

RINGKASAN

Manajemen Produksi Susu Pasteurisasi Di Koperasi Peternakan Sapi Perah Setia Kawan Nongkojajar Pasuruan. Ridho Ramadhani, NIM D41212332, Tahun 2025, 82 halaman, Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, di bawah bimbingan dosen pembimbing Bapak Andi Muhammad Ismail, S.ST., M.Si.

Magang merupakan suatu kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa untuk memenuhi syarat akademi guna mencapai kelulusan dengan akumulasi waktu selama kurang lebih 900 jam (20 sks). Kegiatan ini sangat penting dalam suatu pendidikan yang dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Melalui pelaksanaan Magang mahasiswa diharapkan mampu mengetahui sejauh mana materi selama perkuliahan yang telah dipelajari dan dapat diimplementasikan ke dalam dunia kerja sesuai dengan kondisi perusahaan. Magang dilakukan di Koperasi Peternakan Sapi Perah (KPSP) Setia Kawan Nongkojajar Kabupaten Pasuruan.

KPSP Setia Kawan merupakan penyedia bahan baku susu yang nantinya akan di distribusikan kepada mitra yang diantaranya PT. Indolakto, PT Cisarua Mountain Dairy (Cimory), PT Diamond Cold Storage (Diamond), PT Frisian Flag Indonesia (FFI), PT Sarihusada Generasi Mahardhika (SGM), PT Sarana Karya Utama Gresik, dan PT Ultra Jaya. KPSP Setia Kawan juga membuat dan mengolah secara mandiri susu segar menjadi susu pasteurisasi. Manajemen produksi susu pasteurisasi merupakan proses pengelolaan yang melibatkan perencanaan, pelaksanaan, pemeriksaan, dan perbaikan semua kegiatan yang terkait dengan produksi susu pasteurisasi. Manajemen produksi susu pasteurisasi mencakup seluruh kegiatan yang bertujuan untuk mengendalikan dan mengawasi proses produksi agar menghasilkan produk yang berkualitas dan aman untuk dikonsumsi. Produk susu pasteurisasi yang berkualitas dan aman akan meningkatkan kepuasan konsumen.

Permasalahan yang terjadi pada manajemen produksi susu pasteurisasi meliputi kelalaian karyawan, kondisi lingkungan di sekitar produksi, kerusakan mesin, atau bahkan tidak adanya peraturan atau standar operasional produksi yang tertulis sehingga berdampak pada menurunnya kualitas susu pasteurisasi. Solusi yang dapat diberikan adalah dengan mengadakan pengawasan, perbaikan lingkungan seperti pemisahan lokasi produksi, melakukan perawatan pada mesin dan membuat serta menerapkan standar operasional prosedur pada produksi susu pasteurisasi.