



**LAPORAN AKHIR
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**PEMASARAN PRODUK OLAHAN SUSU
DI SEKITAR KAMPUS DIPLOMA IPB**

**BIDANG KEGIATAN :
PKM Kewirausahaan**

Oleh :

Claudio M. Lumowa	J3I305049	(2005)
Afli Yandra	J3I105003	(2005)
Bramantyo Rinadhi	J3I305048	(2005)
Ronal Donni G. Simanjorang	J3H206030	(2006)

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2008**

INSTITUT PERTANIAN BOGOR
Dibiayai oleh Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi
Departemen Pendidikan Nasional
Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Hibah
Program Kreatifitas Mahasiswa
Nomor 001/SP2H/PKM/DP2M/II/2008 tgl 26 Februari 2008

LAPORAN AKHIR PKM

1. Judul Kegiatan : PEMASARAN PRODUK OLAHAN SUSU DI SEKITAR KAMPUS DIPLOMA IPB
2. Bidang Kegiatan : PKM Kewirausahaan
3. Bidang Ilmu : Sosial Ekonomi
4. Ketua Pelaksana Kegiatan
5. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4 Orang
6. Dosen Pendamping
7. Biaya Kegiatan Total : Rp. 5.450.000,00
Dikti
8. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 Bulan

Bogor, 4 Juli 2008

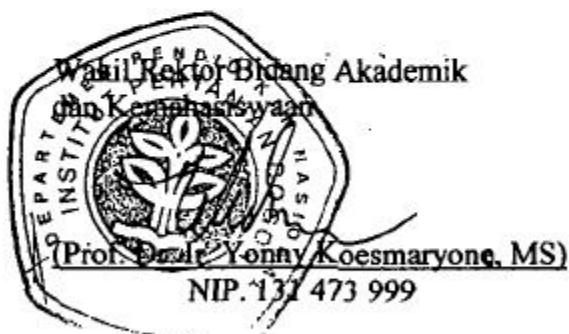
Menyetujui

Ketua Jurusan / Program Studi /
Pembimbing Unit Kegiatan Mahasiswa

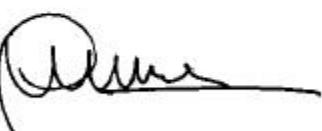

(Ir. Andi Murfi, Msi)
NIP. 131 841 727

Ketua Pelaksana Kegiatan


(Claudio M. Lumowa)
NIM. J3I305049



Dosen Pendamping


(Dr. Bagus P. Purwanto)
NIP. 131 379 471 379

ABSTRAK

Susu merupakan salah satu produk hasil pertanian yang berasal dari sektor peternakan ternak perah yang mempunyai nilai gizi tertinggi dari produk hasil pertanian lainnya. Untuk menyediakan produk susu yang berkualitas, murah, mudah diperoleh serta mudah dikonsumsi, maka kami menjadi penyedia akan susu olahan tersebut. Produksi susu pasteurisasi aneka rasa dilakukan tiga kali dalam seminggu.

Susu penting dikonsumsi setiap individu

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kehadirat Tuhan YME karena berkat limpahan rahmat dan karunia-Nya kami dapat melaksanakan kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) Kewirausahaan Pemasaran Produk Olahan Susu di Sekitar Kampus Diploma IPB.

Pada pelaksanaan kegiatan PKM, kami mendapat bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini kami mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dirjen Dikti yang telah membiayai kegiatan PKM
2. Direktorat IPB selaku penyelenggara untuk masasiswa IPB
3. Dr. Bagus P. Purwanto selaku dosen pendamping dan Ir. Andi Murfi, Msi selaku Koordinator Program Keahlian
4. Para konsumen dan pelanggan susu olahan

Akhir kata, semoga produk susu olahan kami dapat ikut serta dalam mencerdaskan kehidupan bangsa dan dapat memajukan peternakan di Indonesia.

