

RINGKASAN

Pengendalian Mutu Susu Segar di Koperasi Peternakan Sapi Perah Setia Kawan Nongkojajar Pasuruan, Muslim, C31201184, 25 halaman, Program Studi Produksi Ternak, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Dyah Laksito Rukmi, S.Pt., M.Si (Dosen Pembimbing).

Susu adalah sumber protein hewani yang memiliki kandungan gizi yang tinggi yang bermanfaat untuk pertumbuhan dan perkembangan tubuh manusia. Kandungan gizi didalam susu meliputi karbohidrat, lemak, protein, mineral dan vitamin. Koperasi Peternakan Sapi Perah (KPSP) Setia Kawan Nongkojajar Pasuruan menjadi salah satu pemasok kebutuhan susu ke Industri Pengolahan Susu (IPS), seperti PT Indolacto, PT Diamond Food Indonesia Tbk, PT Cisarua Mountain Dairy Tbk dan PT Frisian Flag Indonesia.

Magang ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan wawasan mahasiswa mengenai kegiatan yang ada di KPSP Setia Kawan Nongkojajar Pasuruan. Kegiatan yang dilakukan selama magang adalah sanitasi kandang sapi perah, pemberian pakan dan minum, pemerahan susu sapi perah, uji kualitas susu di pos penampungan, penyetoran susu di pos penampungan dan inseminasi buatan pada pelayanan kesehatan hewan.

Pengendalian mutu susu segar dilakukan sejak peternak menyetorkan susu hingga pengiriman susu segar ke IPS. Pengendalian mutu susu segar di tempat penampungan susu yaitu uji alkohol dengan konsentrasi 76%, uji berat jenis dengan minimal standar berat jenis pada pagi hari dan sore hari adalah 1,023 dengan temperatur 30°C dan uji organoleptik meliputi warna, kekentalan dan bau, sedangkan uji rasa dilakukan ketika terdapat kecurigaan terhadap susu. Selanjutnya, sebelum dilakukan pengiriman susu segar ke IPS dilakukan uji di laboratorium susu yaitu uji komposisi susu dengan *lactoscan*, uji *Methylene Blue Reductasen Test* untuk mengetahui jumlah mikroba, uji antibiotik dan uji pemalsuan susu dengan hasil negatif.

Kata Kunci : Susu segar, KPSP Setia Kawan Nongkojajar.