

RINGKASAN

“Proses Produksi Susu Pasteurisasi Varian Rasa di BestCow Farm Kecamatan Ajung Kabupaten Jember ” Siti Azizah Zahro, Nim D31191803, Tahun 2021, 31 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember. Huda Ahmad Hudori, S.ST, M.ST selaku Dosen Pembimbing (Internal), Akhmad Syahmilbar selaku Pembimbing Lapangan (Eksternal).

Bestcow Farm Ajung Jember merupakan salah satu anggota kelompok peternak sapi perah “Makmur Sejahtera” yang terdapat di Kabupaten Jember. Peternakan sapi perah Bestcow Farm Ajung Jember menyediakan layanan wisata edukasi dan memproduksi susu murni, pengolahan susu menjadi susu pasteurisasi dengan berbagai varian rasa serta pembuatan yogurt.

Proses awal dalam pembuatan olahan susu varian rasa yaitu dengan pemerahan susu sapi kemudian dilanjutkan dengan Proses perebusan susu varian rasa yang membutuhkan 6-15 Liter susu dalam sekali memproduksi dan merebus susu menggunakan kompor gas dengan suhu 80⁰C kemudian susu yang sudah matang diangkat dan didinginkan dengan cara merendam panci pada baskom dengan air mengalir proses pendinginan dilakukan hingga suhu susu mencapai 40⁰C. Kemudian dilanjutkan dengan Proses peracikan susu varian rasa ini dilakukan setelah tahapan perebusan dan pendinginan atau susu yang sudah matang lalu susu disaring agar menghindari kotoran yang berada dalam susu, sesudah melakukan penyaringan susu lalu menambahkan perisai dan pewarna makanan sesuai dengan rasanya. Proses selanjutnya adalah Packaging susu dilakukan pada proses akhir apabila proses perebusan, pendinginan dan peracikan komposisi susu sudah dilakukan setelah itu memasukkan susu varian rasa pada botol kemasan ukuran 250ml tanpa label menggunakan gelas ukur kemudian menutup botol kemasan dengan segel dilakukan secara manual dengan tangan kosong. Setelah susu sudah dikemas kemudian disimpan di dalam Freezer proses pendinginan ini merupakan tahapan akhir.