

## RINGKASAN

**BETTY ERAWATI**. NIM HOA.000.024 2003 Manajemen Usaha Pengolahan Susu Pasteurisasi di CV. CITA NASIONAL Desa Sumogawe Kecamatan Getasan Salatiga Kabupaten Semarang : Kajian pengolahan Susu Pasteurisasi (Pembimbing: **AGUSTINI SUWARASTUTI**).

Laporan PKL disusun berdasarkan serangkaian kegiatan PKL yang dilaksanakan pada tanggal 9 Mei sampai dengan 15 Juni 2003 di CV. CITA NASIONAL Desa Sumogawe Kecamatan Getasan Salatiga Kabupaten Semarang. Kegiatan PKL ini bertujuan untuk mengetahui proses-proses manajemen pengolahan susu pasteurisasi pada CV. CITA NASIONAL Salatiga yang meliputi pengadaan bahan baku, alat, dan proses pengolahan susu pasteurisasi.

Materi yang diamati adalah proses pengolahan susu pasturisasi dan proses pengemasan khususnya di CV. CITA NASIONAL Salatiga. Metode yang digunakan adalah partisipasi aktif dan wawancara secara langsung dengan semua pihak yang terlibat dalam perusahaan, pengumpulan informasi dan pengamatan berbagai proses dan cara pengolahan susu pasteurisasi.

Hasil kegiatan PKL yang dilakukan menunjukkan bahwa CV. CITA NASIONAL adalah pabrik susu yang menghasilkan dua macam produk yaitu : susu pasteurisasi ("plain", rasa coklat, strawberry, "mocca") dan produk yoghurt. Susu pasteurisasi merupakan proses pemanasan susu pada suhu  $72^{\circ}\text{C}$  selama 15 detik (metode HTST). Tahapan proses pengolahan susu pasteurisasi meliputi : penampungan susu segar pada suhu  $4-6^{\circ}\text{C}$ , "mixing" yaitu susu diputar pada suhu  $55-60^{\circ}\text{C}$  selama 15 menit dengan penambahan gula, coklat bubuk powder, dan "stabilizer", kemudian dilakukan pencampuran pewarna dan flavor pada tangki antara, homogenisasi selama 5 detik, pasteurisasi pada suhu  $85^{\circ}\text{C}$  selama 15 detik, pendinginan pada suhu  $4^{\circ}\text{C}$ , pengisian dan pengemasan produk akhir dengan suhu  $6-8^{\circ}\text{C}$ . bahan pengemas susu pasteurisasi berupa "cup" yang berukuran 180 ml, plastik berukuran 500 ml, dan botol plastik berukuran 375 ml dan 1000 ml. Pengawasan mutu dilakukan mulai bahan baku, proses pengolahan sampai produk akhir, sedangkan kegiatan sanitasi yaitu sanitasi ruangan, pekerja, peralatan produksi, dan sanitasi bahan pengemas.

Kata kunci : pengolahan susu, pasteurisasi, homogenisasi