

## ABSTRAK

**SUHAYATI. HOA 098 117. 2001. Manajemen Pengolahan Susu Kental Manis "Frisian Flag" pada P.T. Foremost Indonesia Jalan Raya Bogor Km 26 Ciracas Jakarta Timur. (Pembimbing : ANANG MOHAMAD LEGOWO)**

Tugas Akhir disusun berdasarkan serangkaian kegiatan magang yang dilaksanakan pada tanggal 2 April sampai 1 Mei 2001 di P.T. Foremost Indonesia Jalan Raya Bogor Km 26 Ciracas Jakarta Timur. Kegiatan magang ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan susu kental manis.

Materi yang diamati berupa susu segar dan bahan tambahan lain yang digunakan untuk pengolahan susu kental manis yaitu meliputi "skimmed milk powder" (SMP), "butter milk powder" (BMP), lemak dengan jenis "anhydrous milk fat" (AMF), gula, vanila, vitamin, air, peralatan yang digunakan selama proses pengolahan, pengemasan dan sanitasi. Metode observasi dengan cara praktek dan mencatat data serta wawancara langsung digunakan untuk memperoleh data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan cara wawancara langsung dan pengamatan terhadap penanganan susu segar, proses pengolahan, pengemasan, sanitasi dan pengendalian mutu. Data sekunder diperoleh dengan mencatat data yang ada di perusahaan dan studi pustaka.

Berdasarkan hasil kegiatan magang diketahui bahwa proses pengolahan dimulai dengan penanganan susu segar, pengolahan susu kental manis, pengemasan, sanitasi dan pengendalian mutu. Penanganan susu segar meliputi pasteurisasi, klarifikasi dan homogenisasi. Pengolahan susu kental manis dibagi menjadi 4 bagian yaitu pencampuran, pasteurisasi, evaporasi dan penampungan. Proses selanjutnya yaitu kegiatan pengemasan meliputi pengisian dan pengepakan, serta kegiatan sanitasi dengan metode "cleaning in place" (CIP) setiap pergantian jenis produk dan akhir pekan, juga tentang pengendalian mutu pada perusahaan.

Kata kunci : susu, susu kental manis, evaporasi, pasteurisasi