

MILK - QUALITY

## TUGAS AKHIR

### TEKNIK PEMERIKSAAN LABORATORIUM UNTUK PENGUJIAN KUALITAS SUSU SEGAR DI KOPERASI AGRO NIAGA JABUNG MALANG



KH KTT 25/06

Ang

t

OLEH :

**FITRI DIAN ANGGRAENI**  
NGAWI - JAWA TIMUR

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA  
KESEHATAN TERNAK TERPADU  
FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN  
UNIVERSITAS AIRLANGGA  
SURABAYA  
2005**



**TEKNIK PEMERIKSAAN LABORATORIUM  
UNTUK PENGUJIAN KUALITAS SUSU SEGAR  
DI KOPERASI AGRO NIAGA JABUNG  
MALANG**

Tugas akhir sebagai salah satu syarat untuk memperoleh sebutan

**AHLI MADYA**

Pada

Program Studi Diploma Tiga  
Kesehatan Ternak Terpadu  
Fakultas Kedokteran Hewan  
Universitas Airlangga

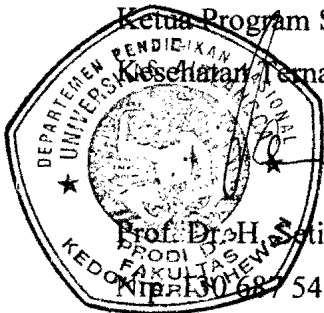
Oleh :

FITRI DIAN ANGGRAENI

NIM. 060210646 K

Mengetahui ;

Ketua Program Studi Diploma Tiga  
Kesehatan Ternak Terpadu,



Prof. Dr. H. Setiawan Koesdarto, M.Sc., Drh.  
Nip. 130 687 547.

Menyetujui ;

Pembimbing

Nunuk Dyah Retno L, M.S., Drh.  
Nip. 130 687 546.

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh, kami berpendapat bahwa tulisan ini baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai Tugas Akhir untuk memperoleh sebutan **AHLI MADYA**.

Menyetujui  
Panitia Penguji

Ketua

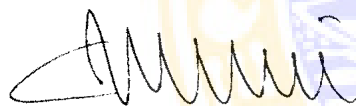


Nunuk Dyah Retno L., M.S., Drh.

NIP. 130 687 546.

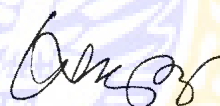
Anggota

Anggota



Endang Suprihati, M.S., Drh.

NIP.131 291 818.



Hana Eliyani, M.Kes., Drh.

NIP. 131 475 862.

Surabaya, 1 Juli 2005

Fakultas Kedokteran Hewan

Universitas Airlangga

Dekan,



Prof. Dr. Ismudiono, M.S., Drh

Nip. 130 687 297.

## **BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN**

### **IV.1. KESIMPULAN**

Kesimpulan yang dapat ditarik dari Praktek Kerja Lapangan mulai tanggal 2 sampai 28 Mei 2005 mengenai teknik pemeriksaan laboratorium untuk pengujian kualitas susu segar di Koperasi Agro Niaga Jabung – Malang yaitu : Rata – rata kadar lemak susu selama bulan Mei 2005 adalah 4,4 % melebihi standar minimal yang ditetapkan Milk Kodex Indonesia sebanyak 2,8 % dan PT Nestle sebesar 3,0 % sedangkan rata – rata waktu reduktase susu segarnya termasuk dalam kategori grade A yaitu lebih dari 5 jam sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwa susu segar di Koperasi Agro Niaga Jabung dilihat dari segi kadar lemak susu dan daya reduktasinya termasuk dalam kualitas baik.



## IV.2. SARAN

Saran yang dapat diberikan penulis setelah melaksanakan Praktek Kerja Lapangan mulai tanggal 2 sampai 28 Mei 2005 kepada pihak Koperasi Agro Niaga Jabung – Malang adalah : peningkatan kualitas mikrobiologi untuk menjaga mutu susu segar sebaiknya dilakukan dengan lebih memperhatikan sanitasi baik peralatan, lingkungan kerja dan karyawan serta penanganan susu yang baik mulai dari tingkat peternak sampai ke Industri Pengolahan Susu, kedisiplinan terhadap uji – uji yang dilakukan di laboratorium dan pos - pos penampungan susu lebih ditingkatkan, kedisiplinan petugas laboratorium dan kesehatan lebih ditingkatkan, diperlukan usaha pengolahan susu segar untuk memperoleh profit yang tinggi serta perlu adanya penggalakan minum susu di wilayah Jabung sebagai contoh di daerah lain.