

RINGKASAN

Proses Pengolahan Yoghurt di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Jawa Timur (KAN Jabung), Niko Putra Pradana, C31202050, 26 halaman, Program Studi Produksi Ternak, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Dyah Laksito Rukmi, S.Pt., M.Si (Dosen Pembimbing).

Magang dilakukan di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Malang pada tanggal 1 Agustus 2022 hingga 30 November 2022. Magang ini bertujuan untuk meningkatkan dan menambah pengetahuan, keterampilan, serta wawasan mahasiswa mengenai kegiatan yang ada di dalam instansi atau perusahaan tempat magang, salah satunya mengenai proses pengolahan yoghurt. Metode pelaksanaan yang dilakukan adalah dengan mengikuti dan melaksanakan seluruh rangkaian kegiatan di instansi atau perusahaan tempat magang serta berdiskusi untuk mengumpulkan informasi dan pengambilan data. Kegiatan yang dilakukan adalah untuk mengetahui proses pengolahan yoghurt di KAN Jabung. Tahapan proses dimulai dari susu segar 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) penambahan bakteri (Fermentor) dan pewarna. Selanjutnya dilakukan proses pasteurisasi melalui alat PHE (Plate Heat Exchanger) regenerasi satu. Lalu proses inkubasi selama 6 jam yang di gunakan berkisar suhu 38C .Setelah tahapan proses yoghurt menuju tahap packing(pengemasan). Untuk kemasan botol masih dilakukan pengemasan secara manual.

Kata Kunci : Yoghurt, Kan Jabung