

RINGKASAN

Studi Kualitas Susu di Berbagai Pos Penampungan KUD Tani Makmur, Senduro – Lumajang, Irma Safitri, NIM C31191452, Tahun 2022, 39halaman, Produksi Ternak, Politeknik Negeri Jember, Ir. Erfan Kustiawan, S.Pt., M.P., IPM. (Pembimbing Utama).

Sapi perah adalah hewan ternak ruminansia yang menghasilkan susu sebagai produk utamanya. Susu adalah cairan berwarna putih yang diperoleh dari ambing sapi yang sehat dan bersih, yang diperoleh dengan cara pemerahan yang tepat dan mengandung banyak nutrisi. Susu segar yang baik merupakan susu yang alami artinya tidak dikurangi atau ditambahkan bahan-bahan apapun dan belum mendapat perlakuan apapun selain pendinginan. Selain itu, untuk mendapatkan susu berkualitas baik, sapi perah dikembangkan pada wilayah dataran tinggi yang dingin dan jauh dari perkotaan agar terhindar dari kebisingan yang menyebabkan hewan ternak stres.

Uji kualitas susu sangat penting dilakukan untuk memastikan bahwa susu tersebut layak untuk dikonsumsi oleh konsumen. Terdapat dua uji kualitas susu yang dilakukan di pos penampungan susu yaitu uji alkohol dan uji berat jenis. Sedangkan uji kualitas susu di laboratorium susu terdapat empat uji kualitas susu diantaranya yaitu uji Methylen Blue Reduction Test (MBRT), uji pemalsuan gula, uji antibiotik dan uji kualitas susu menggunakan Lactoscan.

Uji kualitas susu yang dilakukan di KUD Tani Makmur menghasilkan hasil yang negatif, nilai berat jenis rata-rata 1.025 g/ml, waktu reduksi lebih dari 4 jam, uji pemalsuan susu negatif, uji antibiotik negatif, dan rata-rata nilai *total solid* 12.21%. Dari hasil data tersebut dapat dikatakan bahwa kualitas susu di KUD Tani Makmur memiliki kualitas susu yang baik. Dan dari ke enam uji kualitas susu tersebut, terdapat lima uji kualitas susu yang sesuai dengan syarat mutu susu segar berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI).