

RINGKASAN

UMMI ROSYIDAH. NIM H.OA.000.130. 2003. Manajemen Usaha Pengolahan Susu di Koperasi Susu "SAE" (Sinau Andandani Ekonomi) Kecamatan Pujon Kabupaten Malang : Kajian Pengolahan Susu Pasteurisasi (Pembimbing : **BAMBANG DWILOKA**).

Laporan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ditulis berdasarkan serangkaian kegiatan PKL yang dilaksanakan pada tanggal 24 Maret sampai dengan 30 April 2003 di Koperasi "SAE" Pujon. PKL bertujuan untuk memperoleh pengalaman praktek, ketrampilan, serta mengetahui manajemen penanganan susu, khususnya aspek pengolahannya di Koperasi Susu SAE Kecamatan Pujon Kabupaten Malang Jawa Timur. Objek yang diamati adalah susu segar yang diolah di Koperasi "SAE" Pujon dan bahan tambahan lainnya yaitu gula dan "flavor" (strawberry, melon, dan coklat), serta alat yang digunakan dalam pembuatan susu pasteurisasi. Metode yang digunakan adalah melakukan kegiatan praktek kerja dengan berpartisipasi aktif disamping mengadakan observasi, pengumpulan informasi, pengamatan berbagai proses atau prosedur yang dilakukan di lapangan.

Berdasarkan kegiatan PKL yang dilakukan dapat diketahui bahwa proses pembuatan susu pasteurisasi di Koperasi "SAE" Pujon menggunakan sistem perebusan atau "tim" dengan suhu 70°C selama \pm 1 jam. Susu pasteurisasi yang dihasilkan adalah susu pasteurisasi rasa, yaitu rasa strawberry, melon, dan coklat. Peralatan yang digunakan masih sederhana yaitu dengan menggunakan panci yang berkapasitas 20 liter. Produksi rata-rata per hari adalah 50 liter atau sekitar 250 "cup". Daerah pemasaran susu pasteurisasi meliputi wilayah Pujon dan sekitarnya. Proses pengolahan susu pasteurisasi masih sederhana dilihat dari jumlah produksi, jumlah tenaga kerja, dan peralatan yang digunakannya.

Kata kunci : susu pasteurisasi, proses pengolahan.