

RINGKASAN

NANIK SUKISMI. NIM. H. OA. 000.083. 2003. Manajemen Usaha Pengolahan Susu Fermentasi di PT. Fajar Taurus Jakarta Timur : Kajian Pengemasan Yogurt (Pembimbing: **PRIYO BINTORO**).

Laporan disusun berdasarkan Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang dilaksanakan pada tanggal 4 Maret sampai 15 April 2003 di PT. Fajar Taurus Jakarta Timur. Kegiatan PKL bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan susu dari bahan baku sampai produk jadi dengan penekanan pada aspek pengemasan yogurt, serta untuk memperoleh pengalaman praktek, menambah pengalaman, wawasan dan pengetahuan selama praktek.

Materi yang digunakan adalah : PT Fajar Taurus. Metode yang digunakan adalah dengan melakukan praktek kerja yaitu melaksanakan kegiatan rutin perusahaan dan pengamatan tentang keadaan umum perusahaan serta melakukan pencatatan data primer dan data sekunder.

Berdasarkan kegiatan yang dilakukan diketahui bahwa PT.Fajar Taurus memproduksi yogurt kental (set yogurt) dan yogurt cair (fluid yogurt). Set yogurt meliputi : natural yogurt (plain yogurt), rasa strawberry, rasa vanilla dan fruit yogurt (yogurt buah) yaitu rasa blueberry dan raspberrry. Sedangkan fluid yogurt meliputi : rasa lychee, rasamangga, dan rasa strawberry. Susu tersebut sebelumnya telah mengalami proses pengolahan sampai dengan proses pengemasan. Pengemas primer yang digunakan adalah cup ukuran 120 ml, 150ml dan 500 ml. Bahan kemasan cup yogurt tersebut terbuat dari "polypropylene", sedangkan bahan pengemas tutup fluid yogurt dan set yogurt ukuran 120 ml dan 150 ml (blueberry dan raspberrry) terbuat dari "polyethylene", sedangkan pengepakannya menggunakan krat atau keranjang plastik.

Kata Kunci : Susu, Yogurt, Pengemasan