

## RINGKASAN

**TRI SUHARTATI**. NIM H.OA. 000.127.2003. Manajemen Usaha Pengolahan Susu Pada Koperasi Susu "SAE" Kecamatan Pujon Kabupaten Malang : Kajian Penanganan dan Uji Kualitas Susu (Pembimbing: **BAMBANG DWILOKA**).

Tugas Akhir ini disusun berdasarkan serangkaian kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) selama 1,5 bulan yang dilaksanakan pada tanggal 24 Maret – 30 April 2003 di Koperasi Susu "SAE" yang bertujuan memperoleh pengalaman di lapangan, ketrampilan, dan menambah wawasan serta mengetahui secara langsung manajemen pengolahan susu terutama pada kajian: Penanganan dan Uji Kualitas Susu.

Obyek yang diamati dalam kegiatan PKL adalah proses uji kualitas susu yang dilakukan di Koperasi Susu "SAE", terutama proses penanganan susu segar sebagai bahan baku susu pasteurisasi. susu segar berasal dari pos penampungan susu kelompok peternak anggota Koperasi Susu "SAE". Bahan-bahan yang digunakan untuk untuk pengujian susu segar tersebut adalah alkohol 80%, asam sulfat ( $H_2SO_4$ ) pekat, dan amil alkohol. Sedangkan alat-alat yang digunakan meliputi laktodensimeter, "Solute Milk Tester" alkohol, tabung reaksi, gelas ukur, pengaduk, pipet hisap, gelas labu, dan "centrifus". Cara yang digunakan yaitu praktek langsung dan survei untuk memperoleh data-data baik data primer maupun data sekunder.

Berdasarkan hasil kegiatan PKL di peroleh bahwa penanganan susu segar sebagai bahan baku susu pasteurisasi yang dilakukan di Koperasi Susu "SAE" yaitu dengan penyaringan dan pendinginan. Sedangkan pengujian terhadap susu segar yang dilakukan meliputi uji organoleptik, uji alkohol, uji berat jenis, kadar lemak, antibiotik, dan penentuan "total solid" serta "solid non fat". Hasil pengujian rata-rata berat jenis pagi hari 1,0245 dan sore hari 1,0240, kadar lemak pagi hari 4,1% dan sore hari 4,5%, "total solid" pagi hari 12,03% dan sore hari 12,29%, "solid non fat" pagi hari 7,91% dan sore hari 7,50%, serta uji alkohol rata-rata negatif. Proses pasteurisasi yang dilakukan di Koperasi Susu "SAE" menggunakan metode perebusan atau "tim" dengan suhu  $70^{\circ}C$  selama 1 jam. Produk susu pasteurisasi yang dihasilkan adalah susu pasteurisasi rasa strawberry, coklat, dan rasa melon. Kapasitas produksinya disesuaikan dengan jumlah pesanan, dan produk susu segar rata-rata perhari mencapai 90.000 liter. Pemasaran susu pasteurisasi hanya disekitar wilayah Pujon dan sekitarnya.

Kata kunci: penanganan, susu segar, uji kualitas