

## RINGKASAN

**APRILIANI WULANDINI.** NIM H.OA.099.012. 2002. Manajemen Usaha Pengolahan Susu di PT. Fajar Taurus, Ciracas Jakarta Timur : Kajian Pengolahan *Biokefir* (pembimbing: **ANANG MOHAMAD LEGOWO**).

Laporan Praktek Kerja Lapangan (PKL) disusun berdasarkan serangkaian kegiatan PKL yang dilaksanakan pada tanggal 11 Maret sampai dengan 20 April 2002 di PT. Fajar Taurus, Ciracas Jakarta Timur. Kegiatan PKL ini bertujuan untuk memperoleh pengetahuan, ketrampilan dan mengetahui lebih dekat usaha pengolahan susu khususnya aspek pengolahan *Biokefir* pada PT. Fajar Taurus, Ciracas Jakarta Timur.

Materi yang digunakan adalah bahan baku berupa susu bubuk skim dan bahan tambahan yang meliputi gula pasir cair, "essence", asam sitrat, "tartrazine CI 19140" atau pewarna dan kultur *biokefir*. Peralatan yang digunakan meliputi "boiling pan", pengaduk "stainless", "milk can", gelas ukur, mesin "auto cup sealer", "cold storage", "cup". Metode yang digunakan adalah melakukan praktek kerja lapangan dan pengamatan serta melakukan pencatatan data primer dan data sekunder.

Berdasarkan hasil kegiatan PKL yang dilakukan diketahui produk yang dihasilkan PT. Fajar Taurus yaitu susu pasteurisasi, yogurt dan *biokefir*. Kemasan susu pasteurisasi adalah kemasan plastik 175 ml, 200 ml, 250 ml, setengah liter, satu liter dan kemasan "cup" berukuran 200 ml. Kemasan yogurt adalah kemasan "cup" berukuran 500 ml, 150 ml dan 120 ml. Kemasan *biokefir* adalah kemasan "cup" berukuran 180 ml. *Biokefir* yang dihasilkan PT. Fajar Taurus memiliki beberapa rasa yaitu rasa "lychee", "manggo" dan melon. Pembuatan *biokefir* menggunakan kultur CH-N 11 dan ABT-1. Pembuatan starter yang akan digunakan adalah sebagai berikut susu bubuk skim 500 gr dicampur aquades 1 liter dipanaskan pada suhu 85°C selama 30 menit, kemudian didinginkan pada suhu 25 – 30°C sampai suhu susu 42 – 45°C, setelah itu kultur CHN-11 dan ABT-1 dimasukkan ke dalam campuran susu tersebut yang masing-masing kultur berisi 10 gr. Larutan stater tersebut digunakan untuk 1000 liter susu. Tahap-tahap pengolahan *biokefir* adalah sebagai berikut pemanasan susu bubuk skim selama 30 menit pada suhu 85°C, pendinginan pada suhu 25 – 30°C, penambahan kultur CHN-11 dan ABT-1, inkubasi pada suhu 22°C-23°C selama 20 jam sampai pH 4,4 - 4,5, penambahan "ingredient" dan pengemasan.

Kata kunci : susu, pengolahan *biokefir*.