

## RINGKASAN

**Studi Kualitas Susu Sapi Segar Di Best Cow Farm Ajung Jember,** Yuniar Fatmawati Putri, NIM C31181125, Tahun 2023, 42halaman, Produksi Ternak, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember.Ir. Erfan Kustiawan, S.Pt., MP., IPM. (Dosen Pembimbing).

Sapi peranakan *Friesian Holstein* (PFH) merupakan jenis sapi perah dengan kemampuan produksi susu tertinggi dengan kadar lemak lebih rendah dibandingkan bangsa sapi perah lainnya. Produksi susu sapi perah Friesian Holstein (FH) di negara asalnya mencapai 6000-8000 kg/laktasi sedangkan di Indonesia 4500-5500 liter/laktasi atau setara dengan 10 liter/ekor/hari. Susu merupakan sumber protein hewani yang didalamnya terkandung hampir semua zat yang dibutuhkan manusia diantaranya yaitu protein, lemak, karbohidrat, mineral dan vitamin. Hal ini yang menjadikan susu sebagai medium yang sangat baik bagi pertumbuhan mikroorganisme, sehingga susu mudah menjadi rusak atau busuk. Adapun ciri susu yang sudah rusak yaitu berbau asam yang sangat menyengat atau busuk, tekstur susu mengental dan menggumpal, berwarna kekuningan, terasa pahit, dan terdapat buih atau busa. Selain itu untuk mengetahui mutu susu perlu dilakukan uji fisik antara lain yaitu berat jenis, uji alkohol, protein, lemak, berat jenis, dan snf. Pentingnya melakukan uji kualitas susu ini supaya menghasilkan produk akhir yang aman dan bermutu bagi masyarakat. Studi ini dilakukan untuk mengetahui kualitas susu segar yang dihasilkan oleh Best Cow Farm Jember sebagai informasi mengenai kelayakan susu segar sebagai bahan pangan dan juga untuk menjamin pangan bagi masyarakat yang mengonsumsinya. Telah dilakukan uji fisik produk susu segar yang dihasilkan oleh Best Cow Farm Jember dan dapat disimpulkan bahwa pada pengujian alkohol 70% semua sampel susu yang di uji dinyatakan lolos uji alkohol dengan indikator tidak terjadi penggumpalan dan pecah pada sampel susu yang di uji, rata-rata hasil perhitungan uji berat jenis yaitu sebesar 1,0254 nilai ini tidak sesuai dengan SNI maka sampel tidak memenuhi standar yang telah ditentukan, dari hasil uji kualitas kimia susu dapat ditarik kesimpulan bahwa kadar protein, lemak, dan snf memenuhi standar.