

RINGKASAN

Proses Pengemasan Es Lilin Yogurt Di Umkm Cita Alam Nusantara Singosari, Malang Muhammad Alfi Wijdan, NIM B41211515, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, S. TP., MP. (Dosen Pembimbing), Wahyu Suci Utomo S.Pi, MP (Pembimbing Lapangan)

CITARA, Cita Alam Nusantara merupakan kelanjutan UKM Samudra Food yang kurang lebih 6 tahun ikut memberikan kontribusi pemberdayaan lewat UKM di Malang, keterlanjutan tersebut merupakan wadah aktualisasi diri untuk berbuat sesuatu yang lebih kepada bangsa dan negara dengan memproduksi makanan yang sehat dan melakukan pemberdayaan masyarakat sekitar dan bekerjasama dengan institusi pendidikan. Salah satu kegiatan utama yang dilakukan oleh UMKM Citara adalah diversifikasi produk dengan mengembangkan berbagai jenis susu. Upaya diversifikasi ini dilakukan dengan menciptakan produk olahan susu yang dapat meningkatkan nilai jual. Selain itu, produk-produk ini memanfaatkan kandungan gizi serta cita rasa khas susu, salah satunya melalui produksi es lilin yogurt berbahan dasar susu sapi. Yogurt sendiri merupakan hasil olahan susu yang kaya akan nutrisi penting bagi kesehatan. Nutrisi utama dalam yogurt meliputi protein yang berfungsi dalam proses pembentukan dan perbaikan jaringan tubuh, serta kalsium yang berperan dalam menjaga kesehatan tulang dan gigi. Selain itu, yogurt mengandung vitamin B, seperti B2 (riboflavin) dan B12, yang membantu metabolisme energi dan mendukung fungsi sistem saraf.

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan daya tarik produk sekaligus memastikan kualitasnya tetap terjaga selama distribusi dan penyimpanan. Salah satu tujuan utamanya adalah menciptakan kemasan yang tidak hanya menarik secara visual, tetapi juga mampu melindungi es lilin yogurt dari kerusakan, menjaga kesegaran, tekstur, serta kandungan nutrisinya. Selain itu, penelitian ini berfokus pada upaya memperpanjang