

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sapi perah adalah sapi yang dikembangbiakkan secara khusus karena kemampuannya dalam menghasilkan susu dalam jumlah besar. Sapi Peranakan *Friesian Holstein* (PFH) merupakan salah satu sapi perah di Indonesia yang merupakan hasil persilangan dari sapi perah *Friesian Holstein* (FH) dengan sapi lokal.

Susu segar merupakan susu hasil pemerahan dari ternak sapi perah yang tanpa adanya penambahan maupun pengurangan kandungan dalam susu tersebut. Semua orang tidak dapat minum susu susu segar, dikarenakan susu segar memiliki bau yang khas selain itu juga kebanyakan orang tidak terbiasa mengkonsumsi susu segar, oleh karena itu dengan adanya pengolahan susu segar dapat meminimalisirkan bau khas dari susu segar tersebut dan masyarakat mau mengkonsumsi susu tersebut sehingga dapat meningkatkan daya minat masyarakat indonesia untuk mengkonsumsi susu tersebut.

Proses pasteurisasi dilakukan dengan memanaskan susu pada suhu 62°C selama 30 menit atau suhu 72 °C selama 15 detik. Susu pasteurisasi bukan merupakan susu awet. Penyimpanan susu pasteurisasi dilanjutkan dengan metode pendinginan. Metode pendinginan pada lemari es pada suhu maksimal 10 °C yang mampu memperpanjang daya simpan susu pasteurisasi. Mikroba pembusuk tidak dapat tumbuh dan berkembang pada suhu 3-10°C (Setya, 2012).

Pasteurisasi berfungsi untuk membunuh mikroba-mikroba perusak susu sehingga susu bisa lebih awet dan aman dikonsumsi. Namun menurut penelitian Abubakar *et al.*, (2001) mengenai perbandingan teknik pasteurisasi menggunakan LTLT (*Low Temperature Long Time*) dengan HTST (*Hot Temperature Short Time*) didapatkan bahwa penggunaan teknik pasteurisasi HTST yakni dengan suhu 71,7°C selama 15 detik memiliki kandungan nutrisi yang lebih rendah dibandingkan menggunakan teknik pasteurisasi LTLT (suhu 62,8°C selama 30 menit).

Mutu susu pasteurisasi sangat mempengaruhi minat dan keyakinan konsumen untuk menentukan pilihannya. Mutu juga dapat dijadikan jaminan kepuasan konsumen terhadap suatu produk. Program peningkatan konsumsi protein hewani yang dicanangkan oleh pemerintah, salah satunya yang disokong oleh susu dan produk olahannya, sehingga membuka peluang bagi industri skala kecil dan menengah untuk berperan mensukseskannya, dengan tetap memperhatikan mutu dan jaminan keamanan produk. Oleh karena itu studi kegiatan ini dilakukan pada salah satu unit pengolahan susu untuk mengkaji mutu produk susu pasteurisasi yang dihasilkan. Salah satu mutu susu pasteurisasi yang mudah dilakukan dan berkaitan dengan daya terima konsumen adalah mutu organoleptik.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan yang timbul yaitu apakah susu pasteurisasi berbagai macam rasa sesuai dengan selera?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui susu pasteurisasi berbagai macam rasa sesuai selera konsumen.

1.4 Manfaat

- a. Memahami selera masyarakat dalam mengkonsumsi susu pasteurisasi
- b. Sebagai sumber informasi bagi masyarakat tentang mutu organoleptik susu pasteurisasi yang diproses dengan penggunaan suhu 72°C selama 15-16 detik.