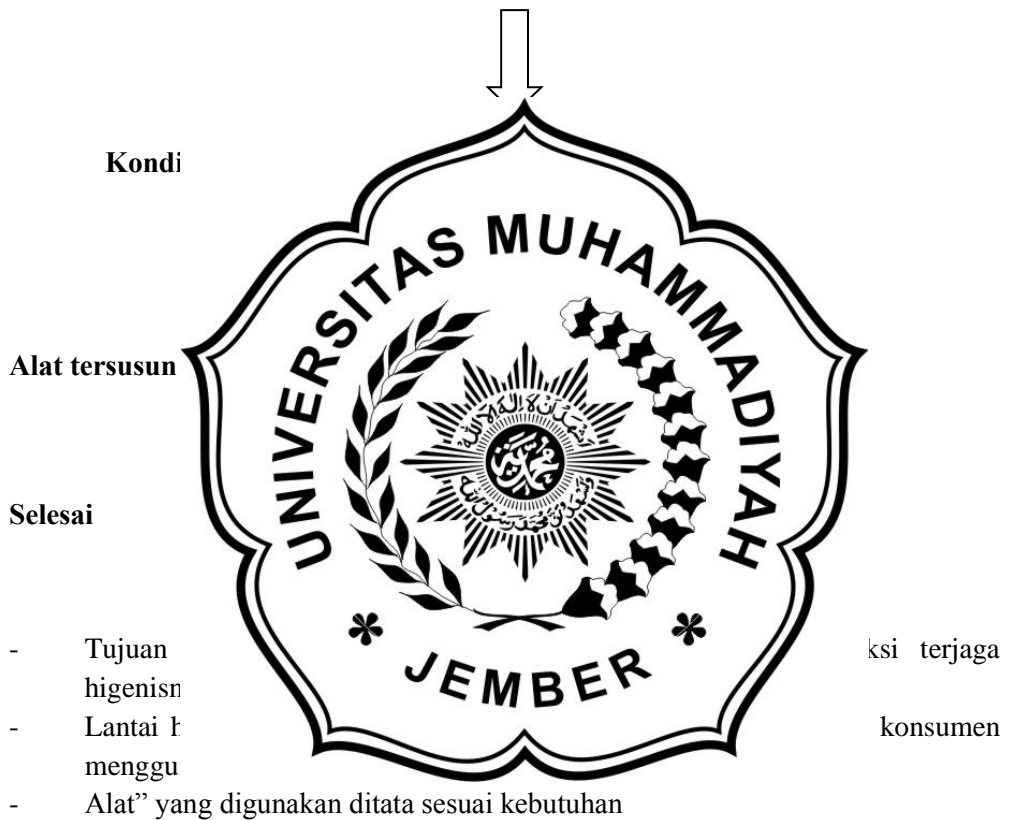


Lampiran

SOP RUANG PRODUKSI

STANDART OPERATING PEMELIHARAAN PENGELOLAAN SUSU

Mulai



SOP PEMERAHAN

STANDART OPERATING PROSEDUR PEMERAHAN

Mulai



Pembersihan Alat Yang Di Gunakan



Membersihkan Ambing Sapi



Mempersiapkan Wadah Penampung



Pemerahan



Penyaringan



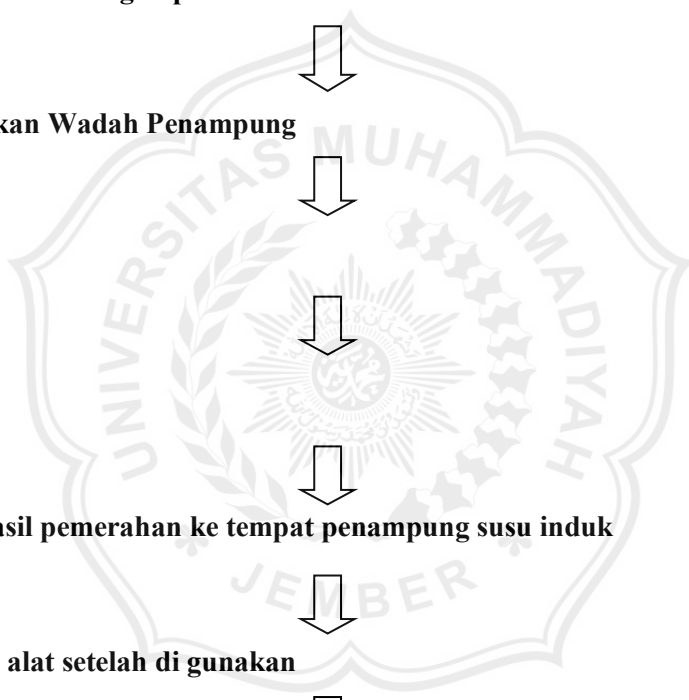
Membawa hasil pemerahan ke tempat penampung susu induk



Pembersihan alat setelah di gunakan



selesai



- **Tujuan SOP pemerahan** menjaga ke higienisan susu saat proses pemerahan
- Alat – alat yang di gunakan
 1. Alat mesin perah
 2. Milk can
 3. Saringan plastic
 4. Spon sikat yang halus
 5. Kain bersih
 6. Sumber air
 7. Selang air
- Hasil perahan susu secepatnya dibawa ke pemerahan induk
- Setelah pelepasan mesin pemerah, ambing sapi di oleskan anti septik. Untuk mencegah bakteri masuk.
- Tujuan pembersihan alat yaitu menjaga kesterilan alat yang digunakan.

Standart untuk tugas karyawan karyawan atau pekerja

Tugas dan kewajiban karyawan (processing)

1. Menerima susu
2. Tes kualitas susu dan takaran susu
3. Tulis dan jumlah kualitas susu di nota penerimaan
4. Packing susu untuk LOPERCatat dan terima pembayaran susu dari LOPER
5. Serahkan laporan ke admin
6. Menjaga alat sarana dan lokasi proses sebelum pada saat proses dan setelah proses.
7. Stiap hari harus bersih
8. Potong plastik di rapikan dan didata di gudang
9. Peralatan susu olahan dan susu mentah harus dibedakan

Dagram Kapasitas Pemasokan Bahan Baku Susu Segar Dari Peternakan

Data sapi Best cow tahun 2019

Sapi 0179

