

RINGKASAN

YENI KHALIMAH. NIM H.OA.000.139. 2003. Manajemen Pengolahan Susu Pasteurisasi di Milk Treatment Koperasi Peternakan Bandung Selatan : Kajian Tentang Pengujian Kualitas Susu (Pembimbing : **SOEPARDIE**).

Laporan PKL ditulis berdasarkan serangkaian kegiatan PKL yang dilaksanakan pada tanggal 3 Maret sampai dengan 9 April 2003 di MT-KPBS Pangalengan, Bandung. PKL bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan susu pasteurisasi terutama dalam hal pengawasan dan pengendalian mutu susu dari mulai penerimaan, pengolahan, pengemasan maupun pemasaran juga mengenai kegiatan sanitasinya.

Materi yang digunakan dalam kegiatan PKL adalah seluruh proses kegiatan yang dilakukan di MT-KPBS terutama proses penanganan dan pemeriksaan kualitas susu pasteurisasi yang meliputi pengujian organoleptik (rasa, warna dan bau susu), pengujian sifat fisik susu (alkohol, suhu dan berat jenis susu) dan pengujian sifat kimiawi susu (FAT, SNF dan TS). Bahan-bahan yang digunakan berupa susu segar, susu yang telah diolah menjadi susu dingin dan susu pasteurisasi serta bahan-bahan tambahan lainnya seperti gula pasir, "flavor" (coklat, strawberry, mocca dan vanilla), "stabilizer", pewarna, alkohol 75-82 %, amil alkohol 1 ml dan H_2SO_4 10 ml. Alat-alat yang digunakan adalah alat pengaduk, tabung reaksi, pipet hisap 5 ml, gelas ukur 250 ml, laktodensimeter, thermometer, cangkir aluminium, butirometer, pipet gondok 10,75 ml, karet penutup, centrifuge, cawan porselin, desikator, neraca elektronika, botol kecil, open pemanas dan tang penjepit. Metode yang digunakan adalah praktek kerja secara langsung, pengumpulan data primer dan sekunder serta studi pustaka untuk penyusunan laporan.

Berdasarkan kegiatan yang dilakukan diketahui bahwa produk susu pasteurisasi yang dihasilkan oleh MT-KPBS berupa susu pasteurisasi murni dan susu pasteurisasi rasa. Proses pengolahan susu pasteurisasi menggunakan metode "High Temperature Short Time" pada suhu $82 - 85^{\circ}C$ selama 15 detik. Kemasan yang digunakan adalah prepack untuk susu pasteurisasi murni dan cup untuk susu pasteurisasi rasa. Kegiatan penanganan dan pemeriksaan kualitas susu pasteurisasi dimulai dari penerimaan bahan baku hingga menjadi produk yang telah dikemas dan siap untuk dipasarkan melalui pengujian organoleptik, fisik dan kimiawi susu. Pada pengolahan susu pasteurisasi murni dilakukan pengujian alkohol, suhu, berat jenis, FAT, SNF dan TS sedangkan pada susu pasteurisasi rasa dilakukan pengujian organoleptik terhadap rasa yang dihasilkan pada saat formulasi susu dengan bahan-bahan tambahan, sementara itu pada susu pasteurisasi yang telah dikemas tidak dilakukan pengujian SNF dan TS. Hasil rata-rata kualitas produk olahan memenuhi standar yang telah ditetapkan.

Kata kunci : kualitas, susu pasteurisasi