

## RINGKASAN

**SULIASIH. HOA 098 119. 2001 Manajemen Uji Kualitas Susu Pasteurisasi di Gabungan Koperasi Susu Indonesia Bandung (Pembimbing : ANANG MOHAMAD LEGOWO).**

Tugas akhir disusun berdasarkan rangkaian kegiatan magang, yang dilaksanakan pada tanggal 19 Maret sampai dengan 12 April 2001 di Gabungan Koperasi Susu Indonesia Bandung, yang bertujuan untuk memperoleh pengalaman praktek, ketrampilan dan untuk mengetahui manajemen penanganan susu khususnya aspek uji kualitas hasil olahan susu ( susu pasteurisasi).

Materi yang diamati berupa susu segar dan bahan penunjang yang digunakan dalam proses pasteurisasi. Bahan penunjang terdiri dari "flavour" (strawberry, mocca, coklat), kopi, erytrosin, gula pasir, alkohol, amil alkohol. Peralatan yang digunakan adalah "plate cooler", "storage tank", "balance tank", "plate heat exchanger", "separator", "homogenizer", "batch pasteurizer", laktodensimeter, pHmeter, termometer, sentrifus, tabung reaksi. Metode yang digunakan yaitu dengan pengambilan data primer melalui praktek dan pencatatan data yang terdiri dari keadaan umum perusahaan, pengadaan bahan baku, proses pengolahan, uji kualitas dan pemasaran serta manajemen dari perusahaan. Data sekunder diperoleh dari studi pustaka.

Hasil kegiatan magang yang diperoleh bahwa uji kualitas yang dilakukan meliputi uji sifat fisik, sifat kimiawi. Uji sifat fisik meliputi uji organoleptik, uji temperatur, uji berat jenis, uji pH, dan uji sifat kimiawi meliputi uji alkohol, uji kadar lemak, uji total bahan padat tanpa lemak, dan uji total bahan padat. Proses pengolahan susu menggunakan metode "HTST" pada suhu 72°C dalam waktu 15 detik peralatan yang cukup modern dan dikelola dengan baik.

Kata kunci: uji kualitas susu, pasteurisasi,