

RINGKASAN

Studi Mutu Susu Pasteurisasi Dengan Metode HTST Di CV. Cita Nasional Semarang Jawa Tengah, Nola Awitoba Danar Muchamad, NIM C31160271, Tahun 2019, 51 halaman, Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Erfan Kustiawan, S.Pt, MP (Dosen Pembimbing).

Susu sapi segar adalah bahan organik cair yang dihasilkan dari kelenjar *mammæ* pada ambing sapi perah. Susu segar banyak mengandung nutrisi yang baik bagi tubuh manusia, adapun nutrisi tersebut meliputi kalsium, protein, lemak, kalium, laktosa, dan vitamin A, D, E, dan K. Susu yang banyak dikonsumsi di Indonesia sudah dalam bentuk olahan yang salah satunya berupa susu pasteurisasi. Susu pasteurisasi merupakan produk susu yang telah diberikan perlakuan pemanasan pada suhu dan waktu tertentu. CV. Cita Nasional adalah perusahaan yang bergerak pada bidang pengolahan susu segar dan menitikberatkan pada susu pasteurisasi dan yoghurt. Tingginya permintaan pasar akan susu pasteurisasi membuat CV. Cita Nasional terus-menerus menjaga mutu produk susu pasteurisasi yang dihasilkan setiap harinya, sehingga perusahaan menggunakan metode pasteurisasi HTST dalam proses pembuatan susu pasteurisasi.

Tujuan penulisan karya ilmiah ini adalah untuk mengetahui mutu susu pasteurisasi dengan metode HTST di CV. Cita Nasional. Penelitian ini dilaksanakan pada 3 September hingga 10 November 2018. Susu pasteurisasi yang sudah jadi, dilakukan pengujian oleh petugas laboratorium untuk mengetahui mutu susu pasteurisasi yang dihasilkan. Uji mutu susu pasteurisasi yang dilakukan meliputi uji organoleptik, pemeriksaan kimia yang berupa uji kadar lemak, dan pemeriksaan biologi yang meliputi uji *total plate count*, uji *salmonella sp*, dan uji *Listeria monocytogenes*. Data mutu susu pasteurisasi didapatkan dari hasil pengamatan dan data yang sudah tersedia di CV. Cita Nasional.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara umum mutu susu pasteurisasi dengan metode HTST di CV. Cita Nasional selama bulan September 2018 secara keseluruhan telah sesuai dengan SNI dan masuk dalam kategori baik untuk dikonsumsi.