Bogor, Juli 2008

Tim Pelaksana

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	i
ABSTRAK	ii
KATA PENGANTAR	iii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Perumusan Masalah	1
3. Tujuan Program	2
4. Luaran yang Diharapkan	2
5. Kegunaan Program	3
II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	5
III. METODE PENDEKATAN	6
IV. PELAKSANAAN PROGRAM	7
1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	7
2. Tahapan Pelaksanaan	7
3. Instrumen Pelaksanaan	11
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	12
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	15
LAMPIRAN	16

I. PENDAHULUAN

I. Latar Belakang

Sebelum membicarakan penanganan pasca panen susu, pengertian atau batasan kata "susu" perlu diketahui lebih dulu. Susu adalah hasil pemerasan dari ternak sapi perah atau dari ternak menyusui lainnya yang diperah secara kontinyu. Susu merupakan salah satu produk hasil pertanian yang berasal dari sektor peternakan ternak perah yang mempunyai nilai gizi tertinggi dari produk hasil pertanian lainnya. Susu segar sebagai salah satu produk utama dari sapi perah merupakan bahan pangan yang paling sempurna, karena zat-zat gizi yang terkandung di dalamnya terdapat dalam perbandingan yang hampir sempurna, sehingga susu mudah dicerna dan sangat baik untuk pertumbuhan. Sangat disayangkan jika salah satu produk pertanian ini tidak dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat secara luas. Sekarang ini manfaat akan susu sudah dikenal luas oleh masyarakat terutama dikalangan mahasiswa IPB sendiri, tetapi sampai saat ini mahasiswa IPB sendiri masih banyak yang belum mengkonsumsi susu yang semestinya memberikan contoh kepada masyarakat umum. Hal ini dibuktikan karena mahasiswa IPB sebagian besar mengalami gizi buruk. Untuk mensosialisasikan pentingnya mengkonsumsi susu sebagai pemenuhan gizi dan mencerdaskan anak bangsa, harus dimulai dari mahasiswa IPB sendiri yang mengkonsumsi kemudian kemasyarakatan, karena bagaimana kita mengajak masyarakat mengkonsumsi susu sedangkan dari pihak mahasiswa Institut Pertanian Bogor sendiri sebagai pandangan dari masyarakat tidak mengkonsumsi susu tersebut. Kami sebagai mahasiswa menyadari beberapa hal yang menyebabkan kurangnya mahasiswa akan konsumsi susu, antara lain ; ketidaktersediaannya susu secara berkelanjutan, harga susu olahan yang berada dipasaran tidak terjangkau oleh mahasiswa, susahnya mahasiswa untuk mendapatkan produk susu siap konsumsi dengan praktis serta kurangnya distributor susu siap dikonsumsi dengan harga yang terjangkau. Dibalik masalah-masalah di atas kami melihat begitu banyak susu segar yang ada dipeternak di sekitar lingkungan mahasiswa Diploma seperti contoh di kandang kampus Gunung Gede IPB tersedia susu segar, tetapi tidak banyak mahasiswa yang

tertarik untuk membelinya karena belum berupa susu olahan seperti susu pasteurisasi yang siap dikonsumsi.

Masalah-masalah seperti yang ada di atas membuat kami sebagai mahasiswa program keahlian Teknologi dan Manajemen Ternak Diploma IPB terinspirasi untuk mengatasinya dengan cara kami menjadi penyedia akan susu olahan tersebut. Hal ini juga menjadi peluang bagi kami untuk mengaplikasikan ilmu-ilmu yang telah kami peroleh melalui teori-teori dalam perkuliahan seperti pada mata kuliah Penanganan dan Pengolahan Susu serta Kewirausahaan.

