

RINGKASAN

Studi Mutu Uji Organoleptik Produksi Susu Pasteurisasi Berbagai Macam Rasa Di Ud. Baqoroh Joyo Sidoarjo oleh Mochammad Akbar, NIM C31180807, Tahun 2021, 46 halaman, Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Dr.Ir,Hariadi Subagja, S.Pt.,MP.,IPM (Pembimbing Utama).

Susu adalah cairan berwarna putih yang disekresikan oleh kelenjar mammae (ambing) pada binatang mamalia betina, untuk bahan makanan dan sumber gizi anaknya. Susu sangatlah besar manfaatnya bagi manusia, susu mampu membantu pertumbuhan dan mencukupi kebutuhan nutrisi tubuh karena kandungan gizi yang begitu banyak. Susu merupakan produk yang rentan terhadap kerusakan. sehingga memerlukan perhatian yang serius dalam penanganan setelah pemerahan, penyimpanan, pengangkutan dan pengolahan.

Secara garis besar Pengolahan susu berhubungan dengan keamanan produk baik dari nilai gizi maupun kesehatan. Masalah keamanan pangan dipengaruhi oleh proses produksi serta hal-hal yang berhubungan dengan alur pembuatan produk. Susu adalah bahan makanan yang memiliki nilai gizi yang tinggi.

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. Tujuan dari penulisan karya ilmiah ini adalah untuk mengetahui mutu susu pasteurisasi yang dihasilkan telah sesuai dengan SNI sehingga dapat mengetahui selera konsumen berdasarkan tingkat kesukaan konsumen. Pengamatan ini dilakukan di UD. Baqoroh Joyo, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Pengujian susu pasteurisasi secara organoleptik menggunakan 30 orang panelis yang terdiri dari pengunjung/konsumen, karyawan, dan mahasiswa PKL. Pada studi ini akan menggunakan parameter pengamatan berdasarkan skor penilaian menggunakan skala hedonik (kesukaan).

Hasil studi menunjukkan bahwa penilaian organoleptik berdasarkan hasil dan pembahasan dari penelitian yang telah dilakukan maka dapat diperoleh kesimpulan bahwa secara umum susu pasteurisasi yang paling disukai oleh konsumen yaitu warna merah muda (Strowberi) dengan skor 3.8, memiliki tingkat kekentalan yang tidak kental dengan skor 3.2 yaitu varian melon, memiliki aroma khas susu sapi dan sedikit aroma buah dengan skor 3.6 yaitu varian Coklat, serta rasa manis pada varian stroberi dan coklat dengan skor 3.7.