

RINGKASAN

Karakteristik Fisik Dan Kimia Susu Sapi Segar Berdasarkan Perbedaan Tempat Pemerahan Di KUD Krucil Kabupaten Probolinggo, Laelatul Dian Angraeni, NIM B32192435, Tahun 2022, 49 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP.,MP (Pembimbing).

Susu sapi segar merupakan cairan yang berasal dari ambung sapi yang sehat dan bersih, di peroleh dengan cara pemerahan yang baik dan benar, dengan kandungan alaminya tidak di kurangi atau tidak di tambah sesuatu apapun dan belum mendapatkan perlakuan apapun kecuali pendinginan. Susu sapi segar merupakan produk hasil peternakan yang dapat mudah rusak dan terkontaminasi. Hal tersebut membuat KUD Argopuro yang berada di Desa Krucil Kabupaten Probolinggo sangat menjaga kualitas susu sapi segar agar tetap terjaga kualitas mutunya sehingga dapat meningkatkan pesaing di pasaran. Pengendalian mutu susu merupakan salah satu bagian terpenting di dalam industri karena dapat mengurangi resiko kontaminasi pada susu.

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui karakteristik fisik dan kimia susu sapi segar berdasarkan perbedaan tempat pemerahan di KUD Krucil Kabupaten Probolinggo. Metode penelitian yang di gunakan yaitu Racangan Acak Lengkap (RAL) 3 kali ulangan dengan variabel yang di gunakan adalah tempat pemerahan susu sapi perah yaitu Desa Tambelang, Desa Rabesen, dan Desa Krucil. Parameter yang di amati meliputi sifat fisik yang meliputi warna, rasa, aroma, dan berat jenis, sedangkan sifat kimia meliputi MBRT (*Methyle Blue Reductase Time*), antibiotik, lemak, dan pemalsuan susu.

Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa karakteristik fisik susu sapi segar yang meliputi berat jenis, warna, rasa dan aroma tidak berbeda nyata, sedangkan karakteristik kimia meliputi kadar lemak berkisaran 40-41%, MBRT berlangsung selama kisaran waktu 5-6 jam, antibiotik dan pemalsuan susu negatif (normal).