

**PENGARUH PENAMBAHAN GULA PASIR DAN METODE
PASTEURISASI TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK DAN pH
SUSU PASTEURISASI**

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Peternakan (S-1) Pada Program Studi Peternakan
Fakultas Pertanian Universitas Islam Kadiri



MOH IQBAL SAPUTRA
NPM: 14230620006

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM KADIRI**

2019

MOH IQBAL SAPUTRA 14230620006: PENGARUH GULA PASIR DAN METODE PASTEURISASI TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK DAN pH SUSU PASTEURISASI di bawah bimbingan: Efi Rokhana, S.Pt., MP. dan Dyah Nurul Afiah, S.Pt. Msi.

RINGKASAN

Susu bisa dipertimbangkan sebagai bahan makanan, termasuk bahan baku pangan fungsional. Kerusakan pada susu dapat dikurangi dengan penanganan yang tepat seperti pemanasan ataupun penyimpanan pada suhu rendah. Pengolahan susu seperti pembuatan susu pasteurisasi merupakan salah satu teknologi yang dapat dimanfaatkan dalam upaya meningkatkan umur simpan susu. Berdasarkan latar belakang diatas maka tujuan penelitian untuk mengetahui apakah ada pengaruh penambahan gula pasir dan metode pasteurisasi terhadap kualitas organoleptik dan pH susu pasteurisasi.

Penelitian ini dilakukan di pengolahan susu CV. POWER LAND di Provinsi Kalimantan Barat penelitian ini dimulai pada tanggal 17 Februari 2019. Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah susu segar yang di pasteurisasi dengan metode LTLT dan HTST dengan penambahan dan tidak dengan penambahan gula pasir 70g tiap 1liter susu, disimpan dalam suhu freezer selama 7 hari kemudian uji organoleptik dengan menggunakan panelis terlatih sebanyak orang dan di uji pH. Data yang diperoleh di analisa menggunakan RAL dan apabila ada perbedaan nyata atau sangat nyata maka di lanjut uji BNT.

Berdasarkan analisis hasil uji organoleptik bahwa perlakuan penambahan gula pasir tidak memberikan pengaruh terhadap rasa, warna dan tekstur, tetapi perlakuan HTST (hight temperature short time) dengan penambahan gula pasir memberikan pengaruh dari segi aroma adalah yang disukai panelis. Pada uji pH perlakuan penambahan gula pasir dan metode pasteurisasi yang berbeda memberikan pengaruh sangat nyata.

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL.....	ii
DAFTAR GAMBAR.....	iii
DAFTAR LAMPIRAN.....	iv
 BAB I. PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.5 Hipotesis.....	3
 BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	 4
2.1 Pengertian Susu.....	4
2.2 Pasteurisasi	11
2.3 Bahan Tambahan.....	15
2.4 Penyimpanan	17
 BAB III. METODOLOGI	 18
3.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan Penelitian	18
3.2 Alat dan Bahan Penelitian.....	18
3.3 Metode Penelitian.....	18
3.4 Variabel Penelitian.....	19
3.5 Prosedur Penelitian.....	20
3.6 Analisis Data	21
 BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	 22
4.1 Penilaian Rasa Susu Pasteurisasi	22
4.2 Penilaian Warna Susu Pasteurisasi.....	25
4.3 Penilaian Tekstur Susu Pasreurisasi.....	28
4.4 Penilaian Aroma Susu Pasteurisasi	31
4.5 Pengaruh Perlakuan Terhadap pH Susu Pasteurisasi.....	34
 BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	 36
5.1 Kesimpulan	36
5.2 Saran.....	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN-LAMPIRAN	40

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Tabel 1. Standart Mutu Susu Segar.....	6
2.	Tabel 2. Rata-rata Kimia Susu	7
3.	Tabel 3. Standart Mutu Susu Pasteurisasi.....	14
4.	Tabel 4. Standart Gula Pasir.....	15
5.	Tabel 5. Standart Mutu Hedonik.....	20
6.	Tabel 6. Standart Nilai Tingkat Kesukaan.....	21

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Lampiran 1. Kualitas Susu Bahan Baku	40
2.	Lampiran 2. Hasil Uji Kesukaan Rasa	41
3.	Lampiran 3. Hasil Uji Organoleptik Rasa.....	42
4.	Lampiran 4. Hasil Uji Kesukaan Warna	43
5.	Lampiran 4. Hasil Uji Organoleptik Warna.....	42
6.	Lampiran 6. Hasil Uji Kesukaan Tekstur.....	45
7.	Lampiran 7. Hasil Uji Organoleptik Tekstur	46
8.	Lampiran 8. Hasil Uji Kesukaan Aroma.....	47
9.	Lampiran 9. Hasil Uji Organoleptik Aroma	48
10.	Lampiran 10. Hasil Uji Nilai pH.....	51

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Gambar 1. Proses pembuatan susu pasteurisasi	19
2.	Gambar 2. Persiapan pembuatan.....	54
3.	Gambar 3. Uji kualitas susu segar	54
4.	Gambar 4. Mesin pasteurisasi batch LTLT	55
5.	Gambar 5. Mesin pasteurisasi HTST	55
6.	Gambar 6. Penakaran gula pasir.....	56
7.	Gambar 7. Penyimpanan dalam freezer	56
8.	Gambar 8. Uji organoleptik.....	57
9.	Gambar 9. Pengukuran derajat keasaman	57