

## RINGKASAN

**“Manajemen Produksi Yoghurt Susu Sapi di Koperasi Galur Murni Bestcow Farm Ajung Jember”** Imro’atun Nadhifah, Nim D31181639, Tahun 2020, 31 hlm, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember. Huda Ahmad Hudori, S.ST, M.ST selaku Dosen Pembimbing (Internal), Akhmad Syahmilbar selaku Pembimbing Lapangan (Eksternal).

Kesadaran masyarakat terhadap kebutuhan protein hewani kini semakin tinggi. Hal tersebut dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya adalah perkembangan zaman yang semakin modern dan tingginya keinginan masyarakat untuk berpola hidup sehat. Salah satu bentuk pemenuhan protein hewani masyarakat yaitu dengan mengonsumsi susu. Susu sapi adalah salah satu hasil ternak yang sering dikonsumsi oleh masyarakat. Hal ini ditunjang dengan meningkatnya produksi usaha pengelolaan peternakan sapi perah.

Bestcow Farm Ajung Jember merupakan salah satu anggota kelompok peternak sapi perah “Makmur Sejahtera” yang terdapat di Kabupaten Jember. Peternakan sapi perah Bestcow Farm Ajung Jember menyediakan layanan wisata edukasi dan memproduksi susu murni serta pengolahan susu menjadi susu pasteurisasi dan yoghurt dengan berbagai varian rasa.

Yoghurt merupakan salah satu produk inovasi olahan susu sapi yang diproduksi oleh Bestcow Farm sejak tahun 2014. Tingginya hasil produksi susu dan banyaknya peminat produk, menjadi salah satu faktor utama dipilihnya yoghurt sebagai produk olahan susu sapi di Bestcow Farm Ajung. Adapun proses produksi yoghurt dimulai dengan perebusan susu murni, pendinginan, pemberian bibit yoghurt (starter), penyimpanan atau proses fermentasi, pemberian gula & varian rasa, dan *packing*.