2. Perumusan Masalah

Masalah yang ada sekarang ini adalah kurangnya konsumsi akan susu dikalangan masyarakat khususnya dikalangan mahasiswa. Kami berencana akan membuka sebuah usaha pengolahan dan pemasaran susu olahan. Susu yang akan diolah nantinya berasal dari peternakan sekitar Bogor. Usaha ini akan kami adakan di JL. Malabar dan produk hasil olahan akan dipasarkan langsung ke konsumen di daerah sekitar (di sekolah-sekolah, kampus, tempat kos mahasiswa dan rumah-rumah penduduk) dengan alasan bahwa di kawasan tersebut merupakan pusat keramaian masyarakat yang di dalamnya sebagian besar mahasiswa IPB. Dengan adanya fasilitasi ini akan memudahkan masyarakat dan mahasiswa untuk memperoleh susu. Produk yang akan dipasarkan berupa susu olahan seperti ; susu pasteurisasi, yogurt, es susu dan pudding susu serta olahan susu lainnya.

3. Tujuan Program

Program ini bertujuan untuk memasarkan produk olahan susu dalam upaya untuk :

1. Dapat mengaplikasikan teori-teori yang didapatkan dari perkuliahan
2. Membentuk jiwa kewirausahaan
3. Memanfaatkan peluang yang ada sebagai salah satu lahan usaha
4. Menyediakan produk susu yang berkualitas, murah, mudah diperoleh serta mudah dikonsumsi
5. Memenuhi kebutuhan akan gizi masyarakat khususnya mahasiswa IPB

6. Turut mencerdaskan bangsa melalui pemenuhan protein hewani yang dimulai dari mahasiswa
7. Mengangkat sektor peternakan agar lebih dikenal dan dihargai oleh masyarakat
8. Meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya mengkonsumsi susu
9. Menambah pengalaman dalam pengolahan dan pemasaran susu.

Melalui usaha ini mahasiswa akan mudah untuk mendapatkan produk susu untuk dikonsumsi yang pada akhirnya masyarakat umum akan ikut serta dalam mengkonsumsi susu untuk pemenuhan gizi, karena secara tidak langsung mahasiswa sebagai pandangan masyarakat umum sudah mempengaruhi masyarakat tersebut.

4. Luaran yang Diharapkan

Produk yang akan diolah dan dipasarkan adalah susu olahan berupa :

- susu pasteurisasi aneka rasa
- yogurt
- puding susu
- es susu

Susu olahan tersebut akan diolah di kios/warung susu dan akan dipasarkan/dijual mulai dari warung tersebut sampai ke sekolah-sekolah, kampus, rumah makan, rumah penduduk dan kos-kosan mahasiswa. Harapan semakin banyaknya mahasiswa dan akhirnya masyarakat untuk mendapatkan susu dengan mudah untuk dikonsumsi. Dapat memasarkan susu olahan tersebut keseluruhan lapisan masyarakat terutama dikalangan mahasiswa dalam jumlah yang besar dan dapat memenuhi semua kebutuhan/ permintaan masyarakat tersebut.

5. Kegunaan Program

Kegiatan ini bermanfaat untuk merangsang dan meningkatkan kreativitas mahasiswa serta dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan. Dengan kegiatan ini anggota kelompok dapat meningkatkan wawasan dan inovasi untuk memasarkan produk olahan susu serta dapat membentuk sebuah kelompok usaha yang akan mendatangkan keuntungan.

Dapat menyediakan dan memenuhi kebutuhan masyarakat akan produk olahan susu yang merupakan sumber gizi dan mudah diperoleh untuk dikonsumsi. Sasaran pemasaran produk adalah seluruh lapisan masyarakat yang dimulai dari mahasiswa. Susu akan diperoleh dengan mudah dan murah oleh mahasiswa dan masyarakat sekitar. Mahasiswa akan ketergantungan dengan susu yang pada akhirnya dengan sadar akan mencari sendiri kebutuhannya tersebut.

