

RINGKASAN

BUDI HARYATI NIM 110A 000 025 2003, Manajemen Usaha Pengolahan Susu Pasteurisasi di PT. ISAM Bandung (Kajian Pengemasan (Pembimbing : **ANANG MOHAMAD LEGOWO**)

Tugas ini disusun berdasarkan serangkaian kegiatan magang yang dilaksanakan pada tanggal 24 Maret sampai 5 April 2003 di PT. ISAM Bandung dengan tujuan memperoleh pengalaman praktek, ketrampilan serta mengetahui lebih dekat manajemen pengolahan susu khususnya aspek pengemasan susu pasteurisasi.

Materi yang diamati berupa susu segar, dan bahan tambahan yang digunakan untuk memproduksi susu pasteurisasi. Bahan tambahan yang terdiri dari "essence" (Strawberi, moeca, coklat), kopi, pewarna, vanila, gula pasir, SMP ("Skim Milk Powder"), dan AMF ("Anhydrous Milk Fat"). Peralatan yang digunakan adalah "Plate Cooler", "Storage Tank", "Balance Tank", "Homogenizer", "Batch Pasteurizer", PHE ("Plate Heat Exchanger"), "Filler Bottle Machine", "Filler Cup Machine", "Shrink Heater Labeler", Mesin untuk membuat botol, "Sterilization" dan "Packaging Unit". Metode yang digunakan yaitu pengambilan data yang terdiri keadaan umum perusahaan, penanganan bahan baku, proses pengolahan serta pengemasan hingga pemasaran produk.

Berdasarkan hasil kegiatan magang diketahui bahwa proses pengolahan susu pasteurisasi di PT. ISAM Bandung menggunakan metode HTST ("High Temperature Short Time"). Produk susu pasteurisasi yang dihasilkan dikemas dalam botol, "Cup", dan "Bulk". Volume untuk masing-masing kemasan yaitu untuk botol 500 ml dan 1.000 ml, kemasan "Cup" 180 ml, kemasan "Bulk" 5.000 ml dan 10.000 ml. Botol plastik yang digunakan untuk kemasan dibuat sendiri dengan menggunakan bahan baku plastik jenis HDPE ("High Density Poly Ethylene"). Proses pengemasan ke dalam botol maupun "Cup" menggunakan mesin sehingga dijamin keamanan dari kontaminasi.

Kata kunci : Pengolahan, pengemasan, susu pasteurisasi