

RINGKASAN

FITRIANA YULIA DEVI, NIM H.O.A.000.048, 2000. Manajemen Usaha Pengolahan Susu di PT ISAM Ujungberung Bandung : Kajian Uji Kualitas Bahan Baku Susu Pasteurisasi (Pembimbing : **ANANG MOHAMAD LEGOWO**).

Laporan Praktek Kerja Lapangan (PKL) disusun berdasarkan serangkaian kegiatan PKL yang dilaksanakan pada tanggal 24 Februari sampai dengan 5 April 2003 di PT. ISAM Ujungberung Bandung. Kegiatan PKL ini bertujuan untuk mengetahui dan memahami secara langsung rangkaian kegiatan yang dilakukan oleh suatu unit usaha pengolahan dan pemasaran, terutama pada manajemen pengujian kualitas bahan baku susu pasteurisasi di PT. ISAM Ujungberung Bandung. Bahan yang digunakan dalam proses pengolahan susu pasteurisasi adalah susu, gula pasir, coklat bubuk, kopi bubuk, Anhidrous Milk Fat (AMF), SMP (Skim Milk Powder), emulsifier, zat flavor dalam berbagai cita rasa yaitu "strawberry", mocca, coklat, zat warna, dan garam. Bahan yang digunakan untuk uji kualitas bahan baku adalah susu, larutan alkohol 70%, amil alkohol, larutan NaOH 0,1 N, indikator fenolphtalein, larutan pewarna "methylen blue", H₂SO₄, minyak imersi, VRBA (Violet Red Bile Agar), Plate Count Agar (PCA), rosalic acid. Metode yang digunakan adalah metode observasi dengan cara praktek dan melakukan pencatatan data serta wawancara langsung.

Hasil PKL menunjukkan bahwa penanganan susu segar meliputi : penerimaan, pengambilan sampel, uji kualitas, proses penyaringan, pendinginan, penampungan dan proses pengolahan. Proses pengolahan susu pasteurisasi menggunakan metode HTST ("High Temperature Short Time") pada suhu 80°C selama 15 detik meliputi : penerimaan, pendinginan, pemanasan awal, homogenisasi, pasteurisasi, pendinginan, pencampuran, pengemasan, dan penyimpanan. Penerimaan susu segar berlangsung sehari dua kali yang berasal dari beberapa KUD yang ada di Bandung dan luar Bandung. Pengujian kualitas susu segar yang dilakukan meliputi : uji temperatur susu, uji alkohol, uji organoleptik yang terdiri dari rasa, warna, aroma, uji analitik terdiri dari kadar lemak, Solid Non Fat (SNF), Total Solid (TS), keasaman, pH, berat jenis, COB (Clot On Boiling), karbonat, dan uji mikrobiologik yang terdiri dari coliform, TPC (Total Plate Count), antibiotik, sel somatik. Hasil dari uji kualitas PT ISAM Ujungberung Bandung sebagai berikut : temperatur susu 6-34°C, uji organoleptik normal, pH susu 6,5-6,8, keasaman 0,15%-0,20%, uji karbonat negatif, berat jenis 1,026-1,027, kadar lemak susu 3,6-4,1%, total solid 11,86-12,35%, SNF 8,06-8,35%, uji COB > 4 menit, jumlah coliform 200-304.000 koloni/ml, jumlah TPC 679.000-3.727.000/ml, jumlah sel somatik 156.000-691.000/ml, uji antibiotik negatif.

Kata kunci : susu, proses pasteurisasi, uji kualitas