

Teguh Hariyanto 13230620047 : Kualitas organoleptik susu pasteurisasi yang diberi perlakuan penambahan jus buah segar dibawah bimbingan Efi Rokhana S.Pt., MP dan Ir. Nurhafit, MM.

RINGKASAN

Susu merupakan bahan pangan yang tersusun atas berbagai nilai gizi dengan proporsi seimbang. Tingginya kandungan gizi pada susu merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikroba, sehingga susu merupakan salah satu bahan pangan yang mudah rusak. Faktor penyebab kerusakan susu dapat meliputi faktor kimia, fisik dan mikrobiologi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan jus buah naga terhadap kualitas organoleptik susu pasteurisasi. Bahan utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah susu sapi segar, gula dan jus buah naga.

Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimental dengan menggunakan rancangan percobaan Rancangan Acak Lengkap faktorial (RAL FAKTORIAL). penelitian ini memuat beberapa variabel diantaranya uji organoleptik warna, rasa, aroma, dan kesukaan.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan jus buah naga segar dan lama penyimpanan berpengaruh nyata terhadap kualitas organoleptik yaitu warna, rasa aroma dan kesukaan.

Kata kunci: susu pasteurisasi, buah naga dan lama penyimpanan.