

RINGKASAN

SRI PRASETYA WARDHANI. NIM H.OA.000.118. 2003. Manajemen Pengolahan Susu Pasteurisasi di "Milk Treatment" Koperasi Peternakan Bandung Selatan (MT-KPBS) Pangalengan, Bandung Kajian Tentang Pengolahan Susu Pasteurisasi (Pembimbing : **SOEPARDIE**)

Laporan Praktek Kerja Lapangan (PKL) disusun berdasarkan serangkaian kegiatan praktek yang dilaksanakan pada tanggal 3 Maret sampai dengan 9 April 2003 di MT-KPBS Pangalengan, Bandung. PKL bertujuan mengetahui prinsip-prinsip proses pengolahan susu segar dingin, susu pasteurisasi murni dan susu pasteurisasi rasa serta faktor-faktor penanganannya.

Materi yang digunakan adalah semua alur proses pengolahan susu segar dingin, susu pasteurisasi murni dan susu pasteurisasi rasa, alat pengolahan susu pasteurisasi dan susu sapi segar yang diperoleh dari kelompok peternak yang tergabung dalam Komisariat Daerah (KOMDA). Metode yang digunakan adalah kegiatan praktek kerja dengan berpartisipasi aktif di samping mengadakan observasi, pengumpulan informasi berupa data primer dan data sekunder serta pengamatan berbagai proses atau prosedur pengolahan yang berlangsung di MT-KPBS.

Berdasarkan kegiatan yang dilakukan diketahui bahwa, proses pengolahan susu segar dingin yang dikirim ke IPS tidak mengalami proses pasteurisasi, susu pasteurisasi murni tidak menggunakan bahan tambahan sedangkan susu pasteurisasi rasa menggunakan bahan tambahan yang disahkan dan diijinkan oleh Badan Pemeriksaan Pengawasan Obat dan Makanan (BPPOM). Alur proses pengolahan susu segar dingin meliputi susu sapi segar, pengujian susu, penerimaan, penimbangan dan penyaringan, penampungan sementara, pendinginan, susu segar dingin, penyimpanan sementara, susu segar dingin. Alur proses pengolahan susu pasteurisasi di mulai dari pemeriksaan, penerimaan, penimbangan, pendinginan, penyimpanan sementara, penyeimbangan aliran, pemanasan awal, separasi, homogenisasi, pasteurisasi, pendinginan akhir, penyimpanan sementara, dan pengemasan. Proses pasteurisasi menggunakan metode High Temperature Short Time (HTST) pada suhu 82-85°C selama 15 detik.

Kata Kunci : proses pengolahan susu, pasteurisasi

PERPUSTAKAAN FAK. PETERNAKAN UNDIP