

RINGKASAN

Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) Susu Pasteurisasi JAB Milk di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung (KAN Jabung) Kabupaten Malang, Meyra Kharisma Dewi, NIM D41200269, Tahun 2024, 44 Halaman, Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Ariesia Ayuning Gemaputri, S.Pi., MP, Pembimbing Lapang Ermy Indah.

Magang merupakan sarana yang digunakan mahasiswa untuk meningkatkan pengetahuan antara hubungan teori dengan penerapan dunia kerja, meningkatkan wawasan terhadap pengembangan diri, dan melatih keterampilan. Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung, merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di agribisnis yaitu di bidang peternakan salah satunya yaitu pengolahan susu segar menjadi susu olahan. Sehingga, mahasiswa diharapkan mampu menjelaskan pengolahan susu pasteurisasi dan mampu mengidentifikasi permasalahan dan memberikan solusi dalam pengolahan susu pasteurisasi.

Proses Produksi susu pasteurisasi yang dilakukan oleh Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung menggunakan metode *High Temperature Short Time* (HTST). Pada proses pengolahan susu pasteurisasi terdapat beberapa tahap untuk menghasilkan susu pasteurisasi yang berkualitas. Tahap proses susu pasteurisasi dimulai dari pengambilan bahan baku yaitu susu segar, dilanjutkan dengan proses *mixing* yang nantinya akan dicampur kembali dengan susu segar menggunakan mesin *blending*. Setelah melakukan proses *blending* akan melalui proses pasteurisasi dengan suhu yang digunakan sebesar 80°C selama 30 detik, setelah di pasteurisasi susu akan di homogenkan untuk memecah globula lemak menjadi partikel yang lebih kecil. Susu yang telah melewati proses tersebut akan melakukan pendinginan dengan suhu 15°C, susu telah melakukan semua tahapan sehingga susu pasteurisasi siap untuk lanjut ke tahap pengemasan dengan berbagai varian ukuran cup dan botol.

GMP merupakan suatu cara untuk berproduksi yang baik dan benar untuk mencapai produk yang berkualitas. Tujuan dari mengamati GMP pada unit susu olahan KAN Jabung adalah memberikan perbaikan terhadap penyimpangan yang mungkin terjadi. Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) di KAN Jabung unit susu olahan sebagian besar sudah memenuhi persyaratan, namun terdapat beberapa aspek seperti sarana prasarana, fasilitas sanitasi, dan karyawan yang masih berpotensi terjadi kontaminasi pada produk yang dihasilkan. Seperti pemakaian masker, sarung tangan dan penutup kepala yang kurang sesuai sebelum masuk ke ruang produksi. Sehingga solusi yang dapat dilakukan adalah dengan pemberian evaluasi secara berkala kepada karyawan, melakukan pengawasan terhadap kegiatan proses, melakukan perawatan mesin secara berkala, dan mengidentifikasi kebutuhan produksi.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)