

## RINGKASAN

**Penanganan Susu Segar Sapi Perah Di Upt Pembibitan Dan Hijauan Pakan Ternak Rembangan**, Nadia Fitriyani, NIM D41170211, Tahun 2021, 93 Halaman, Prodi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dr. Muksin, SP, M.Si (Pembimbing).

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu kegiatan utama dalam pelaksanaan pendidikan di Politeknik Negeri Jember. Tujuan dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini adalah untuk mendapatkan kemampuan dan ketrampilan yang lebih lanjut dari apa yang diperoleh di bangku perkuliahan, sehingga mahasiswa dapat menguasai kompetensi sesuai dengan bidang studi yang dipelajarinya serta dapat memahami sistem kerja dimasyarakat khususnya ditempat PKL. Pada kegiatan ini kegiatan praktik kerja lapang dilakukan di UPT Pembibitan dan Hijauan Pakan Ternak Rembang.

UPT Pembibitan dan Hijauan Pakan Ternak Rembangan merupakan tempat pengolahan susu yang bawahi oleh Dinas Peternakan Kabupaten Jember. Ternak yang dipelihara dibawah UPT ini yaitu ternak sapi perah dan domba. Ternak sapi perah ini bertujuan untuk diambil susunya yang memiliki manfaat bagi tubuh manusia, sedangkan untuk ternak domba ini bertujuan untuk diambil dagingnya

Susu segar merupakan bahan mentah yang mengandung sumber zat-zat makanan penting. Sifat susu yang *Perishable* atau mudah rusak, maka penanganan susu segar harus sesuai standart agar aman dikonsumsi dan digunakan pada proses selanjutnya. Seorang peternak susu harus mengerti langkah merawat sapi perah, terutama di bidang pembibitan (*Breeding*), pakan (*Feeding*), dan tata laksana (*Management*) (Agustin, 2017).

Penanganan susu segar memiliki peran penting dalam proses produksi untuk meningkatkan kualitas susu segar. Peningkatan produksi susu harus dilakukan bersama pengawasan terhadap kualitas kesegaran susu. Pengawasan terhadap kualitas penanganan susu merupakan standart penting dalam rangka menjamin produk makanan sehingga bisa diakui oleh konsumen.

Penanganan susu segar dimulai dari proses penyaringan susu, pengadukkan susu, pengecekan kadar lemak dan kadar protein, serta proses pengemasan susu. Melalui proses pengecekan kadar lemak dan kadar protein, susu segar di UPT ini mempunyai kadar lemak dan kadar protein yang cukup bagus dan sesuai standart SNI 3141.1:2011 tentang susu segar – bagian 1 : sapi, persyaratan mutu susu diantaranya adalah : kadar lemak susu minimum 3,0%, kadar protein minimum 2,8%, sedangkan pada UPT ini susu segar diuji dengan menggunakan mesin *lactoscan* dan bisa mencapai standart tersebut. Permasalahan pada proses penanganan susu segar dilihat dari diagram sebab-akibat masih terdapat kendala yaitu tidak adanya SOP, pengecekan kadar lemak dan protein tidak rutin, Kawat mesin sealer putus, Tidak menggunakan alat protokol kesehatan, Kurang tenaga kerja, Kain penyaringan susu menggunakan kain kerudung.