

RINGKASAN

Alur Proses Produksi Pengolahan Susu Pasteurisasi di *Goatzilla Farm* dan *Café* . Veronika Siwana, NIM.D41172265, Tahun 2022, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Ibu Naning Retnowati, S. TP, MP.

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan di masyarakat dan dunia industri sesuai bidang keahliannya. Selama Praktik Kerja Lapangan (PKL) mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh di perkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas sesuai dengan lokasi PKL. Melalui Praktik Kerja Lapangan (PKL) mahasiswa juga dapat memiliki pengalaman serta gambaran mengenai dunia kerja.

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini dilakukan di *Goatzilla Farm* dan *Café* yang berada di Jl. Raya B29 No. 29 Kandangtepus, Senduro, Kabupaten Lumajang. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini memiliki tujuan untuk menjelaskan dan melakukan Alur Proses Produksi Pengolahan Susu Pasteurisasi di *Goatzilla Farm* dan *Café*.

Produksi merupakan kegiatan yang dilakukan oleh suatu perusahaan yang bertujuan untuk menambahkan nilai tambah serta nilai guna terhadap suatu produk yang di produksi. *Goatzilla Farm* dan *Café* memiliki beberapa tahapan dalam proses produksi salah satunya adalah produksi Susu Pasteurisasi. Tahapan proses produksi tersebut yaitu dimulai dari persiapan dan sterilisasi alat- alat, pembuatan susu pasteurisasi srtarter, penyaringan, pengemasan hingga penyimpanan produk.

Permasalahan yang terjadi pada Alur proses produksi susu pasteurisasi adalah pada pewarnaan. Masalah yang terjadi saat pewarnaan adalah kurang fokusnya para pekerja dalam pemberian warna pada susu pasteurisasi, masalah ini dapat diatasi dengan mengatur jam istirahat pekerja, melakukan peregangan otot ringan.