

RINGKASAN

AGUSTINA FITRIANI WULANDARI. NIM. H. OA.000.008. 2003. Manajemen Usaha Pengolahan Susu Pasteurisasi di CV. CITA NASIONAL Desa Sumogawe Kecamatan Getasan Salatiga Kabupaten Semarang : Kajian pengemasan Susu Pasteurisasi (Pembimbing: **AGUSTINI SUWARASTUTI**).

Laporan Pkl ditulis berdasarkan serangkaian kegiatan PKL yang dilaksanakan pada tanggal 9 Mei sampai dengan 16 Juni 2003 di CV. CITA NASIONAL Salatiga Semarang. Secara umum PKL bertujuan mengetahui proses pengolahan susu pasteurisasi khususnya aspek pengemasan di CV. CITA NASIONAL.

Materi yang digunakan meliputi susu segar dan bahan tambahan berupa pewarna, gula pasir berasal dari Thailand, "essens" strawberry, "essens" mocca, coklat bubuk dan stabilizer. Alat-alat yang digunakan adalah 3 buah mesin pengemas susu cup dan 1 buah mesin pengemas susu "prepack", kemasan primer dan sekunder. Metode yang digunakan adalah melakukan kegiatan praktek kerja dengan berpartisipasi aktif disamping mengadakan observasi, pengamatan berbagai proses yang berlangsung dilapangan dan melakukan pencatatan data primer dan sekunder.

Hasil PKL menunjukkan bahwa CV. CITA NASIONAL memproduksi 2 produk yaitu susu pasteurisasi dan yoghurt. Pengemasan susu pasteurisasi ada 2 macam yaitu pengemasan susu pasteurisasi dengan "cup" dan pengemasan susu pasteurisasi dengan "prepack". Pengemasan susu pasteurisasi dengan "cup" digunakan untuk produk susu pasteurisasi rasa coklat, rasa strawberry dan rasa mocca dengan ukuran 180 ml. Sedangkan untuk susu pasteurisasi tawar digunakan kemasan "prepack" dengan ukuran 500 ml. Pengemasan susu pasteurisasi tawar dengan botol digunakan untuk ukuran 1000 ml dan 375 ml. Bahan kemasan "cup" susu pasteurisasi terbuat dari plastik jenis "polypropylene", untuk bahan pengemas tutup "cup" terbuat dari "polifilm", sedangkan untuk kemasan sekunder menggunakan krat atau keranjang plastik.

Kata kunci : Susu Segar, Pasteurisasi, Pengemasan