

RINGKASAN

Proses Produksi Minuman Susu Pasteurisasi Rumput Laut Di UKM Cita Alam Nusantara, Yogin Rosa Dima Al Amilast, Nim B41211510, Tahun 2025, 40 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih M.Si. (Dosen Pembimbing), Wahyu Suci Utomo, S. Pi. M.P. (Pembimbing Lapangan).

UKM Cita Alam Nusantara (CITARA) merupakan usaha kecil menengah yang memberdayakan masyarakat melalui pengolahan dan pemanfaatan sumber daya alam terutama rumput laut. Kegiatan magang ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi minuman susu pasteurisasi rumput laut dan mengetahui daya terima konsumen terhadap minuman susu pasteurisasi rumput laut. Kegiatan magang ini menggunakan metode observasi, wawancara, praktik langsung dan studi pustaka. Hasil menunjukkan bahwa proses produksi di UKM Cita Alam Nusantara terdiri dari persiapan bahan baku dan kemasan, proses pengolahan, dan distribusi. Proses pengolahan terdiri dari pasteurisasi pada suhu 66°C selama 30 menit, pendinginan pada suhu susu 10°C, pemotongan jelly rumput laut 1x1x1 cm, pencampuran, pengemasan dalam botol 250 ml, penyimpanan bersuhu 4°C. Produk minuman susu pasteurisasi rumput laut disukai dari parameter warna, rasa dan tekstur. Parameter warna menyatakan hasil sangat suka sebanyak 26% panelis, parameter rasa menyatakan hasil suka 57% panelis, dan parameter tekstur menyatakan hasil suka 38% panelis.