

## RINGKASAN

**Proses Pengolahan Susu Pasteurisasi di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Jawa Timur (KAN Jabung)**, Nisa Sifa Sabila, NIM C31200204, 27 Halaman, Program Studi Produksi Ternak, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Dyah Laksito Rukmi, S.Pt., M.Si (Dosen Pembimbing)

Susu pasteurisasi adalah susu yang telah mengalami proses pemanasan pada temperatur 72°C selama minimum 15 detik atau pemanasan pada 63-66°C selama 30 menit, kemudian segera didinginkan sampai 10°C. Selanjutnya diperlakukan secara aseptik dan disimpan pada suhu maksimum 4,4°C.

Magang dilakukan di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Jawa Timur (KAN Jabung). Magang ini bertujuan untuk menambah pengetahuan, keterampilan, serta wawasan mahasiswa mengenai kegiatan yang ada di dalam perusahaan tempat magang, salah satunya mengenai proses pengolahan susu pasteurisasi. Kegiatan yang dilakukan selama magang adalah IB, PKB, pelayanan kesehatan ternak, program vaksinasi, menampung susu di tempat penampungan susu (TPS), pengolahan yogurt dan susu pasteurisasi.

Proses pengolahan susu pasteurisasi dimulai penampungan susu segar dari peternak lalu pengujian susu di laboratorium, setelah itu masuk ke cooling unit untuk ditampung sementara agar pendinginan susu menjadi lebih lama prosesnya dan mampu memperpanjang daya simpan susu lalu masuk ke blanding 1 dan blanding 2 untuk disimpan sementara sebelum masuk ke mixing. Selanjutnya akan dilakukan proses mixing untuk membantu menghomogenisasikan susu dengan gula. Susu selanjutnya didinginkan lalu dicampurkan ke blanding 1 dan blanding 2 untuk ditambahkan flavour (perasa) dan pewarna.

Selanjutnya dilakukan proses pasteurisasi melalui alat PHE (*Plate Heat Exchanger*) regenerasi satu. Suhu pasteurisasi yang digunakan berkisar 80°C terjadi selama 20 detik. Susu kemudian dihomogenkan menggunakan alat homogenizer dan dipasteurisasi kembali. Susu selanjutnya akan dilewatkan kembali melalui PHE regenerasi dua untuk proses pendinginan hingga suhu 15°C. Setelah selesai diproduksi susu menuju tahap packing (pengemasan). Pengemasan cup plastic digunakan menggunakan mesin fillomatic (automatic in line cup filler and sealer). Untuk kemasan botol masih dilakukan pengemasan secara manual.

Kata kunci: susu pasteurisasi, KAN Jabung, proses pengolahan.