

RINGKASAN

Pengendalian Kualitas Pada Proses Pengolahan Yogurt Lilin Pada Goatzilla Farm Dan Cafe. Farah Rosyidah Diyana, NIM D41170888, Jurusan Manajemen Agribisnis Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, dibawah bimbingan Naning Retnowati, S.TP, MP.

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan program kegiatan dengan mempelajari kasus dilapangan yang sebenarnya dan proses pengimplementasi dari kegiatan perkuliahan yang telah ditempuh. Pelaksanaan PKL dilakukan dengan jangka waktu 540 jam atau setara dengan 2,5 bulan efektif..

Goatzilla Farm & Cafe merupakan usaha pengolahan susu kambing menjadi sebuah produk. Pada usaha ini tidak hanya melakukan pengolahan, tetapi mulai dari kegiatan perawatan kambing hingga penjualan produk-produk yang telah diproduksi. Selain itu, di Goatzilla Farm kita dapat berwisata sambil menimba ilmu mengenai susu kambing dan pengolahannya.

Praktik Kegiatan Lapangan di Goatzilla Farm & Cafe memiliki tujuan yaitu : mengetahui dan menjelaskan tentang Pengendalian Kualitas pada proses penanganan dan pengolahan produk yoghurt lilin pada kegiatan usaha Goatzilla Farm & Café, mengidentifikasi masalah yang sering terjadi pada saat penanganan dan pengolahan produk yoghurt lilin pada usaha Goatzilla Farm & Café.

Pengolahan yang dilakukan pada usaha ini salah satunya adalah pengolahan susu kambing menjadi yoghurt lilin. Pada proses pegolahannya sudah melaksanakan pengendalian kualiatas, namun belum pernah sampai melakukan perhitungan sesuai pengendalian kualitas. Pengendalian kualitas yang dilakukan yaitu dengan selalu memastikan peralatan dan bahan yang digunakan dalam keadaan baik atau sesuai dengan syarat dalam pembuatan yoghurt lilin, selalu mensterilkan peralatan sebelum dilakukan pengolahan, memastikan dalam proses

pengolahan dilakukan sesuai dengan syarat dan ketentuan yang ada. Sebelum melakukan pengemasan, larutan yoghurt dipastikan sudah sesuai dengan ketentuan kualitas yoghurt lili di Goatzilla Farm & Cafe baik dalam pencampuran yogurt, perasa, dan bahan lainnya. Serta dilakukan pengecekan pada saat setelah dilakukan penyimpanan produk didalam freezer, agar diketahui kualitas produk yang dihasilkan dan penyimpanannya.

Pada pengolahan ini terjadi permasalahan yaitu pada pengemasan dan packaging yang tidak rapi atau tidak sesuai dengan persyaratan dikarenakan kesalahan manusia/pekerja yang kurang memperhatikan prosedur pengemasan. Untuk mengatasi permasalahan ini pekerja harus lebih berhati-hati dalam bekerja, lebih fokus, dan memperhatikan prosedur pengolahan, serta menaati perintah atasan.