

RINGKASAN

ANIS DWI NRP. HOA 000 013. 2003. Manajemen Usaha Pengolahan Susu Pasteurisasi di Koperasi Susu Warga Mulya Kabupaten Sleman, Yogyakarta : Kajian Uji Kualitas Bahan Baku Susu. (Pembimbing: **YOYOK BUDI PRAMONO**)

Laporan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ditulis berdasarkan serangkaian kegiatan PKL yang dilaksanakan pada tanggal 3 Maret sampai 13 April 2003 di Koperasi Susu Warga Mulya Kabupaten Sleman Yogyakarta. PKL bertujuan untuk mengetahui penanganan dan uji kualitas.

Materi yang digunakan adalah bahan baku susu yang berupa susu segar dari peternak anggota Koperasi Susu Warga Mulya dan bukan anggota. Bahan untuk pengujian susu segar meliputi alkohol 70%, asam sulfat (H_2SO_4) dan amil alkohol. Alat yang digunakan adalah laktodensimeter, "gun tester" alkohol, butirometer, gelas ukur, pipet hisap, buret otomatis, setrifius dan termometer. Metode yang digunakan adalah partisipasi aktif, pengamatan dan wawancara untuk mengumpulkan data.

Berdasarkan kegiatan yang dilakukan diketahui bahwa penanganan susu meliputi pengujian susu, penyaringan dan pendinginan. Hasil pengujian kualitas bahan baku susu adalah uji organoleptik (warna, bau, rasa) normal, uji alkohol negatif, berat jenis rata-rata 1.0242, uji kadar lemak pagi rata-rata 3.2% dan sore hari rata-rata 3.4%. Pengujian organoleptik, alkohol, berat jenis dilakukan setiap hari di masing-masing kelompok sedangkan uji kadar lemak dilakukan setiap 10 hari sekali di Laboratorium Koperasi Susu Warga Mulya. Bahan baku susu mengalami penyaringan dua kali. Pendinginan dilakukan di "cooling unit" dengan suhu $4^{\circ}C$. Proses pasteurisasi menggunakan metode modifikasi HTST ("High Temperatur Short Time") yaitu pemanasan pada suhu $75^{\circ}C$ selama 15 detik. Bahan baku susu segar dialokasikan 90% untuk IPS Sari Husada, 5% untuk pasteurisasi, 5% untuk konsumen (eceran). Sanitasi yang dilakukan adalah sanitasi karyawan, sanitasi peralatan dan sanitasi lingkungan produksi.