

RINGKASAN

Proses Pengolahan Susu Pasteurisasi dan Es Krim di Koperasi Susu SAE Pujon Malang, Ainin Nadhifah, Nim B32181726, Tahun 2020, 63 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP., MP.

Susu merupakan bahan pangan hewani bernilai gizi lengkap dan seimbang seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral dan vitamin yang penting untuk memenuhi gizi manusia terutama balita dan anak-anak. Tingginya nutrisi pada susu menyebabkan susu memiliki umur simpan yang relatif pendek dan mudah mengalami kerusakan (*perishable food*), sehingga perlu dilakukan pengolahan dan penyimpanan dengan baik dan benar. Salah satu usaha untuk memperpanjang umur simpan susu adalah dengan cara pengolahan pasteurisasi dan es krim.

Koperasi Susu SAE (Sinaw Andandani Ekonomi) Pujon merupakan salah satu tempat pengolahan susu segar menjadi produk olahan lain seperti susu pasteurisasi, yoghurt, es krim, dan permen susu karamel. Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) yang bertempat di Koperasi Susu SAE Pujon ini terletak di Jalan Brigjend Abdul Mannan Wijaya nomor 16, Krajan, Ngroto, Kecamatan Pujon, Kabupaten Malang, Jawa Timur yang dilaksanakan pada tanggal 5 Oktober hingga 5 November 2020.

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk menambah pengetahuan, pengalaman, dan keterampilan mahasiswa di bidang pengolahan produk pangan serta memahami hubungan teori dan keadaan lapang melalui kegiatan kerja lapang. Tujuan khusus dari kegiatan Praktek Kerja Lapang yaitu untuk memahami aplikasi proses pengolahan susu pasteurisasi dan es krim secara keseluruhan di Koperasi Susu SAE Pujon. Metode yang digunakan adalah dengan wawancara, kerja nyata, observasi, dan studi pustaka.