

MUCHAMAD GANI IRFAN 18230620039 : Kualitas Mikrobiologis Susu Pasteurisasi Selama Penyimpanan Dingin ; Dr. Endang Sapta H.S., S.Pt., MP dan Dyah Nurul Afiah, S.Pt., M.Si.

RINGKASAN

Tujuan dilaksanakan penelitian ini guna mengetahui total jumlah bakteri, pH dan organoleptik selama penyimpanan dingin, Penelitian di laksanakan pada tanggal 25 Mei 2022 sampai 19 Juli 2022 di Laboratorium Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Islam Kediri dan Laboratorium Biologi Fakultas Pertanian Universitas Islam Kediri Kediri.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancang Acak Lengkap (RAL). Perlakuan yang diberikan yaitu P0 Pasteurisasi selama 0 hari (disimpan), P1 Pasteurisasi selama 5 hari (disimpan), P2 Pasteurisasi selama 10 hari (disimpan), P3 Pasteurisasi selama 15 hari (disimpan), P4 Pasteurisasi selama 20 hari (disimpan), P5 Pasteurisasi selama 25 hari (disimpan), P6 Pasteurisasi selama 30 hari (disimpan). Data yang diperoleh dianalisis dengan ANOVA, apabila terjadi pengaruh nyata maka dilakukan uji lanjut BNT dan jika tidak terjadi pengaruh nyata maka tidak di lakukan Uji lanjut BNT.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyimpanan susu pasteurisasi selama 30 hari dengan suhu kurang lebih 4°C tidak berpengaruh nyata terhadap kualitas mikrobiologis, pH susu dan organoleptik rasa susu pasteurisasi. Sedangkan penyimpanan susu pasteurisasi pasteurisasi selama 30 hari dengan suhu kurang lebih 4°C berpengaruh sangat nyata terhadap organoleptik warna, tekstur, aroma dan kesukaan rasa, warna, tekstur, aroma susu pasteurisasi.

Kata Kunci : Susu Pasteurisasi, Penyimpanan Dingin, Uji Mikrobiologis, Uji Organoleptik