



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE	2
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	2
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	2
3.1 Lokasi dan Tata Letak	2
3.2 Sejarah dan Perkembangan	3
3.3 Struktur Organisasi	3
3.4 Ketenagakerjaan	4
4 SARANA PRODUKSI	5
4.1 Luas Lahan dan Bangunan	5
4.2 Sarana dan Prasarana	5
4.3 Sumber Air dan Listrik serta Penggunaannya	6
4.4 Jumlah dan Komposisi Ternak	6
4.5 Perkandangan	7
4.5.1 Kandang Sapi Pedet	7
4.5.2 Kandang Sapi Lepas Sapih	7
4.5.3 Kandang Sapi Dara	8
4.5.4 Kandang Sapi Laktasi	8
4.5.5 Kandang Melahirkan	8
4.5.6 Kandang Isolasi	8
5 MANAJEMEN PEMELIHARAAN	9
5.1 Pemeliharaan Sapi Pedet	9
5.2 Pemeliharaan Sapi Dara	10
5.3 Pemeliharaan Sapi Laktasi	10
6 MANAJEMEN PEMERAHAN	12
6.1 Persiapan Pemerahan	13
6.2 Proses Pemerahan	13
6.3 Pasca Pemerahan	15
6.4 Pembersihan Tempat dan Mesin Pemerahan	16
6.5 Pencatatan Produksi	18
6.6 Uji Kualitas Susu	18
7 REPRODUKSI	19
8 MANAJEMEN KESEHATAN	20
8.1 Medikasi	20
8.2 Penanganan Mastitis	20

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



9	PEMASARAN DAN PENGOLAHAN	21
10	PENANGANAN LIMBAH	22
	SIMPULAN	22
	DAFTAR PUSTAKA	22
	LAMPIRAN	24
	RIWAYAT HIDUP	31

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Tenaga Kerja di PT. Sumber Citarasa Alam	4
Tabel 2	Jenis Kendaraan di PT. Sumber Citarasa Alam	5
Tabel 3	Alat Mesin di PT. Sumber Citarasa Alam	6
Tabel 4	Jumlah dan Komposisi Ternak	7
Tabel 5	Kebutuhan Nutrisi Sapi Perah di PT. Sumber Citarasa Alam (kg/hari)	11
Tabel 6	Komposisi dan Kandungan Nutrisi Pakan pada Pen A	11
Tabel 7	Komposisi dan Kandungan Nutrisi Pakan pada Pen B	11
Tabel 8	Tingkat Rata-rata Produksi Susu Harian di PT. Sumber Citarasa Alam	18
Tabel 9	Parameter Uji Kualitas Susu di PT. Sumber Citarasa Alam	19
Tabel 10	Parameter Data Reproduksi PT. Sumber Citarasa Alam	19
Tabel 11	Pengobatan Sapi Perah di PT. Sumber Citarasa Alam	20

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Denah PT. Sumber Citarasa Alam	3
Gambar 2	Proses Pemerahan Menggunakan Mesin	14
Gambar 3	<i>Dipper</i>	14
Gambar 4	<i>Iodine</i>	15
Gambar 5	<i>Foot Bath</i>	15
Gambar 6	<i>Cooling Unit</i>	16
Gambar 7	Larutan Acid	17
Gambar 8	Metode CIP Hari Biasa	17
Gambar 9	Metode CIP Hari Kamis dan Ahad	17

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Struktur Organisasi di PT. Sumber Citarasa Alam	25
Lampiran 2 Kebutuhan Nutrisi Pakan pada Sapi Laktasi	25
Lampiran 3 Komposisi Zat Makanan dari Bahan Pakan	27
Lampiran 4 Produksi Susu Bulan Januari	27
Lampiran 5 Produksi Susu Bulan Februari	28
Lampiran 6 Produksi Susu Bulan Maret	29
Lampiran 7 Total Produksi Susu Bulan Januari - Maret 2020	29
Lampiran 8 Rata-rata Produksi Susu Bulan Januari - Maret 2020	30
Lampiran 9 Pemerahan selama PKL di PT. Sumber Citarasa Alam	30



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.