



RINGKASAN

ANGELITA HALOHO 2021. Manajemen Pemerahan di Cibubur Garden Dairy Cipayung, Jakarta Timur. *Milking Management of Dairy Cattle at Cibubur Garden Dairy Cipayung, East Jakarta*. Dibimbing oleh YUNI RESTI.

Sapi perah yang dapat menghasilkan susu yaitu sapi yang sudah menjadi induk. Induk yang sedang menghasilkan susu disebut induk laktasi, dan induk yang sedang tidak menghasilkan susu disebut induk kering.

Tujuan dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Cibugary antara lain untuk meningkatkan pengetahuan terhadap manajemen pemerahan dan memperoleh informasi tahapan teknis manajemen pemerahan sapi perah di Cibubur Garden Dairy, Cipayung, Jakarta Timur. Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Cibugary dimulai dari tanggal 01 Februari sampai dengan tanggal 30 Maret 2021.

Cibubur Garden Dairy atau Cibugary merupakan peternakan yang bergerak dibidang sapi perah yang berada di Pondok Ranggong, Kecamatan Jakarta Timur. Cibugary ini merupakan peternakan sekaligus Agrowisata di kawasan tersebut, Cibugary mempunyai sapi perah dengan populasi 74 ekor dengan jumlah sapi laktasi berjumlah 34 ekor. Sapi di Cibugary dipelihara setiap harinya oleh pegawai, serta diperah dua kali dalam sehari. Manajemen pemerahan di Cibugary dilakukan sebanyak dua kali dalam sehari yaitu pada pagi dan sore hari dengan jadwal pagi pukul 05.00-07.00 WIB dan sore hari pukul 13.30-15.30 WIB. Kegiatan proses pemerahan meliputi: pra pemerahan, pemerahan dan pasca pemerahan. Pada pra pemerahan yaitu proses persiapan peralatan pemerahan yang akan digunakan, sedangkan pada proses pemerahan merupakan fase sapi diperah untuk mengeluarkan susunya menggunakan mesin perah dan untuk pascapemerahan yaitu proses setelahnya pemerahan dilakukan penampungan susu dalam *milk can*, membersihkan peralatan pemerahan, dan pengeringan atau pemerahan sapi kembali menggunakan tangan untuk memastikan tidak ada susu yang tertinggal pada ambung. Sapi di Cibugary dapat menghasilkan rata-rata susu 8-9 liter/ekor/hari, dalam sehari produksi susu sapi Cibugary dapat memproduksi ± 290 liter susu setiap harinya.

Hasil dari produksi susu tidak hanya dijual sebagai susu murni oleh pihak Cibugary melainkan diolah menjadi produk olahan seperti susu pasteurisasi, keju *mozzarella*, *yoghurt stick*, dan *yoghurt* botol. Penjualan produk olahan susu dilakukan di *farm* dan di media sosial sehingga mempermudah pembeli yang berada jauh dari Cibugary.

Kata kunci: Cibugary, manajemen pemerahan, sapi perah.

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 memungut dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.