

RINGKASAN

Sanitasi Produksi Sapi Perah di Koperasi Peternakan Sapi Perah (KPSP) Setia Kawan Nongkojajar- Pasuruan, Afif Naufal Idham, NIM D41182045, Tahun 2022, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dr. Tanti Kustiari S.Sos, M.Si (Pembimbing)

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu kampus dengan sistem pendidikan yang baik. Proses belajar mengajar POLIJE memberikan ilmu pengetahuan dengan adanya teori dan juga langsung menerapkan praktik teori tersebut sehingga mahasiswa dapat lebih memahami teori yang telah disampaikan. Salah satu tempat PKL mahasiswa adalah Koperasi Peternakan Sapi Perah (KPSP) Setia Kawan yang berada di Kecamatan Tukur, Kabupaten Pasuruan yang bergerak di bidang peternakan sapi perah yang berperan menampung susu segar dari peternak, mendistribusikan kepada Industri Pengolahan Susu (IPS), serta sebagai perwakilan peternak dalam memperjuangkan aspirasi peternak. Koperasi Peternakan Sapi Perah (KPSP) Setia Kawan Setiap memiliki visi yang ingin dicapai.

KPSP Setia Kawan menerapkan *standart* mutu susu sapi perah, agar kualitas susu menjadi baik maka diperlukan *standart* susu dan kebersihan yang baik, maka dari itu sanitasi sangat diperlukan. Proses Sanitasi bertujuan untuk menunjang kelayakan produksi susu segar. Sanitasi merupakan bagian terpenting dalam suatu industri, karena dengan adanya penerapan sanitasi dapat mengurangi resiko kontaminasi pada susu sapi perah.

Hasil setelah berkegiatan di KPSP Setia Kawan dengan menganalisis sanitasi proses produksi yaitu Sanitasi merupakan bagian terpenting dalam suatu industri, karena dengan adanya penerapan sanitasi dapat mengurangi resiko kontaminasi pada produk. Kondisi sanitasi bangunan di KPSP Setia Kawan cukup baik. Namun terdapat kekurangan pada Atap ruang pengolahan susu pasteurisasi dan penampungan susu kurang terawat, karena pembersihan yang jarang dilakukan. Kondisi sanitasi mesin dan peralatan di KPSP Setia Kawan cukup baik dan selalu dibersihkan, Sanitasi lingkungan sekitar KPSP Setia Kawan baik yang didukung adanya sarana toilet yang terletak jauh dari pengolahan. Produk susu

segar yang tidak memenuhi standart, maka akan dikembalikan pada peternak, Jika susu segar memenuhi standart akan siap dipasarkan.