

PROSEDUR PEMERAHAN SUSU SAPI LAKTASI DAN PENANGANAN SUSU PASCA PEMERAHAN DI *FARM* LIMPAKUWUS BBPTUHPT BATURRADEN, PURWOKERTO

Oleh :

Tria Rizki Ardhiani
16/401291/SV/11795

ABSTRAK

Susu merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi tubuh karena mengandung berbagai nutrisi yang baik bagi pertumbuhan dan perkembangan. Upaya untuk memperoleh produk susu yang berkualitas dapat diperoleh dengan menerapkan prosedur dan penanganan susu pasca pemerahan yang baik. Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk mengetahui prosedur pemerahan dan penanganan susu yang dilakukan di *Farm* Limpakuwus. Data penulisan Tugas Akhir diperoleh dari kegiatan PKL pada 4-28 Februari 2019 di Balai Besar Pembibitan Ternak Unggul dan Hijauan Pakan Ternak (BBPTUHPT) Baturraden *Farm* Limpakuwus. Setiap harinya di *Farm Limpakuwus* melakukan pemerahan susu pada pagi dan sore hari. Prosedur pemerahan meliputi tahap persiapan, tahap pemerahan, dan tahap pasca pemerahan. Susu yang dihasilkan dari proses pemerahan perlu disimpan dalam pendingin untuk mencegah pertumbuhan mikroba maupun mencegah susu menjadi basi, agar susu yang dipasarkan pada konsumen terjamin kualitasnya. Penyimpanan susu dilakukan di *cooling unit* dengan suhu dibawah 10°C. Susu yang akan dipasarkan dilakukan pengecekan kualitas dengan *milk analyzer* untuk mengetahui kandungan yang ada pada susu. Secara keseluruhan prosedur pemerahan dan penanganan susu pasca pemerahan yang diterapkan di *Farm* Limpakuwus sudah baik, namun hasil pengujian kualitas susu menyatakan bahwa kandungan pada susu masih banyak yang belum mencapai standar.

Kata kunci : prosedur pemerahan, pendinginan, pengujian susu, kualitas susu

**PROCEDURE FOR MILKING IN LACTATING DAIRY COWS AND
POST MILKING MILK HANDLING IN *FARM LIMPAKUWUS*
BBPTUHPT BATURRADEN, PURWOKERTO**

By :

Tria Rizki Ardhiani
16/401291/SV/11795

ABSTRACT

Milk is one of the main needs for the body because it contains various nutrients that are good for growth and development. Efforts to obtain quality milk products can be obtained by applying good milk handling procedures and handling. The purpose of this Final Project writing is to find out milking and milk handling procedures carried out at the Limpakuwus Farm. Data from the Final Project writing were obtained from PKL activities on 4-28 February 2019 at the Center for Superior Animal Breeding and Forage Animal Feed (BBPTUHPT) Baturraden Farm Limpakuwus. Every day at the Limpakuwus Farm milking is done in the morning and evening. Milking procedures include the preparation stage, the milking stage, and the post milking stage. Milk produced from the milking process needs to be stored in the cooler to prevent microbial growth and prevent milk from becoming stale, so that the milk marketed to consumers is guaranteed quality. Milk storage is carried out in cooling units with temperatures below 10 ° C. The milk to be marketed is done by checking the quality with a milk analyzer to find out what is in the milk. Overall the milking procedure and handling of milk after milking that is applied at Limpakuwus Farm is good, but the results of the milk quality test state that there is still a large amount of milk content that has not reached the standard.

Keywords : milking, cooling, milk testing, quality of milk