

RINGKASAN

Proses Produksi Susu Murni Di Bestcow Farm Ajung Jember, Inge Sintya Wandira, NIM D31181544, Tahun 2020, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Huda Ahmad Hudori, S.ST, M.ST (Pembimbing Internal) dan Akhmad Syahmilbar, S.T.P.(Pembimbing Eksternal).

Bestcow Farm Ajung Jember merupakan salah satu koperasi peternakan yang terdapat di Kabupaten Jember. Bestcow Farm Ajung Jember menyediakan layanan wisata edukasi dan memproduksi susu murni serta pengolahan susu murni menjadi susu dan yoghurt dengan berbagai varian rasa.

Proses produksi susu murni di Bestcow Farm Ajung Jember dimulai dari proses pemerahan ,kemudian dilanjutkan dengan proses pengemasan. Susu murni dikemas sesuai dengan jenis kemasannya dan sesuai permintaan Loper. Setelah proses pengemasan, susu murni siap didistribusikan melalui Lopper.

Proses produksi susu murni di Bestcow diperlukan sanitasi yang lebih baik lagi karena peraturan-peraturan dalam ruang pengemasan selama proses produksi diperlukan tambahan diantaranya penggunaan baju khusus dalam ruang produksi untuk menghindari terjadinya tumpahan susu karena tumpahan susu pada baju menimbulkan bau yang sulit untuk dihilangkan, dibuatkan tempat khusus untuk meletakkan peralatan pemerah susu untuk menjaga kehygienisan.