INTISARI

Pengujian mutu susu segar pada penerimaan susu disetiap industri pengolahan susu sangat mutlak dan penting dilakukan agar dihasilkan produk yang aman dan berkualitas. Kegiatan magang ini dilakukan untuk menambah wawasan mahasiswa dalam dunia industri pada umumnya. Selain itu juga mengamati kinerja suatu alat yaitu evaporator *single effect* di Gabungan Koperasi Susu Indonesia Boyolali.

Pengumpulan data dalam laporan tugas akhir ini dilaksanakan dengan metode wawancara, observasi, studi pustaka, terlibat langsung dalam proses penanganan susu serta mencatat dan analisa data. Proses produksi yang dilakukan di Gabungan Koperasi Susu Indonesia Boyolali adalah Proses evaporasi dan hasilnya berupa susu evaporasi dengan kadar solid susu 0,51 %. Proses produksi dimulai dari pengujian mutu, proses penyeimbangan aliran susu, setelah itu masuk ke mesin evaporasi kemudian hasil evaporasi didinginkan hingga suhu sekitar 4º C sampai 8º C.

Pengujian mutu susu meliputi uji organoleptik, uji alkohol, uji pH, uji karbonat, uji keasaman, uji kadar protein dan uji kadar lemak. Susu segar merupakan sumber bahan baku yang penting bagi industri susu. Selain itu kinerja alat yang digunakan dalam proses industri juga perlu diperhatikan supaya hasil produk akan lebih baik lagi.