

RINGKASAN

Implementasi *Quality Control* Susu Segar Pada Laboratorium Koperasi Peternakan Sapi Perah Setia Kawan Nongkojajar Pasuruan. Dwi Oktavia, NIM D41210939, Tahun 2025, 55 halaman, Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, di bawah bimbingan dosen pembimbing Bapak Andi Muhammad Ismail, S.ST., M.Si.

Magang merupakan suatu kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa untuk memenuhi syarat akademi guna mencapai kelulusan dengan akumulasi waktu selama kurang lebih 900 jam (20 sks). Kegiatan ini sangat penting dalam suatu pendidikan yang dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Mahasiswa diharapkan mampu mengetahui sejauh mana materi selama perkuliahan yang telah dipelajari dan dapat diimplementasikan ke dalam dunia kerja sesuai dengan kondisi perusahaan melalui pelaksanaan magang. Magang ini dilaksanakan di Koperasi Peternakan Sapi Perah (KPSP) Setia Kawan.

KPSP Setia Kawan merupakan koperasi unit usaha peternakan sapi perah, dan para anggota dapat beternak serta menjual hasil susu segarnya untuk ditampung dan disetorkan oleh KPSP Setia Kawan kepada Industri Pengolahan Susu (IPS). Proses produksi susu segar di KPSP Setia Kawan terdiri dari penerimaan hasil setoran peternak, pengujian di Pos Penampungan Susu (PPS), pengujian di laboratorium, pendinginan dan pengiriman. Pengujian laboratorium merupakan langkah penting dalam *quality control* untuk memastikan kualitas susu yang dihasilkan. *Quality control* susu segar pada laboratorium terdiri dari beberapa kegiatan pengujian antara lain uji alkohol, uji komposisi, uji MBRT, uji antibiotik dan uji pemalsuan. Pengujian ini bertujuan menjaga kualitas susu segar agar sesuai dengan standar SNI. KPSP Setia Kawan telah menerapkan sistem pengendalian kualitas yang sesuai, namun kurangnya pengawasan kualitas dan standar operasional yang belum sepenuhnya diterapkan menyebabkan permasalahan.

Permasalahan yang terjadi pada laboratorium Koperasi Peternakan Sapi Perah Setia Kawan adalah masih terdapat ketidaksesuaian yang menyebabkan hasil uji

komposisi kurang akurat seperti petugas laboratorium yang kurang fokus dan tidak teliti dalam melakukan pengujian serta kurang memperhatikan kebersihan mesin dapat mempengaruhi hasil. Bahan baku yang tidak homogen dan mesin yang mengalami kerusakan atau error dapat menyebabkan hasil pengujian yang tidak akurat serta menunda proses pengujian.

Solusi yang dapat digunakan oleh KPSP Setia Kawan untuk meningkatkan keakuratan pengujian susu adalah dengan melakukan kegiatan pengujian sesuai prosedur yang ada di perusahaan dan menjaga kebersihan peralatan laboratorium selain itu, melakukan kalibrasi dan perawatan rutin pada mesin pengujian sehingga KPSP Setia Kawan dapat meminimalisir terjadinya ketidaksesuaian hasil pengujian dan memastikan kualitas susu yang dihasilkan sesuai dengan standar yang ditetapkan.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, program studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)