

ABSTRAK

Proses pemerahan merupakan salah satu elemen yang sangat berpengaruh pada produksi susu yang dihasilkan. Manajemen pemerahan yang baik akan menghasilkan susu dengan kualitas dan kuantitas yang baik pula, maka dalam hal ini penulis melakukan sebuah analisa perbandingan teknik pemerahan antara pemerahan manual dan pemerahan mesin. Meninjau kualitas dan kuantitas susu yang dihasilkan di KUD Sumber Makmur Kecamatan Ngantang Kabupaten Malang untuk mengetahui penerapan teknik pemerahan manakah yang lebih baik. Analisa ini dilakukan selama 10 hari dengan 10 kali percobaan pada 10 ekor sapi yang di beri perlakuan lima hari diperah menggunakan manual dan lima hari menggunakan mesin secara bergantian, kemudian diambil sampelnya untuk di uji laboratorium untuk mengetahui kualitasnya dan hasil produksi perhari diakumulasikan sesuai teknik pemerahannya untuk mengetahui kuantitasnya. Hasil analisa yang diperoleh menunjukkan angka yang berbeda, teknik pemerahan manual menghasilkan kuantitas susu yang lebih tinggi dibandingkan teknik pemerahan mesin, begitupun dari segi kualitasnya teknik pemerahan manual lebih baik dibanding dengan teknik pemerahan mesin, ini dikarenakan manajemen dan proses pemerahan manual dilakukan lebih baik dibandingkan dengan teknik pemerahan mesin.

Kata kunci : Teknik Pemerahan, Kualitas Susu, Kuantitas Susu