

RINGKASAN

Besar kecilnya produksi susu sapi perah dipengaruhi banyak faktor, salah satunya faktor genetik. Perbaikan genetik penting untuk memperoleh sifat unggul sehingga mampu meningkatkan produksi. Produksi utama sapi perah adalah susu, yang dapat diolah menjadi berbagai macam olahan yang salah satu di antaranya adalah yogurt. Tujuan dari penulisan laporan ini adalah untuk mengetahui proses pembuatan *drink yogurt* di CV. Milkindo Berka Abadi. Metode yang dilakukan dalam laporan ini adalah praktek, observasi, diskusi, dan presentasi. Proses pembuatan yogurt di CV. Milkindo Berka Abadi melalui proses penyiapan alat dan bahan, pasteurisasi (penurunan suhu, pencampuran, inkubasi, pemberian warna), pengemasan, pemberian stiker, dan sanitasi. Proses pembuatan yoghurt pada CV ini sudah sesuai dengan standar yang ada, namun perlu adanya peningkatan higienitas karyawan. Saran yang dapat diberikan kepada instansi adalah perusahaan perlu untuk mengontrol higienitas karyawan dan sanitasi lingkungan agar kualitas dan produk yoghurt lebih terjamin kebersihannya.