

RINGKASAN

RATNA MAHARRANI. NIM H.OA.000.100. 2003. Manajemen Pengolahan Susu Pasteurisasi Pada "Milk Treatment" Koperasi Peternakan Bandung Selatan (MT-KPBS) Pangalengan, Kabupaten Bandung : Kajian Pengemasan dan Pelabelan (Pembimbing : **SOEPARDIE**)

Laporan Praktek Kerja Lapangan disusun berdasarkan serangkaian kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang dilaksanakan pada tanggal 3 Maret sampai 9 April 2003 di MT-KPBS Pangalengan. Kegiatan PKL ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan susu dari bahan baku sampai dengan produk akhir yaitu susu pasteurisasi khususnya pada aspek pengemasan dan pelabelan susu pasteurisasi.

Materi yang digunakan meliputi mesin pengemas susu "cup" dan "preepack", kemasan primer dan sekunder. Metode yang digunakan adalah melakukan kegiatan PKL dengan pengambilan data primer dan sekunder. Pengambilan data primer dengan berperan aktif dan pengamatan mengenai keadaan umum perusahaan, pengadaan dan penanganan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan dan pengepakan serta pemasaran produk. Pengambilan data sekunder dilakukan dengan mengambil data yang sudah ada.

Berdasarkan hasil kegiatan PKL menunjukkan bahwa KPBS pangalengan menampung susu segar dan memproduksi susu pasteurisasi. KPBS menjual susu segar langsung ke Industri Pengolahan Susu (IPS). Susu pasteurisasi sebelumnya mengalami proses pengolahan sampai dengan proses pengemasan. Hasil pengolahan dan pengemasan susu pasteurisasi adalah susu kemasan "cup" yakni rasa coklat dan strawberry dengan ukuran 180 ml dan rasa moka dan vanilla dengan ukuran 125 ml dan susu "preepack" tanpa rasa dengan ukuran 250 ml dan 500 ml. Bahan kemas primer yang digunakan untuk susu "cup" terbuat dari plastik "polypropylene" dan tutup "cup" terbuat dari "polifilm", sedangkan bahan kemas untuk "preepack" terbuat dari plastik "polypropylene" dengan lapisan dalam berwarna hitam. Bahan kemasan sekunder yang digunakan adalah keranjang plastik "krat" sebagai tempat pengepakan dan penyimpanan sementara. Label kemasan susu "cup" dan "preepack" berisi keterangan mengenai nama produk, tanggal kadaluarsa, berat bersih, kode produksi, nomor pendaftaran, informasi nilai gizi, cara penyajian dan penyimpanan, logo halal dan klaim gizi.

Kata Kunci : Susu Pasteurisasi, Pengemasan, pelabelan