

STUDI TENTANG KUALITAS AIR SUSU SAPI SEGAR YANG DIPASARKAN DI KOTA KEDIRI

Abstrak

Oleh: Sunaryo (NPM : 11230620005)

Susu merupakan sumber protein hewani yang di butuhkan kesehatan dan pertumbuhan manusia, karena susu mengandung nilai gizi berkualitas tinggi. Hampir semua zat yang dibutuhkan manusia ada di dalamnya yaitu protein, lemak, karbohidrat, mineral dan vitamin. Susun nilai gizi yang sempurna ini merupakan medium yang sangat baik bagi pertumbuhan organisme, sehingga susu sangat peka terhadap kontaminasi mikroorganisme serta sangat mudah menjadi busuk, khususnya susu yang dijual di kota Kediri. Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan maka dirumuskan masalah bahwa susu sapi segar yang dijual di pinggir jalan di kota Kediri itu belum jelas kualitas dan belum memenuhi standar nasional susu segar.

Variabel yang diamati dalam penelitian adalah kadar lemak, protein, SNF, pH, dan berat jenis. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey dengan pendekatan kuantitatif untuk mendapatkan sampel susu segar yang dijual di kota Kediri. Data di proses dengan menggunakan *Uji One Way Anova (Analysis Of Varian)* dengan software SPSS.

Hasil dari penelitian dengan menggunakan SPSS *Uji One Way Anova (Analysis Of Varian)* didapatkan $P > 0.05$ sehingga tidak ada beda pengaruh pengulangan. Dari 5 variabel penelitian, dua diantaranya yaitu kadar protein dan kadar SNF tidak memenuhi SNI 01-3141-1998 tentang Syarat Mutu Susu Segar dan Kadar lemak, pH, dan berat jenis susu memenuhi SNI 01-3141-1998 tentang Syarat Mutu Susu Segar.

Kata kunci: susu segar, SNF, pH.