Storage</i>	59
Gambar 5.19.	Kemasan <i>Cup</i> Reguler dan <i>Cup</i> Industri.....	64
Gambar 6.1.	Kemasan <i>Purepack</i> dan <i>Minipack</i>	64
Gambar 6.2.	Kemasan Yogurt <i>Cup</i>	65
Gambar 6.3.	Kemasan Yogurt Botol.....	65
Gambar 6.4.	Krat.....	67
Gambar 6.5.	Filter.....	69
Gambar 7.1.	<i>Flowmeter</i>	70
Gambar 7.2.	<i>Plate Heat Exchanger</i>	71
Gambar 7.3.	<i>Homogenizer</i>	71
Gambar 7.4.	<i>Mixer</i>	72
Gambar 7.5.	<i>Storage Tank</i>	73
Gambar 7.6.	<i>Intermediate Tank</i>	73

Gambar 7.8.	<i>Mixing Tank</i>	74
Gambar 7.9.	<i>CIP Tank</i>	75
Gambar 7.10.	<i>Balancing Tank</i>	75
Gambar 7.11.	<i>Pipa Holding Tube</i>	76
Gambar 7.12.	<i>Ice Bank</i>	76
Gambar 7.13.	<i>Ice Bank</i>	77
Gambar 7.14.	<i>Mixing Tank</i>	77
Gambar 7.15.	<i>Freezer</i>	78
Gambar 7.16.	Inkubator.....	78
Gambar 7.17.	<i>Waterbath</i>	79
Gambar 7.18.	<i>IR Moisture</i>	79
Gambar 7.19.	Sentrifus.....	80
Gambar 7.20.	pH Meter.....	81
Gambar 7.21.	<i>Laktodensimeter</i>	81
Gambar 7.22.	<i>Mesin Filling</i>	82
Gambar 7.23.	<i>Mesin Sealing</i>	83
Gambar 7.24.	Mesin Pemotong.....	84
Gambar 7.25.	Lampu UV.....	84
Gambar 7.26.	<i>Cup Filler</i>	85
Gambar 7.27.	<i>Cup Sealer</i>	85
Gambar 7.28.	<i>Bottle Filler</i>	86
Gambar 7.29.	<i>Bottle Sealer</i>	86
Gambar 7.30.	<i>Label Sticker</i>	87
Gambar 7.31.	<i>Expired Date Sticker</i>	87
Gambar 11.1.	Denah IPAL.....	112
Gambar 12.1	Pengujian suhu sampel susu sapi segar dengan menggunakan termometer.....	113
Gambar 12.2.	Pengujian pH sampel susu sapi segar dengan pencelupan katoda pH meter.....	114

Gambar 12.3	Seperangkat Peralatan Uji <i>Geber</i>	116
Gambar 12.4.	Proses Pengujian Padatan Total.....	116
Gambar 12.5.	Alat Ukur Pengujian Kadar Glukosa Susu Segar.....	118
Gambar 12.6.	Pengujian Penambahan Karbonat Pada Sampel Susu Sapi Segar.....	121
Gambar 12.7.	<i>Brix Refraktometer</i>	122
Gambar 12.8.	<i>Waterbath</i>	122
Gambar 12.9.	Pengujian Berat Jenis Susu Segar.....	123
Gambar 12.10	Peralatan Uji Antibotik Beta Star.....	124
Gambar 12.11.	Pengujian Rezasurin.....	126
Gambar 12.12.	Pohon Keputusan Proses.....	137
Gambar 12.13.	Pohon Keputusan.....	162

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Keterangan <i>Layout</i> CV. Cita Nasional.....	8
Syarat Mutu Susu Segar berdasarkan SNI	
Tabel 4.1. 3141.1:2011.....	26
Standar Kualitas Penerimaan Susu Segar di CV.Cita	
Tabel 4.2. Nasional.....	29
Tabel 9.1. Standar Air Bersih.....	92
Standar Kualitas Bahan Baku Susu Segar CV Cita	
Tabel 10.1. Nasional.....	97
Tabel 10.2. Tabel SNI Susu Segar.....	98
Standar Kualitas Susu Pasteurisasi (sebelum	
Tabel 10.3. dikemas).....	99
Tabel 10.4. Tabel SNI Susu Pasteurisasi.....	100
Tabel 10.5. Standar Produk Jadi.....	101
Tabel 10.6. Standar Mutu Yogurt menurut SNI.....	103
Penetapan Signifikansi Bahaya pada Bahan Baku dan	
Tabel 12.1. Proses Produksi Susu Yogurt.....	142
Penetapan CCP Proses Produksi	
Tabel 12.2. Yogurt.....	147
Hasil Penetapan CCP Produksi	
Tabel 12.3. Yogurt.....	138
Batasan Kritis CCP Proses Produksi	
Tabel 12.4. Yogurt.....	139
Tindakan Pengendalian CCP Proses Produksi	
Tabel 12.5. Yogurt.....	149
Penetapan Signifikansi Bahaya pada Bahan Baku dan	
Proses Produksi Susu Pasteurisasi dan	
Tabel 12.6. Homogenisasi.....	154
Tabel 12.7. Penetapan CCP Proses Bahan Baku.....	163
Tabel 12.8. Matrix CCP Bahan Baku.....	163
Penetapan CCP Proses Produksi Susu Pasteurisasi	
Tabel 12.9. dan Homogenisasi.....	165

Tabel 12.10 Matrix CCP Produksi..... 165

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Pernyataan Kebijakan Halal CV. Cita Nasional.....	173
Lampiran 2.	Berita Acara Penolakan Susu Segar.....	174
Lampiran 3.	Standar Kualitas Susu Segar CV. Cita Nasional.....	175
Lampiran 4.	Sertifikat Halal Bubuk Coklat.....	176
Lampiran 5.	Lembar Absensi PKIPP CV. Cita Nasional.....	177
Lampiran 6.	Sertifikat Halal CMC.....	178
Lampiran 7.	Sertifikat Halal Pemanis.....	179
Lampiran 8.	Sertifikat Halal Pektin.....	180
Lampiran 9.	Sertifikat Halal Pewarna.....	181
Lampiran 10.	Sertifikat Halal Starter Yoghurt.....	182
Lampiran 11.	Sertifikat Halal Susu Skim.....	183
Lampiran 12.	Surat Jalan KUD Cepogo.....	184
Lampiran 13	<i>Layout</i> Ruang Produksi CV. Cita Nasional.....	185
Lampiran 14	<i>Layout</i> Ruang Pengemasan CV. Cita Nasional.....	186
Lampiran 15	<i>Layout</i> Ruang Produksi Yogurt CV. Cita Nasional.....	187