

RINGKASAN

Proses Pengolahan Susu Sapi Di Industri Pengolahan Susu CV. Cita Nasional Semarang Dan Tatalaksana Proses Produksi Di Rumah Potong Ayam Janu Putra Sleman. Dian Pandu Pratama. C3111085. Agustus; 2014. 72 Halaman. Program Studi Produksi Ternak. Politeknik Negeri Jember.

Tujuan praktek kerja lapangan ini secara umum adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/istansi yang layak dijadikan tempat PKL, selain itu untuk melatih mahasiswa agar berpikir lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang dijumpai dilapangan dengan yang diperoleh dibangku kuliah. Adapun metode pelaksanaan yang digunakan adalah orientasi, adaptasi dan pelaksanaan praktek kerja lapang.

Hasil Praktek kerja lapang dilaksanakan di CV. Cita Nasional Semarang dimulai pada tanggal 10 Maret 2014 sampai dengan 15 April 2014. Kegiatan yang dilakukan meliputi pengujian susu segar, pengujian kualitas produk susu harian, dan proses pengemasan produk susu pasteurisasi. Proses pengemasan susu pasteurisasi kemasan *cup* diproduksi dengan mesin *fillomatic (automatic in line cup filler and sealer)*. Sedangkan bahan yang digunakan sebagai pengemas yaitu plastik *polyethylene* (PE) dan *polypropylene* (PP) yang aman digunakan sebagai pembungkus makanan atau minuman.

Lokasi praktek kerja lapang juga dilakukan di RPA Janu Putra, Desa Tlogoadi Kecamatan Mlati Kabupaten Sleman, dimulai pada tanggal 28 April sampai dengan 28 Mei 2014. Kegiatan yang dilakukan adalah proses produksi karkas di RPA Janu Putra. Produk utama yang dihasilkan RPA Janu Putra adalah karkas ayam dan produk sampingannya adalah isi perut, kaki, dan kepala. Kegiatan dimulai dengan penimbangan ayam yang baru datang, penyembelihan, perendaman ayam menggunakan air panas, pencabutan bulu, pemotongan kepala, pengeluaran isi perut, pemotongan kaki, pembersihan bulu – bulu halus, penimbangan produk, penyimpanan di *freezer*, dan pengiriman produk ke konsumen.