

RINGKASAN

Manajemen Produksi Susu Pasteurisasi di CV Milkindo Berka Abadi Kabupaten Malang, Adrian Hadi Nugroho, NIM D41202187, Tahun 2024, 62 Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Naning Retnowati, S.TP, MP (Pembimbing)

Magang adalah salah satu jenis pelatihan keterampilan profesional yang menggabungkan program pendidikan berbasis perkuliahan dengan program kewirausahaan yang diperoleh melalui pengalaman profesional langsung di dunia kerja, dan dapat membekali mahasiswa dengan sarana untuk menerapkan keterampilan dan keahliannya. Kegiatan magang sendiri tercantum dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember, salah satunya pada Program Studi Manajemen Agroindustri. Kegiatan tersebut dilaksanakan di perusahaan yang telah ditentukan, serta mahasiswa diwajibkan mengikuti kegiatan lapang. Pelaksanaan kegiatan PKL dilakukan dengan bobot 20 SKS atau setara dengan 900 jam.

Susu pasteurisasi merupakan susu yang telah melewati serangkaian proses pemanasan dengan tujuan untuk mencegah risiko munculnya penyakit yang berbahaya bagi tubuh. Dalam hal ini, penyakit yang mungkin muncul berasal dari kuman, bakteri, atau mikroorganisme jahat yang umumnya bisa ditemukan dalam susu segar. Proses pasteurisasi dapat membunuh kuman dan bakteri, sehingga susu lebih aman dikonsumsi oleh anak-anak, ibu hamil, dan ibu menyusui. Protein pada susu sebenarnya bisa mengalami kerusakan akibat suhu yang terlalu tinggi. Kerusakan protein pada susu tersebut dapat terjadi karena mikroba, kuman, atau mikroorganisme. Untuk mencegah kerusakan protein susu tadi, dilakukanlah pasteurisasi yang merupakan proses pemanasan dengan menggunakan suhu di bawah 100 derajat Celcius. Pasteurisasi dilakukan dengan menggunakan peralatan yang dioperasikan ke salah satu kombinasi waktu-suhu yang telah ditentukan.

CV Milkindo Berka Abadi merupakan perusahaan yang bergerak di bidang peternakan sapi perah, industri pengolahan susu, dan agrowisata edukasi. Tujuan utama dari perusahaan ini adalah memproduksi susu segar yang berkualitas dan berdaya saing tinggi. CV Milkindo Berka Abadi dalam menjalankan kegiatannya

diawali dengan proses penerimaan susu sapi segar dari peternak sendiri dan peternak mitra dan diperlakukan khusus selama proses produksi sehingga memperoleh susu yang berkualitas baik untuk dipasarkan, kemudian dilakukan pengemasan, kemudian disimpan di *freezer* untuk persiapan pengiriman dan penjualan. Proses penerimaan susu sapi segar dari peternak sendiri dan mitra hingga proses produksi susu di dalam perusahaan perlu diperhatikan untuk menciptakan citra yang baik di hati konsumen sehingga perusahaan dapat memperoleh kepercayaan dari konsumen.

CV Milkindo Berka Abadi dalam menjalankan kegiatannya diawali dengan proses penerimaan susu sapi segar dari peternak sendiri dan peternak mitra, pengujian susu pasteurisasi, pengukuran susu pasteurisasi, penetapan susu pasteurisasi, proses pasteurisasi, pengemasan susu pasteurisasi dan penyimpanan. Permasalahan yang terdapat pada produksi susu pasteurisasi. Hal ini terjadi karena *miss communication* pada saat proses pemasakan susu, pegawai kurang konsentrasi pada saat pemberian *expired date*, pengemasan susu pada botol dilakukan secara manual. Alternatif solusi yang dapat diberikan adalah memberikan pengingat apabila susu yang dimasak telah matang, memberikan peringatan keras pada pegawai, menambah tegangan listrik yang cukup agar mesin dapat digunakan.