

RINGKASAN

ROHANAH. NIM H.OA.000.104. 2003. Manajemen Usaha Pengolahan Susu Pasteurisasi di Koperasi Susu SAE Pujon Malang : Kajian Pengemasan dan Pelabelan (Pembimbing : **BAMBANG DWILOKA**).

Laporan praktek kerja lapangan (PKL) ini disusun berdasarkan serangkaian kegiatan yang dilaksanakan pada tanggal 24 Maret sampai dengan 30 April 2003 di Koperasi susu SAE Pujon, Kabupaten Malang. Kegiatan PKL ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan susu dari bahan baku hingga produk, dengan kajian khusus tentang pengemasan dan pelabelan susu pateurisasi. Objek yang diamati adalah susu segar dengan tambahan bahan-bahan diantaranya gula dan "flavour" (coklat, strawberry, dan melon), alat-alat pengolahan susu, dan bahan-bahan pengemas. Metode yang digunakan adalah dengan melakukan kerja praktek, pengambilan data primer dan data sekunder. Cara pengambilan data primer adalah berperan aktif dengan melakukan pengamatan tentang keadaan umum koperasi, pengadaan dan penanganan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, sanitasi, dan penanganan limbah. Pengambilan data sekunder adalah dengan cara mengambil data yang telah ada di koperasi.

Hasil yang diperoleh berdasarkan hasil PKL di koperasi SAE Pujon, bahwa koperasi SAE menampung susu segar dan memproduksi susu pateurisasi. Susu segar yang dihasilkan oleh koperasi di jual ke PT. Nestle Indonesia, sedangkan susu pateurisasi yang diproduksi dijual pada konsumen lokal. Hasil pengolahan susu pateurisasi dikemas dalam "cup" yang terbuat dari plastik "polietilen" dengan ukuran 200 ml. Informasi yang tertera pada label adalah nama produk yaitu "SAE Pasteurized Fresh Milk", komposisi susu yang terdiri dari susu, gula dan essens, isi netto yaitu 200 ml, nama perusahaan, nomor pendaftaran, dan petunjuk penyimpanan.

Kata kunci : susu pateurisasi, pengemasan dan pelabelan