

RINGKASAN

Studi Mutu Organoleptik Susu Pasteurisasi Aneka Rasa Di Cv. Milkindo Berka Abadi Malang oleh Rafif Nur Fakhri, NIM C31171438, Tahun 2020, halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Erfan Kustiawan, S.Pt, MP (Pembimbing).

Susu adalah bahan makanan yang memiliki nilai gizi tinggi. Selain itu susu juga merupakan salah satu sumber protein hewani yang paling baik dari pada dengan bahan makanan yang lain. Salah satu produk olahan susu cair yang banyak dikonsumsi masyarakat adalah susu pasteurisasi. Pasteurisasi susu merupakan salah satu cara pengawetan susu dengan cara pemanasan tertentu di bawah titik didih susu. Tetapi pemanasan dibawah titik didih tertentu menyebabkan susu pasteurisasi masih belum bebas dari sejumlah mikroorganisme. Jadi penggunaan pasteurisasi sebagai salah satu cara pengawetan susu merupakan langkah yang dapat menjaga sekaligus meningkatkan mutu susu. Mutu susu pasteurisasi sangat mempengaruhi minat dan keyakinan konsumen untuk menentukan pilihannya. Mutu juga dapat dijadikan jaminan kepuasan konsumen terhadap suatu produk. Salah satu mutu susu pasteurisasi yang mudah dilakukan dan berkaitan dengan daya terima konsumen adalah mutu organoleptik. Pengamatan ini dilakukan di CV. Milkindo Berka Abadi, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Tujuan dari penulisan karya ilmiah ini adalah untuk mengetahui mutu susu pasteurisasi yang di hasilkan telah sesuai dengan SNI sehingga dapat mengetahui selera konsumen berdasarkan tingkat kesukaan konsumen.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan parameter pengamatan atau observasi terhadap rasa, aroma, warna dan kekentalan susupasteurisasi berdasarkan skor penilaian menggunakan skala hedonik(kesukaan). Menghasilkan penilaian organoleptik pada susu pasteurisasi sebagai berikut:

1. Secara umum susu pasteurisasi rasa melon dan rasa pisang paling disukai konsumen.
2. Aroma susu pasteurisasi yang banyak disukai konsumen pada rasa melon dan pisang.

3. Warna susu pasteurisasi yang banyak disukai konsumen pada rasa melon, rasa pisang dan original.
4. Kekentalan susu pasteurisasi yang banyak disukai konsumen pada rasa stroberi, rasa pisang dan melon.