

RINGKASAN

ERLIN SETIYONINGSIH. NIM H.OA.000.041. 2003. Manajemen Usaha Pembuatan Susu Pasteurisasi di Koperasi Susu Warga Mulya Kabupaten Sleman Yogyakarta : Kajian Pengolahan Susu Pasteurisasi (Pembimbing : **NURWANTORO**).

Laporan Praktek Kerja Lapangan (PKL) disusun berdasarkan serangkaian kegiatan PKL yang dilaksanakan pada tanggal 3 Maret sampai dengan 13 April 2003 di Koperasi Susu Warga Mulya Kabupaten Sleman Yogyakarta. Kegiatan PKL ini bertujuan untuk memperoleh keterampilan, pengetahuan dan wawasan dalam usaha pengolahan susu pasteurisasi di Koperasi Susu Warga Mulya Kabupaten Sleman Yogyakarta, yang meliputi penerimaan susu segar, uji kualitas susu segar, pengolahan susu pasteurisasi, pengemasan, penyimpanan dan pemasaran.

Materi yang digunakan adalah susu segar yang berasal dari peternak sapi perah baik anggota maupun non anggota Koperasi Susu Warga Mulya Kabupaten Sleman Yogyakarta. Flavour yang digunakan adalah coklat pasta, strawberry pasta, durian pasta, vanili dan gula pasir (sukrosa). Alat yang digunakan adalah "pasteurigama", "cup sealer", "cup", plastik tutup kemasan, stamp kadaluarsa, gunting, sendok, dispenser, "cooler box", saringan plastik, kain penyaring dan "freezer". Metode yang digunakan adalah kerja praktek dengan berpartisipasi aktif dalam serangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan susu segar, uji kualitas, pengolahan susu pasteurisasi, pengemasan, penyimpanan dan pemasaran disamping mengadakan observasi (data primer) dan pengumpulan informasi (data sekunder).

Berdasarkan kegiatan yang dilakukan diketahui bahwa proses pengolahan susu pasteurisasi menggunakan suhu 75°C. Waktu yang diperlukan dari awal pemanasan sampai mencapai suhu 75°C sekitar ± 30 menit dan kemudian dipertahankan pada suhu tersebut selama 5-10 detik. Koperasi Susu Warga Mulya Kabupaten Sleman Yogyakarta memiliki tiga jenis produk pasteurisasi yaitu susu pasteurisasi rasa coklat, rasa strawberry dan rasa durian. Alat pasteurisasi bernama "pasteurigama" yang menggunakan air sebagai media pemanas. Pengemasan susu pasteurisasi menggunakan "cup" dengan volume 220 ml dan diberi nama dagang SUSU MULIA. Penyimpanan dilakukan dengan cara pembekuan pada suhu ± -0,3°C dengan cara dimasukkan dalam "freezer". Daerah pemasaran terpusat dialun-alun utara Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY), Sekolah Dasar Condong Catur, Sekolah Dasar Kentungan, Sekolah Dasar Terban, Dinas Peternakan Propinsi dan Warung Serba Ada (waserda) Koperasi Susu Warga Mulya.

Kata kunci : pasteurisasi, pengolahan, susu.