

RINGKASAN

MARIA ULFAH. NIM H.O.A.099.63. 2002. Manajemen Usaha Pengolahan Susu di PT. Fajar Taurus Jakarta Timur : Kajian Pengolahan Yogurt (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 Jakarta Timur. Kegiatan PKL ini bertujuan untuk memperoleh pengalaman praktek, ketrampilan serta mengetahui lebih dekat manajemen pengolahan susu, khususnya aspek pengolahan yogurt pada PT. Fajar Taurus Jakarta timur.

Matode yang digunakan adalah susu segar susu skim dan bahan tambahan minuman seperti gula pasir, pewarna , kultur yogurt, "essence" strawberry dan vanila, jam ("blueberry jam" dan "raspberry jam"). Alat yang digunakan adalah "boiling pan", tangki pencampuran, "balance tank", "Plate Heat Exchanger" (PHE), "homogenizer", inkubator, tangki pengisi yogurt, mesin "filling" dan "packaging pack", "cold storage", "steam boiler". Metode yang digunakan adalah pengumpulan dan pencatatan data primer maupun sekunder.

Berdasarkan kegiatan PKL yang dilakukan diketahui bahwa produk yang dihasilkan PT. Fajar Taurus adalah susu pasteurisasi, biokefir dan yogurt. Kemasan yang digunakan untuk susu pasteurisasi adalah kemasan plastik dan "cup" 180 ml. Kemasan biokefir adalah kemasan "cup" 180 ml sedangkan kemasan yogurt adalah kemasan "cup" 500 ml, 150 ml dan 120 ml. Yogurt yang dihasilkan PT. Fajar Taurus tergolong dalam "set yogurt" yang memiliki beberapa rasa yaitu yogurt "plain", yogurt "stawberry", yogurt vanila, yogurt "blueberry" dan yogurt "raspberry". Pembuatan yogurt menggunakan kultur campuran yaitu *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacteria*. Proses pembuatan starter yaitu susu bubuk skim (250gr) ditambah aquades (1L), pemanasan (90⁰ C, 30 menit), homogenisasi, pasteurisasi (90-95⁰ C, 15 detik), penambahan bibit starter, Inkubasi (45⁰ C, 3-4 jam), penyimpanan (4⁰C). Proses pengolahan yogurt meliputi beberapa tahap yaitu pelarutan susu skim dan air dengan perbandingan 1:4, penambahan bahan tambahan yaitu "flavor", gula pasir dan zat pewarna, homogenisasi dengan tekanan 150-200 bar, pasteurisasi pada suhu 90-95⁰ C ± 15 detik, pendinginan sampai suhu 42-45⁰ C, inokulasi starter, penambahan buah atau "jam", pengisian atau pengemasan, inkubasi (42-45⁰C±3-4 jam), penyimpanan pada suhu ± 4⁰ C. Pengawasan mutu yogurt meliputi pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu proses produksi dan pengawasan mutu produk jadi.

Kata kunci : susu, pengolahan yogurt, starter, homogenisasi, pasteurisasi, inokulasi, inkubasi