

RINGKASAN

Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Produksi Susu *Pasteurisasi* Pada CV Milkindo Berka Abadi Kecamatan Kepanjen Kabupaten Malang. Uzlifatus Sa'adah, NIM D41201048, Tahun 2024, 62 Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Naning Retnowati, S.TP., MP (Dosen Pembimbing).

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan oleh Politeknik Negeri Jember (Polije) mengedepankan keterampilan dan keahlian praktik, sehingga lulusannya mampu mengaplikasikan ilmu yang telah didapat secara profesional. Selain itu, Politeknik Negeri Jember dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah Magang dengan bobot 20 sks (900 jam).

Kegiatan Magang ini dilaksanakan di CV Milkindo Berka Abadi Kecamatan Kepanjen Kabupaten Malang. CV Milkindo Berka Abadi merupakan sektor usaha yang menjalankan usahanya di bidang peternakan sapi perah dengan memproduksi susu sapi murni menjadi susu olahan. CV Milkindo Berka Abadi berdiri pada tahun 1984. Kegiatan khusus dalam kegiatan magang ini salah satunya adalah Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Produksi Susu *Pasteurisasi*. Kegiatan tersebut meliputi pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan susu *pasteurisasi*, penyimpanan susu *pasteurisasi*, pengangkutan susu *pasteurisasi*, penyajian susu *pasteurisasi*, dan *personal hygiene*. Penerapan *hygiene* dan sanitasi harus sesuai standar Permenkes Tahun 2011.

Penerapan *hygiene* dan sanitasi produksi susu *pasteurisasi* di CV Milkindo Berka Abadi sudah baik. Namun terdapat beberapa bagian yang masih perlu adanya perbaikan dibandingkan dengan Permenkes RI Tahun 2011. Penerapan *hygiene* dan sanitasi yang kurang diperhatikan dapat berdampak terjadinya kontaminasi terhadap produk susu *pasteurisasi*. Penerapan *hygiene* dan sanitasi yang baik pada suatu pabrik akan menghasilkan produk yang berkualitas. Untuk itu diperlukan adanya perbaikan terhadap permasalahan yang terjadi pada penerapan *hygiene* dan sanitasi yang kurang sesuai dengan Permenkes RI Tahun 2011.