

RINGKASAN

Manajemen Pengolahan Susu Pasteurisasi Varian Rasa di UPT Pembibitan Ternak dan Hijauan Pakan Ternak Rembangan Kabupaten Jember, Farah Nur Azizah, NIM D31210143, Tahun 2024, 33 hlm., Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Rizal Perlambang CNAWP, S.E., M.P (Pembimbing Utama), Budi Santoso, S.Pt (Pembimbing Lapangan di UPT Pembibitan Ternak dan Hijauan Pakan Ternak Rembangan)

Kesadaran masyarakat akan kebutuhan protein hewani kini semakin tinggi, hal tersebut dipengaruhi oleh beberapa faktor yakni adalah zaman yang sudah semakin modern dan tingginya keinginan masyarakat untuk memiliki pola hidup sehat. Pemenuhan protein hewani masyarakat yakni dengan mengkonsumsi hasil ternak yang meliputi daging, telur, susu. Susu sapi merupakan produk utama yang dihasilkan oleh ternak sapi perah yang kemudian diolah menjadi susu pasteurisasi varian rasa.

Lokasi kegiatan PKL dilaksanakan di UPT Pembibitan Ternak dan Hijauan Pakan Ternak Rembangan yang ber alamat di Darungan, Desa Kemuning Lor, Kecamatan Arjasa, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Waktu pelaksanaan dimulai pada tanggal 01 Maret sampai dengan tanggal 30 Juni 2024. Adapun kegiatan yang dilakukan di lokasi magang adalah melakukan proses manajemen pengolahan susu pasteurisasi varian rasa dengan kualitas yang baik sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

Adapun tata cara pengolahan susu pasteurisasi yaitu dengan cara merebus susu sapi terlebih dahulu, setelah susu mencapai suhu pasteurisasi kemudian dilakukan proses pendinginan dan setelahnya susu dituang ke beberapa wadah untuk dilakukan proses pencampuran dengan bubuk varian rasa dan diberi campuran gula, lalu setelah proses pencampuran selesai susu dituangkan ke dalam botol plastik berukuran 250 ml.