

RINGKASAN

SANDRA DEWI. NIM H.OA.000.109. 2003 Manajemen Usaha Pengolahan Susu Fermentasi di PT Fajar Taurus Jakarta : Kajian Pengolahan Yoghurt (Pembimbing: **V. PRIYO BINTORO**)

Laporan PKL ditulis berdasarkan serangkaian kegiatan PKL yang dilaksanakan pada tanggal 4 Maret sampai dengan 15 April 2003 di PT Fajar Taurus Jakarta. Kegiatan PKL ini bertujuan untuk mengetahui proses-proses manajemen pengolahan yang terjadi dari awal penerimaan bahan baku hingga proses produksi dan untuk mengaplikasikan teori yang diperoleh selama kuliah, sehingga mahasiswa mempunyai keterampilan yang lebih baik khususnya untuk mengerjakan pekerjaan-pekerjaan yang berhubungan dengan pengolahan yoghurt.

Materi yang digunakan adalah susu segar yang telah dipisahkan lemaknya, susu bubuk skim dan bahan tambahan yang digunakan yaitu larutan gula pasir, pewarna makanan, essen atau jam, dan starter yoghurt. Peralatan yang digunakan meliputi: "boiling pan", "batch pasteurizer", tangki keseimbangan, "homogenizer", "pasteurizer", tangki fermentasi, alat pengisi yoghurt, inkubator, dan mesin pengemasan.

Berdasarkan kegiatan PKL yang dilakukan diketahui bahwa PT Fajar Taurus merupakan pabrik susu yang menghasilkan tiga macam produk: yoghurt ("plain", "custard", dan "with fruit"), susu pasteurisasi, dan biokefir. Yoghurt merupakan suatu bentuk produk susu yang difermentasi dengan menggunakan bakteri asam laktat yaitu *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus*, dan *Bifidobacterium*. Yoghurt dikemas dengan menggunakan "cup" berukuran 500 ml, 150 ml, dan 120 ml. Proses pengolahan yoghurt meliputi beberapa tahap yaitu pelarutan susu bubuk skim dan air dengan perbandingan 4 : 1, penambahan bahan lain, homogenisasi pada tekanan 150-200 bar, pasteurisasi pada suhu 90-95 °C selama 15 detik, pendinginan sampai suhu 42-45 °C, penambahan starter, penambahan buah atau "jam", penuangan kedalam "cup", inkubasi pada suhu 45 °C selama 3-4 jam, dan penyimpanan pada suhu ± 4 °C. Pengawasan mutu dilakukan mulai dari bahan baku, selama proses produksi, dan produk akhir. Sedangkan sanitasi peralatan dilakukan dengan dua cara yaitu manual dan "Clean In Place" (CIP).

Kata kunci : starter yoghurt, homogenisasi, pasteurisasi