II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Daerah sekitar kampus Diploma IPB sampai saat ini belum ada yang memasarkan produk olahan susu khususnya susu pasteurisasi yang mudah didapat dan terjangkau harganya dikalangan mahasiswa. Ketersediaan dan distribusi bahan baku berupa susu segar didaerah tersebut sangat mudah diperoleh seperti susu sapi segar yang berasal dari kandang kampus Gunung Gede. Pengolahan susu menjadi produk olahan susu berupa susu pasteurisasi, yogurt, es susu dan puding susu tidak terlalu sulit sehingga diselah-selah waktu luang bagi kita mahasiswa dapat melakukan pengolahannya karena kita juga telah dibekali pengalaman melalui teori dan praktikum dalam mata kuliah penanganan dan pengolahan susu sehingga kita sangat yakin dengan adanya modal materi kita dapat menghasilkan produk susu yang sederhana yang berkualitas. Dari kalangan mahasiswa program keahlian Teknologi dan Manajemen Ternak sendiri termasuk anggota dari kelompok ini sangat ingin mengkonsumsi susu setiap hari dengan harga murah dan dapat langsung dikonsumsi. Untuk mahasiswa Diploma IPB sendiri yang jumlahnya sekitar 3000 mahasiswa dan diasumsikan 500 ratus mahasiswa yang mengkonsumsi susu masing-masing sebanyak 250 ml/org/hr, dengan ini susu sudah habis dikonsumsi sebanyak 125 liter dalam satu hari. Jika lebih dari 500 mahasiswa dan ditambah dengan masyarakat sekitar yang mengkonsumsi, berapa liter susu yang habis dikonsumsi dalam satu hari ?. Tidak menutup kemungkinan dengan adanya kegiatan yang di mulai dari program kreativitas mahasiswa ini kami dapat membuat usaha ini menjadi lebih besar yang nantinya akan menjadi lapangan kerja bagi kami sampai selesai kuliah dan kami nantinya bisa menjadi wirausaha dalam bidang tersebut setelah kami selesai kuliah.

III. METODE PENDEKATAN

Sosialisasi pentingnya mengkonsumsi susu sebagai pemenuhan gizi dan mencerdaskan anak bangsa, harus dimulai dari mahasiswa IPB sendiri yang mengkonsumsi kemudian kemasyarakatan, karena bagaimana kita mengajak masyarakat mengkonsumsi susu sedangkan dari pihak mahasiswa Institut Pertanian Bogor sendiri sebagai pandangan dari masyarakat tidak mengkonsumsi susu tersebut. Kami sebagai mahasiswa menyadari beberapa hal yang menyebabkan kurangnya mahasiswa akan konsumsi susu, antara lain ; ketidaktersediaannya susu secara berkelanjutan, harga susu olahan yang berada dipasaran tidak terjangkau oleh mahasiswa, susahnya mahasiswa untuk mendapatkan produk susu siap konsumsi dengan praktis serta kurangnya distributor susu siap dikonsumsi dengan harga yang terjangkau. Dibalik masalah-masalah di atas kami melihat begitu banyak susu segar yang ada dipeternak di sekitar lingkungan mahasiswa Diploma seperti contoh di kandang kampus Gunung Gede IPB tersedia susu segar, tetapi tidak banyak mahasiswa yang tertarik untuk membelinya karena belum berupa susu olahan seperti susu pasteurisasi yang siap dikonsumsi.

Masalah-masalah seperti yang ada di atas membuat kami sebagai mahasiswa program keahlian Teknologi dan Manajemen Ternak Diploma IPB terinspirasi untuk mengatasinya dengan cara kami menjadi penyedia akan susu olahan tersebut. Hal ini juga menjadi peluang bagi kami untuk mengaplikasikan ilmu-ilmu yang telah kami peroleh melalui teori-teori dalam perkuliahan seperti pada mata kuliah Penanganan dan Pengolahan Susu serta Kewirausahaan.

IV. PELAKSANAAN PROGRAM

1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan usaha produksi dan pemasaran susu olahan pasteurisasi aneka rasa mulai dilakukan setelah turunnya dana PKM dari Ditjen Dikti, yaitu pada minggu pertama bulan Maret 2008. Tempat pelaksanaan yang dipilih untuk produksi yang pertama adalah laboratorium pengolahan hasil milik kampus diploma IPB. Hal tersebut dilakukan karena kami belum memiliki tempat dan peralatan untuk pengolahan. Produksi berikutnya sampai sekarang dilakukan di tempat kost, karena susahnya untuk mendapatkan kios di sepanjang jalan Malabar.

