

RINGKASAN

Penerapan *Quality Control* (QC) Pada Proses Produksi Susu Pasteurisasi JabMilk Di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung (KAN Jabung) Kabupaten Malang, Annisa Dita Shafira Arrahman, NIM D41212273, Tahun 2024, 71 Halaman, Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Deltaningtyas Tri Cahyaningrum, ST., MT

Magang merupakan program dari Politeknik Negeri Jember yang wajib dilaksanakan oleh mahasiswa khususnya mahasiswa semester 7 dengan bertujuan untuk mendapat pengalaman di masyarakat maupun di dunia kerja industri sesuai dengan bidang keahliannya. Indonesia merupakan negara beriklim tropis yang Dimana iklim tersebut cocok digunakan untuk mengembangkan suatu usaha, salah satunya usaha sapi perah. Negara ini terdapat banyak peternakan sapi perah. Peternakan sapi perah di Indonesia Sebagian besar dikelola oleh koperasi peternak susu. Salah satu contohnya yaitu Koperasi Produsen Agro Niaga (KAN) Jabung yang berlokasi di Kabupaten Malang Provinsi Jawa Timur.

Quality Control (QC) merupakan upaya perusahaan untuk menjaga atau meningkatkan kualitas produk yang diproduksi. Selain itu juga untuk meminimalisir terjadinya produk yang rusak dan menghindari lolosnya produk cacat ke tangan konsumen. Supaya produk yang dihasilkan sesuai dengan standar kualitas yang ditetapkan oleh Perusahaan. Perusahaan diharapkan selalu melakukan pengecekan secara berkala terhadap proses produksi, pengemasan sampai produk akhir. Oleh karna itu dibutuhkannya *Quality Control* terhadap semua kegiatan yang terdapat pada KAN Jabung.