

RINGKASAN

Pengolahan Hasil Ternak dan Pemasaran Produk di UPT Pembibitan Ternak dan Hijauan Makanan Ternak Malang. Ivane Desthira Putri Andini, NIM C31191320, Tahun 2022, 57 hlm, Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Suci Wulandari, M.Si., IPM (Pembimbing Utama) .

Pangan merupakan kebutuhan yang paling mendasar bagi manusia, sehingga ketersediaan pangan perlu mendapat perhatian yang serius baik kuantitas maupun kualitasnya. Berkaitan dengan hal tersebut maka kualitas pangan menjadi tema utama dalam teknologi pengolahan yang ada di masyarakat. Produk ternak merupakan sumber gizi utama untuk pertumbuhan dan kehidupan manusia. Disamping daging, produk peternakan yang juga bernilai gizi tinggi adalah susu dan telur. Supaya produk-produk peternakan ini dapat dikonsumsi dengan aman oleh konsumen, maka perlu penanganan yang baik dan higienis. Tujuan umum PKL memperoleh keterampilan dan pengalaman kerja secara langsung di bidang pengolahan hasil ternak, dan mampu menambah pengetahuan dan wawasan di bidang peternakan khususnya pengolahan hasil ternak. Tujuan khusus PKL mengetahui secara langsung pengolahan hasil ternak di UPT PT dan HMT Malang. Manfaat dari dilaksanakannya praktik kerja lapang ini adalah mahasiswa dapat memperoleh pengalaman kerja dan pengetahuan mengenai pengolahan hasil ternak. PKL dilaksanakan mulai tanggal 1 September sampai dengan 31 Desember yang dilaksanakan di UPT PT dan HMT Malang berlokasi di Desa Toyomarto, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang, Jawa Timur.

Kegiatan PKL yang dilakukan di UPT PT dan HMT Malang meliputi sanitasi, kesehatan, pemberian pakan, recording dan pengolahan hasil ternak. Program pengolahan hasil ternak antara lain pasca panen, mekanisme alur penerimaan susu, pengolahan susu dan daging, pemasaran. Kegiatan yang dilakukan bertujuan untuk mengetahui pengolahan hasil ternak dan pemasaran yang diterapkan pada hasil ternak di UPT PT dan HMT Malang.

Pengolahan susu segar di UPT PT dan HMT Malang terdiri dari susu pasteurisasi, kefir, yogurt, es krim, permen susu. Pengolahan daging kelinci di UPT

PT dan HMT Malang terdiri dari bakso kelinci, nugget kelinci, dan stik kelinci. Namun pembuatannya tidak setiap hari melainkan bila ada pesanan, saat ada kunjungan dan selama pandemi pembuatan produk hanya dari pesan melalui *Whatsapps* dan *Instagram*. Bila tidak ada pesanan produk olahan susu maka susu yang diproduksi oleh UPT PT dan HMT Malang akan dijual keluar.

Distribusi pemasaran dari UPT PT dan HMT Malang yang menjual susu segar sapi dan kambing langsung kepada masyarakat yang datang. Distribusi pemasaran dari UPT PT dan HMT Malang ke KUD adalah susu segar diantarkan langsung menggunakan motor atau mobil ke KUD. Di UPT PT dan HMT Malang tidak hanya berfokus pada pembibitan saja namun juga meningkatkan dalam segi pelayanan masyarakat yang datang dan berkunjung ke UPT PT HMT Malang. Wisata edukasi peternakan yang sangat ramai peminat seperti adanya kunjungan dari sekolah sekolah di sekitar Jawa Timur, untuk mengenal lebih dekat cara pemerahan yang baik pada kambing, pengolahan hasil ternak yang maksimal pula.

Saran dari kegiatan pengolahan hasil ternak dan pemasaran produk di UPT PT dan HMT Malang yaitu untuk meningkatkan variasi produk unggulan, perlu adanya kerja sama dengan pihak lain. Aktif promosi baik melalui social media ataupun secara tatap muka, ditingkatkan *biosafety* dan *biosecurity* di lingkungan UPT PT dan HMT Malang.