2. Tahapan Pelaksanaan

Dalam pelaksanaan program ini dengan adanya modal kami memulai dari penyediaan tempat, pengadaan peralatan dan bahan, pengolahan serta pemasaran produk hasil olahan susu. Pemasaran akan dilaksanakan *door to door*. Pada awal pemasaran kami akan melakukan sosialisasi berupa promosi dengan service yang memuaskan pada konsumen dengan sistem *delivery*. Susu pasteurisasi yang diproduksi memiliki aneka rasa seperti rasa strawberry, coklat, mocca, vanila, dan putih tawar.

1. Produksi

Produksi susu olahan dilaksanakan dengan cara pemanasan atau pasteurisasi. Pasteurisasi susu adalah pemanasan susu dibawah temperatur didih dengan maksud hanya membunuh kuman ataupun bakteri patogen. Cara pasteurisasi yaitu dengan pasteurisasi singkat (*High temperature, Short time*). Pemanasan susu dilakukan pada temperatur tinggi dengan waktu yang relatif singkat (pada temperatur 85 - 95 °C selama 1 - 2 menit saja).

Pasteurisasi Susu Secara Kontinyu

- a. Menyaring susu dingin dengan kain saring yang bersih
- b. Memasukkan akuades *dalam feeding tank pasteurizer*
- c. Menghidupkan pompa dan pemanas
- d. Set suhu pasteurisasi 72-75 °C

- e. Atur aliran bahan dengan pengatur kecepatan pompa, sehingga didapatkan *holding time* 15 detik
- f. Atur aliran air pemanas dan pendingin, sehingga saat bahan mencapai *divert valve* suhunya telah 72-75 °C, dan sekeluarnya dari *pasteurizer* telah mencapai suhu 4-7 °C
- g. Bila kondisi di atas telah sesuai, maka tunggu sampai air *pada feeding tank* habis, baru dimasukkan susu yang hendak dipasteurisasi
- h. Tampung susu yang telah dipasteurisasi dalam botol yang telah direbus dalam air mendidih selama 30 menit
- i. Segera setelah % bagian botol terisi susu, botol kaca ditutup rapat-rapat atau dengan menggunakan plastik/cup yang segera dikemas *sealer*

Skema Pengolahan Susu Pasteurisasi Metode Kontinyu



Sebelum pelaksanaan produksi dilakukan, kegiatan pra operasi yang dilakukan oleh anggota kelompok adalah sebagai berikut:

1. Penyediaan bahan baku untuk proses produksi pendahuluan.
2. Survei pasar meliputi survei penerimaan konsumen dan survei kondisi pasar.
3. Uji produk olahan susu kepada calon konsumen dan panelis ahli yang terlatih.

Dalam membuka usaha, analisis aspek finansial diperlukan untuk melihat layak tidaknya suatu usaha. Biaya investasi yang dibutuhkan dalam mengolah dan memasarkan produk olahan susu sebesar Rp 5.450.000,00 yang diperoleh dari Dana Program Kreativitas Mahasiswa.

