

## RINGKASAN

**Pengawasan Mutu Proses Produksi Susu Pasteurisasi Rumah Susu KUD Argopuro Krucil-Probolinggo**, Shinta Dwi Meisyafina, NIM B32181948. Tahun 2020, 70 halaman., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiansyah, S.Si., M.Si (selaku Dosen Pembimbing PKL).

Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di KUD Argopuro yang berada di Jln Dewi Rengganis, Krucil, Kab. Probolinggo, Jawa Timur. Praktek Kerja Lapang ini dilakukan pada tanggal 01 Oktober 2020 sampai 31 Desember 2020. Tujuan dilaksanakan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini yaitu memperoleh pengalaman kerja dan juga membandingkan teori yang diperoleh di perkuliahan kemudian dibandingkan dengan kenyataan yang ada di industri. Selain itu juga untuk menambah pengetahuan dan pemahaman kegiatan yang ada di industri dalam bidang hasil pertanian. Mahasiswa yang melakukan PKL di KUD Argopuro, Krucil-Probolinggo menambah ilmu pengetahuan yang baru dan pengalaman, seperti halnya mengetahui proses pembuatan es krim, susu pasteurisasi, yoghurt, pengawasan mutu susu.

Proses produksi susu pasteurisasi dimulai dari proses penerimaan bahan baku susu sapi segar, penyimpanan susu sapi segar dalam *packo*, pemanasan, pasteurisasi, pendinginan, pemberian perisai, pengemasan, penyimpanan produk susu pasteurisasi dalam *freezer*. Pengendalian mutu merupakan bagian terpenting dalam suatu industri, karena dengan adanya pengendalian mutu dapat mengurangi resiko kontaminasi pada produk. KUD Argopuro telah menerapkan pengendalian mutu pada setiap produknya agar tetap terjaga mutunya. Untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan dilakukan beberapa pemantauan mulai dari pengecekan bahan baku hingga pengecekan produk akhir. Pengendalian mutu bahan baku serta standar yang digunakan pada produk susu pasteurisasi sangat menentukan mutu suatu produk akhir susu pasteurisasi. Susu sapi yang akan digunakan dalam proses produksi harus memiliki mutu bagus dan sesuai dengan standar sehingga perlu dilakukan pengujian sebelum dilakukan proses produksi. Pengecekan mutu susu sapi segar dilakukan oleh bagian *Quality Control*. Pengecekan mutu susu sapi segar meliputi organoleptik, uji berat jenis, uji fat/lemak, uji antibiotik, uji MBRT, uji kadar alkohol, uji karbonat. Sedangkan pengecekan mutu produk akhir hanya pengecekan organoleptik, yang meliputi warna, aroma dan rasa. Hasil pengecekan organoleptik pada produk akhir yaitu warna, aroma dan rasa sesuai dengan rasa, misal susu

pasteurisasi rasa melon yang berarti berwarna hijau, aromanya melon dan rasanya pun rasa melon. Sedangkan hasil untuk pengecekan susu sapi segar tergantung pada tiap-tiap pos penampungan susu, namun ada standart tersendiri dalam pengecekan susu sapi segar. Standart pengecekan susu sapi segar meliputi uji berat jenis minimal (pagi = 1.0240 dan sore = 1.0230), uji fat/lemak diatas 40% ke atas, uji antibiotik negatif, uji kadar alkohol dan uji karbonat negatif.