

## RINGKASAN

**Manajemen Produksi Susu Pasteurisasi Jabmilk Di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Jawa Timur (KAN JABUNG)**, Alfian Dicky Eka Mahendra, NIM D41200300, Tahun 2024, 38 Halaman, Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Ariesia Ayuning G, S.Pi., MP

Magang merupakan pendidikan akademik Politeknik Negeri Jember. Pendidikan ini merupakan salah satu prasyarat mutlak untuk kelulusan mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Indonesia merupakan negara beriklim tropis yang cocok untuk mengembangkan usaha sapi perah. Oleh karena itu proses pengolahan susu sebagian besar ditangani oleh koperasi susu. Tujuan Khusus Magang adalah menjelaskan proses produksi susu pasteurisasi di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung, mengidentifikasi permasalahan pada proses produksi susu pasteurisasi di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung, merancang alternatif Solusi pada permasalahan Manajemen Produksi Susu Pasteurisasi di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung.

Kegiatan umum pelaksanaan magang yang dilakukan dimulai pada tanggal 10 agustus 2023 sampai dengan 10 januari 2024, yaitu dengan konfirmasi izin magang dan pengenalan perusahaan, pengolahan susu pasteurisasi dimana pada pengolahan susu pasteurisasi terdapat beberapa tahap yaitu persiapan bahan baku, *Mixing, Blending, Homogenizer, Pasteurisasi, Filling Packing*. Uji *Lactoscan*, Uji Lemak, dan Uji MBRT (*Methylen Blue Reduction Test*).

Susu pasteurisasi adalah susu yang telah mengalami proses pemanasan pada temperatur 80°C selama minimum 30 detik kemudian diperlakukan secara aseptik dan disimpan pada suhu maksimum 4°C. Susu segar yang dimasukkan kembali akan masuk kedalam mesin *blending*, dimana dalam mesin ini susu segar akan disimpan sementara dan dilakukan proses *blending* susu dengan semua bahan tambahan dari proses *mixing* dan akan ditambah dengan perasa. Apabila