

RINGKASAN

Proses Produksi Yoghurt Drink dan Yoghurt Jelly di Koperasi Unit Desa (KUD) Argopuro Probolinggo, Jawa Timur, Indonesia, Cindy Pratiwi, Nim B32190818, Tahun 2021,- halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rahmadevi, S. TP,MP (Dosen Pembimbing), Gatot Suryadi (Pembimbing Lapangan). Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di KUD Argopuro Krucil, Kecamatan Krucil, Kabupaten Probolinggo-Jawa Timur.

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

Rumah susu merupakan tempat untuk memproduksi dan memasarkan beberapa produk olahan susu yang telah berdiri sejak tahun 2017 di KUD Argopuro Probolinggo. Produk yang diproduksi oleh Rumah Susu seperti Susu segar, susu pasteurisasi, yoghurt, es krim, keju mozarella, stick susu, permen susu, dan lain-lain. Susu merupakan produk hasil ternak dengan nilai gizi tinggi dan banyak dikonsumsi masyarakat baik anak kecil, remaja, dan orang dewasa. Susu merupakan produk yang rentan terkontaminasi oleh mikroba. Disebabkan oleh kandungan nutrisi dan kondisi lingkungan susu yang cocok untuk pertumbuhan mikroba.

Yoghurt berasal dari susu yang kemudian ditambahkan bakteri asam laktat. Bakteri yang biasa digunakan adalah *Lactobacillus bulgaricus* dan *streptococcus thermophillus* yang menghasilkan bentuk atau konsentrasi menyerupai puding. Bakteri tersebut merubah laktosa menjadi asam laktat yang akan membentuk flavor yang khas dari yoghurt. Pasteurisasi yang dilakukan dengan menggunakan

panci double wall yang terbuat dari stainless steel sehingga susu tidak rusak karena terkena api secara langsung. Proses pasteurisasi dilakukan hingga mencapai 70°C selama kurang lebih 15 menit.

karena terkena api secara langsung. Proses pasteurisasi dilakukan hingga mencapai 70°C selama kurang lebih 15 menit. Pada proses pembuatan yoghurt susu yang diambil sudah melalui pengujian seperti uji alkohol, uji berat jenis, dan uji organoleptik yang dilakukan apada saat penampungan susu di KUD Argopuro. Proses pembuatan yogurt dilakukan di Rumah susu (dinaungi langsung oleh KUD Argopuro Krucil) adalah suatu aktifitas yang dilakukan oleh beberapa pekerja untuk memproduksi sebuah produk, salah satu produk yang diproduksi oleh KUD Argopuro adalah yoghurt plan. Yoghurt plan adalah bahan untuk pembuatan yoghurt drink dan yoghurt jelly