

RINGKASAN

Manajemen Persediaan Bahan Baku Susu Segar Pada Produk Susu Pasteurisasi Di KPSP Setia Kawan Nongkojajar, Ainur Rahman, Nim D41211569, Tahun 2025, 81 Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dr. Dewi Kurniawati, S.Sos, M.Si. (Dosen Pembimbing) dan Mukhlisin, S.E. (Pembimbing Lapangan).

Manajemen Agroindustri merupakan salah satu program studi yang menyusun perencanaan pengolahan pasca panen hasil pertanian. Koperasi Peternakan Sapi Perah (KPSP) Setia Kawan Nongkojajar merupakan salah satu Koperasi penyedia bahan baku susu segar yang mana 95% untuk IPS (Industri Pengolahan Susu) dan 5% dikelola sendiri untuk memproduksi susu segar dan susu pasteurisasi. Upaya untuk memperluas usaha, pada tahun 2018 KPSP Setia Kawan membuat dan mengolah secara mandiri susu segar menjadi susu pasteurisasi. Susu pasteurisasi memiliki 4 varian rasa yaitu vanilla, melon, coklat, dan *strawberry*. Tujuan laporan ini yaitu mampu menjelaskan tentang manajemen persediaan bahan baku, kegiatan persediaan bahan baku yang diterapkan pada KPSP Setia Kawan Nongkojajar, mengidentifikasi permasalahan dalam manajemen persediaan bahan baku pada KPSP Setia Kawan Nongkojajar, memberikan solusi terhadap permasalahan dalam manajemen persediaan bahan baku pada KPSP Setia Kawan Nongkojajar.

Manajemen persediaan bahan baku KPSP Setia Kawan Nongkojajar Pasuruan terdiri dari 4 (empat) aspek yakni perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengendalian. Persediaan bahan baku yaitu faktor-faktor yang dapat dikendalikan oleh perusahaan. Permasalahan persediaan bahan baku susu pasteurisasi memiliki empat faktor yaitu faktor *method*, *machine*, *environment*, *man* dan *measure*. Pada faktor *method* yang menjadi penyebab adalah kesalahan *planning* dalam produksi. Pada faktor *machine* adalah kondisi mesin yang kurang steril. Pada faktor *environment* yaitu permintaan yang meningkat. Pada faktor *man* adalah kurang berhati – hati dalam produksi, kurang fokus dan kesalahan dalam penyimpanan. Pada faktor *measure* salah dalam perhitungan stok.

Solusi dari permasalahan pemasaran susu pasteurisasi pada faktor *method* yaitu perencanaan yang tersusun dan perhitungan stok dengan teliti. Pada faktor *machine* yaitu dilakukan pembersihan secara rutin untuk mencegah sisa-sisa lemak susu yang menempel pada mesin. Pada faktor *environment* yaitu perlunya peningkatan kapasitas tempat pendingin susu. Pada faktor *man* yaitu perlu adanya pengingat seperti gambar SOP atau arahan. Pada faktor *measure* yaitu dengan perlu adanya perhitungan stok yang tidak berlebihan.

Kata Kunci : Manajemen Persediaan Bahan Baku, Susu Segar, Susu Pasteurisasi, KPSP Setia kawan Nongkojajar