

## RINGKASAN

**Proses Produksi Susu Pasteurisasi di Koperasi Unit Desa (KUD) Argopuro Probolinggo, Jawa Timur, Indonesia**, Ririn Yunika Dzuriana, Nim B32190803, Tahun 2022, 61 halaman., Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S. TP, MP (Dosen Pembimbing), Gatot Suryadi (Pembimbing Lapangan). Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di KUD Argopuro Krucil, Kecamatan Krucil, Kabupaten Probolinggo-Jawa Timur.

KUD Argopuro merupakan salah satu koperasi unit desa yang bergerak dalam tiga bidang usaha yang sangat menunjang seluruh warga di desa Krucil, Kabupaten Probolinggo. Tiga bidang tersebut yaitu rumah susu, pakan ternak, dan penampungan susu murni. Usaha yang utama pada KUD Argopuro Krucil yaitu sebagai penampungan susu sapi murni dari para peternak yang diolah menjadi susu sapi segar dan kemudian dikirimkan ke pihak PT Nestle Indonesia (Kejayan) Pasuruan.

Tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di KUD Argopuro Krucil adalah untuk mengetahui secara umum kondisi perusahaan, proses produksi, pengendalian mutu, sanitasi, dan pengiriman susu sapi segar ke PT Nestle Indonesia (Kejayan) Pasuruan. Selain itu, juga untuk mengetahui dan memahami proses produksi susu pasteurisasi berbagai rasa di rumah susu KUD Argopuro dari penerimaan bahan baku, proses produksi, hingga pemasaran.

Rumah susu merupakan salah satu tempat untuk memproduksi serta memasarkan beberapa produk olahan susu yang berdiri pada tahun 2017 di KUD Argopuro Probolinggo. Produk yang diproduksi oleh Rumah Susu diantaranya, Susu segar, susu pasteurisasi, yougurt, keju mozarella, stick susu, permen susu, es krim susu dan lain-lain.

Susu pasteurisasi merupakan sterilisasi susu dengan cara memanaskan susu pada suhu 70°C sampai 80°C. Susu yang digunakan adalah susu sapi segar yang ditampung dari pos penampungan yang sudah melalui uji alkohol, berat jenis, uji pemalsuan, uji MBRT, uji antibiotik, dan uji organoleptik antara lain : warna, aroma, rasa serta kekentalannya. Susu pasteurisasi yang diolah di rumah susu KUD Argopuro Probolinggo ini sudah memiliki Sertifikat Kontrol Veteriner Unit Usaha Pangan Asal Hewan atau yang biasa disebut dengan Nomor Kontrol Veteriner (NKV) sebagai bukti tertulis yang sah karena telah terpenuhinya persyaratan hygiene sanitasi sebagai kelayakan dasar jaminan keamanan pangan asal hewan pada unit usaha pangan asal hewan tersebut.