

## RINGKASAN

**AGUS AHSIN**. NIM H.OA.000.007. 2003. Manajemen Usaha Pengolahan Susu Pasteurisasi di Perusahaan Susu Karunia Kediri Jawa Timur : Kajian Pengemasan dan Pelabelan Produk (Pembimbing : **YOYOK BUDI PRAMONO**).

Laporan Praktek Kerja Lapangan disusun berdasarkan serangkaian kegiatan Praktek Kerja Lapangan yang dilaksanakan pada tanggal 3 Maret 2003 sampai dengan 15 April 2003 di Perusahaan Susu Karunia, Kelurahan Pakelan, Kecamatan Kota, Kota Kediri, Jawa Timur. Kegiatan Praktek Kerja Lapangan ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan susu pasteurisasi terutama pada proses pengemasan, pengendalian mutu pengemasan, teknologi yang digunakan dalam pengemasan dan sistem pelabelan yang dilakukan pada produk yang dihasilkan.

Materi yang diamati meliputi bahan baku susu segar, dan bahan-bahan tambahan berupa gula pasir, "essen", coklat bubuk, sari kacang hijau, "stabilizer", dan alkohol 75%. Alat-alat yang diamati adalah kain saring, "laktodensimeter", "milkan", panci atau bak penampung, alat pengemas "sealer", kemasan botol plastik dan "prepack", mobil angkut, box susu, serta freezer. Metode yang digunakan adalah mengikuti kegiatan secara aktif dan melakukan observasi ke lapangan untuk mendapatkan data primer dan data sekunder.

Data hasil Praktek Kerja Lapangan menunjukkan bahwa Perusahaan Susu Karunia merupakan perusahaan pribadi yang berlokasi di tengah kota. Bahan baku utama susu diperoleh dari peternakan sapi perah milik perusahaan sendiri. Persentase produk yang dipasarkan perusahaan adalah 20% susu segar, 75% susu pasteurisasi, 2% susu skim, 1,3% yoghurt, dan 1,7% puding. Proses pembuatan susu pasteurisasi melalui tahapan penampungan dan uji kualitas susu segar, proses pasteurisasi susu, pengemasan, pendinginan dan pemasaran. Susu pasteurisasi yang diproduksi mempunyai rasa yang berbeda-beda yaitu rasa "plain" (tawar), rasa putih manis, rasa coklat, rasa kacang hijau, rasa strawberi, rasa mocca, rasa lecci, rasa vanila, rasa durian dan rasa marine. Proses pengemasan susu dilakukan secara manual dan menggunakan "sealer" dengan bahan kemasan yang dipakai adalah botol plastik dan "prepack". Hasil pengemasan susu pasteurisasi selama bulan Maret 2003 adalah 129.343 buah untuk kemasan botol plastik dan 16.036 buah untuk kemasan "prepack". Informasi yang tertera pada kemasan meliputi nama atau jenis produk, nama dan alamat perusahaan, komposisi utama produk, petunjuk penyimpanan, dan tanda daftar perusahaan. Beberapa informasi yang belum tertera yaitu standar nilai gizi, berat bersih dan batas kadaluarsa produk.

Kata kunci : Susu Pasteurisasi, Pengemasan, dan Pelabelan.