

## RINGKASAN

**Evaluasi Uji Mutu Susu Segar di CV. Milkindo Berka Abadi Malang – Jawa Timur.**, Ngasiq Muhammad Alwi, NIM C31191907, Tahun 2022, 26 hlm., Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Theo Mahiseta Syahniar, S.Pt, M.Si (Pembimbing Utama).

Susu merupakan bahan makanan yang istimewa bagi manusia karena kelezatan dan komposisinya yang ideal, selain air susu mengandung semua zat yang dibutuhkan oleh tubuh, semua zat makanan yang terkandung di dalam air susu dapat diserap oleh darah dan dimanfaatkan oleh tubuh. Penerimaan susu dari mitra dilakukan pengendalian berupa pengujian kualitas kimia dan mikrobiologi susu. Susu mitra bisa dikatakan baik atau diterima dengan ketentuan-ketentuan kualitas kimia seperti Lemak minimal 3,0%, Bahan Kering Tanpa Lemak (BKTL) minimal 7,8%, dan Total Solid (TS) minimal 10,8%. Sedangkan kualitas mikrobiologi menggunakan uji MBRT (*Methylene Blue Reductase Test*) dengan ketentuan 2-5 jam ke atas. Susu dengan kualitas kurang dari standar bisa saja diterima tetapi dengan harga yang sangat murah.

Hasil kualitas dari penelitian ini menunjukkan bahwa kualitas kimia pada susu mitra CV. Milkindo Berka Abadi yaitu lemak sebesar 4,12%, BKTL sebesar 7,81%, dan TS sebesar 12%. Sedangkan kualitas mikrobiologi yang diuji menggunakan uji MBRT menghasilkan reduktase atau perubahan warna sekitar 5 jam. Hasil penelitian tersebut sudah sesuai dengan ketentuan yang disyaratkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN) .

Saran yang diberikan oleh penulis untuk perusahaan yaitu memberikan edukasi tentang kualitas susu yang baik terhadap mitra dan membuat Standar Operasional Prosedur (SOP) penerimaan susu di CV. Milkindo Berka Abadi. Saran untuk pengamatan mendatang sebaiknya dilakukan pengujian lebih lanjut seperti uji alkohol dan uji organoleptik guna mengetahui keaslian susu. Selain itu juga dilakukan uji TPC (*Total Plate Count*) guna mengetahui jumlah banyaknya mikroba yang mengkontaminasi susu tersebut.