

## **ANALISIS KUALITAS SUSU SAPI SEGAR DI KOPERASI UNIT DESA KOTA BOYOLALI**

**Oleh:**

**TEGAR ADETYA WIBOWO**  
**20/464464/SV/18783**

### **INTISARI**

Susu segar merupakan bahan makanan yang banyak diperoleh dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, salah satunya masyarakat di Boyolali. Boyolali dikenal dengan “Kota Susu” karena merupakan sentra peternakan sapi perah dan produksi susu segar di Jawa Tengah. Koperasi Unit Desa (KUD) Kota Boyolali merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang susu segar. Kualitas susu adalah aspek penting yang diperlukan oleh usaha yang bergerak pada bidang susu, kualitas susu sebagai tolak ukur dan standar apakah susu segar dalam kondisi yang baik. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis kualitas susu segar di KUD Kota Boyolali. Metode pengujian menggunakan uji organoleptik, uji alkohol, uji berat jenis, uji pH, dan uji reduktase dengan menggunakan materi susu segar yang dikoleksi di KUD Kota Boyolali selama periode September hingga Oktober 2023. Hasil dari pengujian yang telah dilakukan memiliki rata-rata yaitu uji organoleptik tidak terdapat perubahan, uji alkohol negatif, uji berat jenis 1,029 g/ml, uji pH 6,8, dan uji reduktase lebih dari 3 jam. Sebagai kesimpulan, susu segar di KUD Kota Boyolali dalam kondisi baik karena memenuhi standar SNI.

**Kata kunci :** Kualitas susu, KUD, SNI, Susu segar

## **ANALYSIS OF QUALITY OF FRESH COW MILK IN KOPERASI UNIT DESA KOTA BOYOLALI**

**By:**

**TEGAR ADETYA WIBOWO**  
**20/464464/SV/18783**

### **ABSTRACT**

Fresh milk is one of the food ingredients that was widely obtained and consumed by Indonesian people, one of them the people in Boyolali. Boyolali called "Kota Susu" because the center of dairy farming and fresh milk production in Central Java. Koperasi Unit Desa Kota Boyolali was one of the businesses operating in the fresh milk sector. Milk quality was an important aspect required by businesses operating in the milk sector, milk quality also as a benchmark and standard for whether fresh milk was in good condition. The aim of this study was to analyze the quality of fresh milk in KUD Kota Boyolali. The test method were organoleptic tests, alcohol tests, specific gravity tests, pH tests, and reductase tests using fresh milk material collected at the KUD Kota Boyolali during the period September to October 2023 was a material. The results of the tests that had been carried out an average of no change in the organoleptic test, the alcohol test was negative, the specific gravity test was 1.029 g/ml, the pH test was 6.8, and the reductase test was took over 3 hours. conclusively, the fresh milk in the KUD Kota Boyolali was in good condition because it met SNI standards.

**Keywords :** Fresh milk, KUD, Milk quality, SNI