

RINGKASAN

Proses Pengemasan Susu JABMilk Di Unit Susu Olahan Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Kabupaten Malang, Dini Lestari Tri Utami, NIM D41210211, Tahun 2024, Halaman 43, Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Deltaningtyas Tri Cahyaningrum, ST., MT.

Politeknik Negeri Jember adalah institusi pendidikan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional yang memiliki program magang yang merupakan sarana yang digunakan mahasiswa untuk meningkatkan pengetahuan antara hubungan teori dengan penerapan dunia kerja, meningkatkan wawasan terhadap pengembangan diri, dan melatih keterampilan. Kegiatan magang dilakukan pada Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Kabupaten Malang yang merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di agribisnis yaitu di bidang peternakan salah satunya yaitu pengolahan susu segar menjadi susu olahan. Susu olahan akan melewati tahapan pengemasan yang memiliki peranan penting dalam menarik perhatian konsumen.

Tujuan khusus dalam kegiatan magang di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Kabupaten Malang (KAN JABUNG) yaitu, dapat Menjelaskan proses pengemasan susu JABMilk di KAN Jabung sehingga mampu menghasilkan produk olahan susu yang berkualitas dan Mampu mengidentifikasi permasalahan dalam proses pengemasan susu JABMilk serta memberikan solusi pada Unit Susu Olahan Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Kabupaten Malang.

Kegiatan khusus magang di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Kabupaten Malang yaitu melakukan proses pengemasan susu *pasteurisasi* di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Kabupaten Malang (KAN JABUNG) sehingga mampu menghasilkan produk olahan susu yang berkualitas. Proses pengemasan tersebut meliputi kemasan tidak merata sehingga menyebabkan bocor karena adanya diameter yang tidak merata. Kegiatan proses pengemasan tersebut meliputi proses pengemasan susu *pasteurisasi* kemasan *cup*, data

kebutuhan kemasan, bahan pengemasan, logo produk, komposisi, dan BPOM.

Proses pengemasan pada produk susu *JABmilk* terdapat kendala atau masalah yang berakibat pada kualitas produk. Kondisi ini tidak hanya berdampak pada kualitas produk, tetapi juga berdampak pada pelayanan yang diberikan oleh Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Kabupaten Malang. Oleh karena itu, melakukan Melakukan evaluasi rutin untuk menilai apakah instruksi kerja diikuti dengan benar dan apakah ada kesalahan yang perlu diperbaiki, Dapat menerapkan sanksi dan mengikuti workshop pelatihan mengenai aturan SOP yang ada, Dapat melakukan pengecekan suhu secara berkala pada alat sealing, Meningkatkan pengawasan pada penerimaan bahan pengemas dengan *system sampling* dari jumlah barang yang diterima, Pastikan parameter seperti tekanan, suhu, dan kecepatan pada mesin produksi diatur secara stabil, segera ganti *cutting* pemotong yang patah dengan pisau baru yang sesuai dengan spesifikasi mesin dan lakukan *setting* ulang pada mesin untuk memastikan setiap komponen berfungsi sesuai standar pengaturan. Solusi tersebut dapat meningkatkan kualitas produk dan pelayanan yang diberikan Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Kabupaten Malang (KAN JABUNG).

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