

RINGKASAN

Pengaruh Suhu Pasteurisasi Terhadap Waktu Reduktase dan Kadar Alkohol Selama Penyimpanan Hingga 9 Hari. M Ghazi Amanulloh. C31211985. 2024, 35 hlm, Program Studi Produksi Ternak, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Dyah Laksito Rukmi, S.Pt., M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh suhu pasteurisasi terhadap waktu reduktase dan kadar alkohol pada susu pasteurisasi. Latar belakang penelitian ini didasarkan pada pentingnya menjaga kualitas susu sebagai bahan pangan yang kaya nutrisi namun rentan terhadap kerusakan akibat aktivitas mikroba. Pasteurisasi sebagai metode pengawetan susu, dilakukan dengan pemanasan pada suhu tertentu untuk mengurangi jumlah mikroorganisme tanpa merusak nutrisi susu. Namun, suhu yang terlalu rendah tidak efektif membunuh bakteri, sedangkan suhu yang terlalu tinggi dapat menyebabkan denaturasi protein dan penurunan kualitas sensoris susu. Oleh karena itu, penelitian ini mencoba mengevaluasi pengaruh suhu pasteurisasi (65°C, 75°C, dan 85°C) terhadap kualitas susu, khususnya waktu reduktase dan kadar alkohol. Hasil analisis menunjukkan uji reduktase mengungkapkan bahwa Kelompok 1 memiliki aktivitas reduktase yang lebih cepat menunjukkan kemungkinan kontaminasi mikroba setelah pasteurisasi, tidak dianjurkan melakukan pasteurisasi di bawah suhu 65°C sementara itu uji alkohol dengan hasil negatif pada semua pengujian menunjukkan bahwa suhu tinggi dan konsentrasi alkohol yang cukup dapat membunuh atau menghambat pertumbuhan mikroba. Dapat disimpulkan. Untuk meningkatkan hasil kualitas proses pasteurisasi perlu dilakukan pengawasan ketat terhadap suhu pasteurisasi dan penyimpanan