

**PROSEDUR PEMERAHAN DAN PENGUJIAN SUSU SAPI *FRIESIAN*
HOLSTEIN DI FARM TEGALSARI BBPTU HPT BATURRADEN BULAN
JANUARI 2020**

Oleh:

FARID SYARIFUDIN
17/415599/SV/13464

INTISARI

Sapi perah merupakan hewan ternak yang unggul dalam memproduksi susu. Prosedur pemerahan sangat berpengaruh terhadap kualitas susu yang dihasilkan dan aman untuk dikonsumsi. Prosedur pemerahan susu dimulai dari persiapan pemerahan, pelaksanaan pemerahan dan selesai pemerahan. Pengujian susu dilakukan di Laboratorium Balai Besar Pembibitan Ternak Unggul dan Hasil Pakan Ternak (BBPTU HPT) Baturraden. Pengambilan data dilakukan dengan pengamatan sekaligus partisipasi langsung dalam pemerahan dan pengujian susu. Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengetahui prosedur pemerahan dan pengujian susu. Dokumentasi kegiatan dan tanya jawab dengan petugas dilakukan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) pada tanggal 3 Februari – 28 Februari 2020. Pemerahan dilakukan menggunakan dua jenis mesin perah, yaitu mesin perah *portable* dan mesin perah *milking parlour*. Prosedur pemerahan dimulai dari pembersihan kandang dan sapi, mencuci ambing, melakukan pemerahan, menimbang hasil perah, *dipping* pada puting dan mencuci alat perah. Pengujian susu meliputi uji resazurin, uji alkohol, dan uji kualitas menggunakan mesin *milk analyzer*. Hasil pengujian menyatakan bahwa susu sudah sesuai dengan SNI dan layak untuk dikonsumsi.

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

**PROCEDURE OF MILKING AND TESTING COW MILK FRIESIAN
HOLSTEIN AT FARM TEGALSARI BBPTU HPT BATURRADEN IN
JANUARY 2020**

Oleh:

FARID SYARIFUDIN
17/415599/SV/13464

ABSTRACT

Dairy cow are eminent cattle in producing milk. Milking procedure has big impact to milk production quality and safe for consumption. Milking procedure was started from pre-milking process, milking process, and post-milking process. Milk testing was conducted at laboratory of Balai Besar Pembibitan Ternak Unggul dan Hasil Pakan Ternak (BBPTU HPT) Baturraden. Data retrieval was conducted by direct participation and observation in milking and milk testing process. The aim of final writing project is to know milking procedure and milk testing. Project documentation and interview with custodian was conducted during intership on 3rd of February – 28th of February 2020. Milking was conducted using two types of milking machine, which were portable milking machine and milking parlour machine. Milking procedure started from cleaning cows and cowsheds, washing udder, milking process, weighing milking result, dipping nipples and washing milking machine. Milk testing involved resazurin test, alcohol test, and quality test using milk analyzer machine. Test results showed that milk was in accordance with Indonesian Nasional Standard (SNI) and was feasible to be consumed.

Keywords : milk testing result, milk quality, milk testing, milking procedure.