

RINGKASAN

NANIK PUJI KADARWATI, HOA 098 084. Manajemen Pengolahan Susu Pasteurisasi Pada Gabungan Kopersai Susu Indonesia Kecamatan Ujung Berung Kota Bandung (Pembimbing: **ANANG MOHAMAD LEGOWO**)

Tugas Akhir disusun berdasarkan serangkaian kegiatan magang yang dilaksanakan pada tanggal 19 Maret sampai 12 April 2001 di Gabungan Koperasi Susu Indonesia "Milk Treatment" Kecamatan Ujung Berung Kota Bandung, yang bertujuan untuk memperoleh pengalaman praktek, ketrampilan serta mengetahui lebih dekat manajemen penanganan susu khususnya aspek pengolahannya pada GKSI Ujung Berung Kota Bandung.

Materi yang diamati berupa susu segar yang diolah di GKSI Ujung Berung Bandung dan bahan lainnya adalah "flavor" (strawbery, mocca, coklat), kopi, pewarna dan aquadest. Peralatan yang digunakan berupa "plate cooler", "storage tank", "balance tank", "plate heat exchanger", "separator", "homogenizer", dan "batch pasteurizer". Metode yang digunakan untuk memperoleh data primer dan data sekunder adalah magang dengan pengamatan langsung ke lokasi GKSI dan wawancara langsung dengan pihak instansi perusahaan. Data primer diperoleh dengan melakukan pengamatan terhadap keadaan umum GKSI, proses pengolahan susu, peralatan proses yang digunakan, pengadaan bahan baku, pengemasan, dan sanitasi. Data sekunder diperoleh dari catatan yang ada di GKSI.

Hasil kegiatan magang yang diperoleh adalah bahwa proses pengolahan susu pasteurisasi pada GKSI Ujung Berung dengan menggunakan metode "HTST" serta peralatan yang digunakan sudah cukup modern. Berdasarkan kegiatan yang dilakukan pembuatan susu pasteurisasi meliputi beberapa tahap yaitu: penerimaan susu, pendinginan, pemanasan awal, separasi, homogenisasi I, pasteurisasi, pendinginan I, dan homogenisasi II. Daerah pemasaran susu pasteurisasi meliputi wilayah Bandung, Jakarta, Bogor, Tangerang dan Bekasi.

Kata Kunci: susu, pasteurisasi, peralatan, proses