

RINGKASAN

DWI IRIANTI. NIM H.OA.000.036. 2003. Manajemen Usaha Pengolahan Susu Pasteurisasi di Industri Susu Alam Murni Ujungberung Bandung : Kajian Pengolahan Susu Pasteurisasi (Pembimbing : **ANANG MOHAMAD LEGOWO**).

Laporan Praktek Kerja Lapangan (PKL) disusun berdasarkan serangkaian kegiatan PKL yang dilaksanakan pada tanggal 24 Februari sampai dengan 5 April 2003 di Industri Susu Alam Murni (PT ISAM) Ujungberung Bandung. Kegiatan PKL ini bertujuan untuk memperoleh pengalaman di lapangan, melatih keterampilan dan menambah wawasan dan mengetahui secara langsung proses penanganan susu pasteurisasi khususnya mengenai aspek pengolahan susu pasteurisasi pada PT ISAM Ujungberung Bandung.

Materi yang digunakan adalah bahan baku utama yaitu susu segar dan bahan baku tambahan yang meliputi gula pasir, garam, bubuk coklat, "flavor", bahan pewarna makanan, AMF ("Anhydrous Milk Fat"), SMP ("Skim Milk Powder", vanili dan stabilisher. Peralatan yang digunakan meliputi "storage tank", "plate cooler", "balance tank", "plate heat exchanger", "homogeniser", "filling machine", tangki produk, "agitator"(pengaduk), botol dan cup. Metode yang digunakan adalah melakukan kegiatan praktek kerja dengan partisipasi langsung dalam kegiatan perusahaan, mengadakan observasi, pengumpulan informasi dan pengamatan.

Berdasarkan hasil pengamatan dan kegiatan Praktek Kerja Lapangan yang dilakukan di PT ISAM diketahui bahwa produk susu yang dihasilkan berupa susu pasteurisasi regular dan organik, susu UHT ("Ultra High Temperature") dan yoghurt. Susu pasteurisasi dikemas dalam kemasan Bulk ukuran 5 liter, kemasan botol berukuran 500 ml dan 1000 ml serta dalam kemasan cup berukuran 180 ml dengan berbagai macam rasa yakni "plain", coklat, strawberi, "mocca" dan kopi. Tahapan dalam proses pengolahan susu pasteurisasi adalah sebagai berikut : proses penerimaan dilakukan pada pagi hari pukul 06.00 – 10.00 dan sore hari pukul 15.00 – 18.00, pendinginan dengan menggunakan "plate cooler" sehingga diperoleh susu dengan suhu 2° – 4°C, pemanasan awal menghasilkan susu dengan temperatur 50°C, proses homogenisasi bertujuan untuk menyeragamkan globula-globula lemak susu, proses pasteurisasi dilakukan selama 15 detik pada suhu 80°C, proses pendinginan akhir diperlukan untuk mendinginkan susu sebelum dilakukan pengemasan.

Kata Kunci : Susu, Pengolahan susu, Pasteurisasi