

PENGARUH METODE DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KUALITAS SUSU KAMBING PERANAKAN ETAWA (PE) PADA PETERNAKAN CV TRIMANUNGGAL

Oleh:

ADAM MA'ARIJ RAMADHAN

21/483344/SV/20147

INTISARI

Susu merupakan salah satu bahan pangan asal hewan yang memiliki peran penting dalam pembentukan dan perkembangan sel yang ada dalam tubuh manusia. Susu kambing memiliki kandungan nilai gizi lebih tinggi dibandingkan susu sapi. Tingginya kandungan gizi yang ada di dalam susu kambing menyebabkan kualitas susu cepat mengalami kerusakan dan penurunan kualitas. Upaya yang dapat dilakukan untuk mencegah kerusakan susu kambing adalah dengan melakukan penyimpanan susu pada *refrigerator* (suhu dingin) atau *freezer* (suhu beku). Kualitas susu kambing yang telah dilakukan penyimpanan dapat diketahui dengan melakukan beberapa pengujian diantaranya adalah pengujian kualitas fisik, tingkat keasaman (pH), berat jenis, reduktase, katalase, dan alkohol. Sampel susu kambing diperoleh dari peternakan kambing perah CV Trimanunggal. Pengujian dilakukan setiap 7 hari sekali selama 28 hari dengan 4 pengulangan. Hasil pengujian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa sampel susu kambing yang disimpan pada *refrigerator* mengalami penurunan kualitas dan kerusakan pada hari ke-21 dan telah melebihi batas yang telah ditetapkan oleh SNI 3141.1: 2011, sehingga susu tidak dapat dikonsumsi oleh manusia. Sampel susu kambing yang disimpan pada *freezer* tidak mengalami kerusakan pada hari ke-28 dan tidak melebihi batas yang telah ditetapkan, sehingga susu masih layak dikonsumsi oleh manusia.

Kata kunci: bakteri, metode penyimpanan, pengujian, susu kambing, umur simpan

THE EFFECT OF STORAGE METHOD AND DURATION ON THE QUALITY OF PERANAKAN ETAWA (PE) GOAT MILK AT CV TRIMANUNGAL FARM

By:

ADAM MA'ARIJ RAMADHAN

21/483344/SV/20147

ABSTRACT

Milk is one of the foodstuffs of animal origin that has an important role in the formation and development of cells in the human body. Goat's milk has a higher nutritional value than cow's milk. The high nutritional content in goat's milk causes the quality of milk to deteriorate quickly. Efforts can be made to prevent damage to goat's milk by storing milk in a refrigerator (cold temperature) or freezer (freezing temperature). The quality of goat milk that has been stored can be known by conducting several tests including physical quality testing, acidity (pH), specific gravity, reductase, catalase, and alcohol. Goat milk samples were obtained from CV Trimanunggal dairy goat farm. Testing was done every 7 days for 28 days with 4 repetitions. The results of the tests that have been carried out show that goat milk samples stored in the refrigerator have decreased in quality and damage on the 21st day and have exceeded the limits by SNI 3141.1:2011, so that milk cannot be consumed by humans. Goat milk samples stored in the freezer did not experience damage on the 28th day and did not exceed the predetermined limit, so the milk is still suitable for human consumption.

Keywords: bacteria, storage methods, testing, goat milk, shelf life