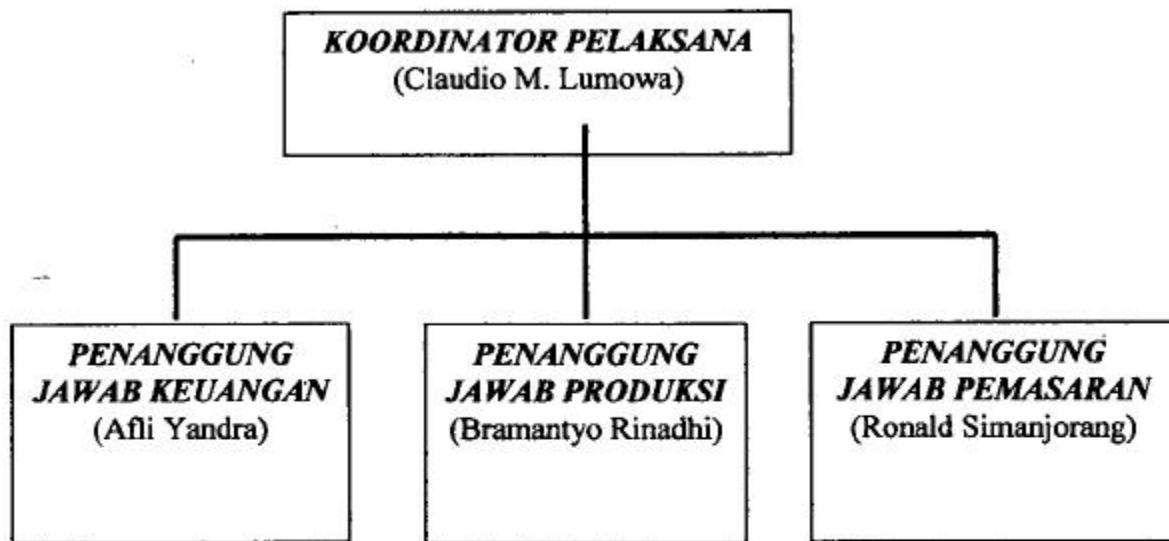
2. Pemasaran

Tahap-tahap yang akan dilakukan dalam pemasaran ialah melakukan penjualan produk susu olahan pasteurisasi aneka rasa dalam bentuk kemasan cup dan plastik dengan ukuran 150 ml, untuk di sekolah kemasan akan dibuat dalam bentuk yang lebih kecil. Strategi pemasaran susu olahan ialah dengan melakukan promosi ke berbagai tempat, baik menggunakan *leaflet* maupun dari mulut ke mulut. Cara lain yang dapat dilakukan ialah melayani pemesanan dan menawarkan langsung ke konsumen seperti di rumah-rumah penduduk, sekolah-sekolah, kampus, kos-kosan mahasiswa serta menitipkan ke berbagai kantin dan warung di sekitar kampus Diploma IPB Bogor.

Jumlah produk olahan susu yang dijual setiap produksi sebesar 15-30 liter yang dikemas dalam berbagai varian bentuk dan ukuran. Untuk susu pasteurisasi yang dikemas dalam cup dan plastik yang berukuran 150 ml di jual secara eceran dengan harga Rp 1.500,-/cup. Harga tersebut dibuat dengan mempertimbangkan biaya produksi dan keuntungan yang akan diperoleh.

3. Struktur Organisasi

Dalam pengorganisasian kegiatan usaha produksi dan pemasaran produk susu olahan, jalur koordinasi kerja tim adalah sebagai berikut:



Koordinator Pelaksana bertanggung jawab penuh terhadap segala urusan perusahaan yang meliputi perencanaan, pelaksanaan, pengawasan dan pengevaluasian kegiatan dari awal produksi hingga pemasaran. Penanggung Jawab Keuangan bertanggung jawab pada tugas mensurvei harga peralatan dan bahan-bahan di pasaran, mengatur pengeluaran dan arus kas dan membuat serta mengatur pembukuan. Penanggung Jawab Produksi bertanggung jawab pada tugas menyediakan peralatan dan bahan-bahan untuk proses produksi, melakukan dan mengontrol proses produksi dibantu oleh karyawan dan mengontrol tugas-tugas karyawan. Penanggung Jawab Pemasaran bertanggung jawab pada tugas mencari *link-link* untuk memperlancar proses pemasaran, melakukan promosi produk dan memasarkan produk ke tempat-tempat pemasaran. Seluruh penanggung jawab saling berkoordinasi dengan koordinator pelaksana dalam pengolahan dan pemasaran produk olahan susu.

