

RINGKASAN

Penerapan Sanitasi Pada Proses Pengolahan Susu Pasteurisasi di Koperasi Susu SAE Pujon Malang, Deva Iwana Salsabila, Nim B32181353, Tahun 2020, 50 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP., MP.

Bahan padat susu terdapat berbagai senyawa kimia, baik yang tergolong senyawa zat gizi makro (makronutrien) seperti lemak, protein 6 dan karbohidrat, maupun senyawa zat gizi mikro (mikro nutrien) seperti vitamin dan mineral serta beberapa senyawa lainnya (Mohamad, 2002). Proses produksi dan penanganan yang baik dapat menunjang kualitas susu yang baik guna memperpanjang umur simpan susu tersebut. Dalam proses pengolahan susu tidak lepas dari lima kegiatan besar antara lain sanitasi, pengendalian proses, pengendalian mutu, pemindahan bahan dan penanganan limbah.. Sanitasi sangat penting dalam industri pangan, produksi dengan menggunakan metode yang tepat akan dapat memberikan konsumen makanan yang memiliki kualitas tinggi dan sehat. Karena ketentuan ini mencakup fasilitas dan tempat bekerja maka perencanaan produksi yang tepat dan benar harus dipertimbangkan sebaik mungkin.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan sanitasi pada proses pengolahan susu pasteurisasi di Koperasi Susu SAE Pujon sehingga dapat mengurangi resiko kontaminasi selama proses produksi susu pasteurisasi dengan memenuhi persyaratan yang ada pada Keputusan Menteri Kesehatan RI No 23/MENKES/SK/I/1978 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Makanan dan Keputusan Menteri Kesehatan RI No 1405/MENKES/SK/XI/2002 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Perkantoran dan Industri.