

## RINGKASAN

Reza Pradnya Paramita B32181221, 2020. Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. **Proses Pembuatan Yoghurt Drink Di Koperasi SAE Pujon Kabupaten Malang.** Aulia Brilliantina, S.TP, MP. (Pembimbing I).

Laporan Praktek Kerja Lapang ini berjudul Proses Pembuatan Yoghurt Drink Di Koperasi SAE Pujon Kabupaten Malang. Praktek Kerja Lapang dilaksanakan mulai tanggal 5 Oktober sampai dengan 5 November 2020 di Koperasi SAE Pujon. Koperasi SAE Pujon merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi aneka olahan susu seperti Susu Pasteurisasi, Yoghurt, Es Krim, dan Permen Susu Karamel.

Tujuan dari praktek kerja lapang (PKL) ini adalah menambah pengetahuan dan wawasan mengenai kegiatan yang dilakukan di lokasi PKL dan mampu menerapkan ilmu yang diperoleh pada waktu kuliah serta menambah keterampilan dalam bidang tertentu.

Koperasi Susu Sinau Andandani Ekonomi (belajar memperbaiki ekonomi) atau yang lebih dikenal dengan sebutan Koperasi SAE Pujon didirikan pada tanggal 30 Oktober 1962 dengan populasi ternak 35 ekor dengan jumlah produksi 50 liter per hari. Koperasi Susu “SAE” Pujon mendapat bantuan dari pemerintah lewat Direktur Jenderal Peternakan berupa sapi impor dari New Zealand sebanyak 90 ekor pada tahun 1963.

Produk yang dirilis oleh Koperasi SAE Pujon adalah susu pasteurisasi, yoghurt, es krim dan juga permen susu karamel. Susu yang diproduksi oleh Koperasi SAE Pujon antara lain susu pasteurisasi plan dan susu pasteurisasi dengan berbagai varian rasa seperti *strawberry*, coklat, dan melon. Sedangkan untuk yoghurt ready to drink, terdapat 6 varian rasa yakni anggur, leci, strawberry, melon, coklat, durian. Sedangkan untuk es krim terdapat 5 varian rasa yaitu, *strawberry*, coklat, durian, melon, dan vanilla. Dan produk yang terakhir adalah permen susu karamel.