

RINGKASAN

FAHRIYANA EKA NOVALIA, Jurusan Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember, Penanganan Susu Segar Dari hulu Sampai Hilir Di KUD Batu-Malang Komisi Pembimbing Ketua: Taufik Hidayat, SE,M.Si. Sekertaris Penguji : Luluk CahyoWiyono, S.Sos, M,Sc. Anggota Penguji : Guntur Pribadi, SE, MM.

KUD BATU melaksanakan kegiatan usaha yang lebih ditekankan pada aspek sosial yaitu Dana Setia Kawan (DSK) untuk membantu anggota yang kena musibah. Untuk unit pengolahan susu, usaha yang dilakukan adalah pengolahan susu pasteurisasi melalui kerja sama dengan PT. PUTIH LESTARI Bandung sebagai distribusi tunggal dengan merk produk KOPERASI SUSU BATU (KSB). KSB adalah susu pasteurisasi dalam bentuk cup dengan volume 140cc, sedangkan Nandhi Murni bekerja sama dengan Batu Resto KUD dan dipasarkan di unit lainnya seperti KPPS dan Swalayan KUD sendiri. Susu pasteurisasi dan yoghurt merk “Nandhi Murni” (ND) yang dikemas dalam kemasan botol dengan volume 180 cc dan 1000 cc, dan hanya dipasarkan di daerah Batu dan sekitarnya.

Susu segar ialah air susu hasil pemerahan yang tidak dikurangi atau ditambah apapun, yang diperoleh dari pemerahan sapi yang sehat secara kontinu sampai apuh. Susu sangat peka terhadap cemaran bakteri dan virus serta mudah menjadi rusak dan tidak boleh untuk dikonsumsi. Penggunaan antibiotik di peternakan memberikan manfaat bagi hewan dan peternak, namun dapat menimbulkan resiko bagi kesehatan masyarakat jika pemakaiannya tidak sesuai aturan. Resiko tersebut berupa adanya residu antibiotik pada daging dan susu akibat penggunaan antibiotik yang tidak sesuai dengan dosis dan tidak memperhatikan masa henti obat. Residu antibiotik adalah senyawa asal dan metabolitnya yang terdapat dalam jaringan produk hewani dan termasuk residu hasil uraian lainnya dari antibiotik tersebut. Susu segar yang produksi di KUD SUSU BATU antara lain, yaitu Nandhi Murni dan KSB. Serta pengiriman susu segar ke PT. Nestle Kejayan, Pasuruan.