3. Instrumen Pelaksanaan

Kegiatan selama empat bulan terakhir dari bulan maret sampai dengan Juli 2008 adalah sebagai berikut :

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

Produksi susu pasteurisasi aneka rasa dilakukan tiga kali dalam seminggu, sedangkan produksi yoghurt belum dilakukan berhubung kurangnya permintaan dari konsumen. Satu kali proses susu pasteurisasi aneka rasa menghabiskan 15 liter susu mentah dan menghasilkan 100 cup susu siap saji.

Pemasaran produk olahan susu baru dilakukan di wilayah kampus diploma IPB. Untuk kedepannya produksi akan ditingkatkan dan pemasaran akan dilebarkan ke wilayah luar kampus, seperti di rental-rental komputer yang ramai pengunjungnya dengan cara menitipkan produk susu pasteurisasi menggunakan termos. Selanjutnya juga direncanakan pemasaran produk secara langsung ke tempat-tempat kost mahasiswa.

Kendala yang Dihadapi

Kendala yang dihadapi selama proses produksi susu olahan diantaranya adalah : susahnya pengadaan bahan baku terutama susu murni, dan harga susu yang semakin tinggi. Selain itu masalah yang dihadapi adalah masih ditemukan konsumen yang kurang menyukai susu terutama wanita, tapi untuk laki-laki tidak ada masalah.

Solusi yang Telah Diupayakan

Solusi yang telah diupayakan untuk mengatasi berbagai kendala diatas diantaranya :

- Mengemas susu dalam cup sebanyak 150 ml dan dijual Rp. 1.500/ cup, sehingga kenaikan harga susu bisa diatasi.
- Akan lebih meningkatkan promosi produk semenarik mungkin agar konsumen lebih tertarik.

Laporan Keuangan

Laporan keuangan selama proses produksi adalah sebagai berikut :

1. Pembelian peralatan
 - freezer (bekas) Rp. 700.000

- sealer cup	Rp. 800.000
- sealer plastik	Rp. 100.000
- kompor gas	Rp. 150.000
- tabung gas	Rp. 150.000
- termos 2 buah	Rp. 100.000
- boks es 3 buah	Rp. 105.000
- kemasan + sablon	Rp. 800.000
- panci 2 buah	Rp. 60.000
- pisau	Rp. 5.000
- thermometer	Rp. 25.000
- pengaduk kayu	Rp. 5.000
- gelas liter	Rp. 10.000

Jumlah dana sementara yang dikeluarkan untuk pembelian peralatan adalah sebesar Rp. 3.010.000,-

2. Biaya Produksi per Minggu

- susu segar 45 liter	Rp. 225.000
- pasta / sirup	Rp. 15.000
- gula	Rp. 7.500
- gas	Rp. 15.000
- cup 100 buah	Rp. 14.000
- tutup cup	Rp. 5.000
jumlah :	Rp. 281.500

3. Biaya Operasional

- transportasi	Rp. 18.000
----------------	------------

Penjualan :

Susu pasteurisasi 300 cup x @ Rp. 1.500 = Rp. 450.000

Jumlah biaya produksi + biaya operasional : Rp. 299.500

Keuntungan produksi per minggu = hasil penjualan – total biaya produksi
= Rp. 450.000 – Rp. 299.500
= Rp. 150.500,-

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari usaha yang telah kami lakukan maka dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Produk susu olahan pasteurisasi cukup diterima oleh konsumen
2. Produk dijual dengan harga yang terjangkau sehingga semua kalangan mahasiswa dan masyarakat bisa membelinya
3. Usaha produksi dan pemasaran susu olahan ini dapat menghasilkan keuntungan yang tinggi sehingga dapat lebih dikembangkan lagi

Saran

Kesadaran akan pentingnya mengkonsumsi susu bagi setiap individu agar lebih ditingkatkan lagi. Hal ini karena kandungan nutrisi pada susu sudah lengkap.

LAMPIRAN

Dokumentasi pembuatan susu pasteurisasi

