

ANALISIS KUALITAS SUSU PASTEURISASI DI CV. CITA NASIONAL UNTUK KONSUMSI KARYAWAN PABRIK PERIODE APRIL 2024

Oleh:

DEVIA YOLANDA
21/479039/SV/19419

INTISARI

Susu pasteurisasi merupakan proses penting dalam industri pengolahan susu untuk menjamin keamanan dan mutu produk sebelum dikonsumsi. Tujuan dari proses pasteurisasi untuk membunuh bakteri patogen dan non patogen, namun tidak menghilangkan kandungan gizinya. Penelitian sebelumnya difokuskan pada susu pasteurisasi komersial, tetapi penelitian pada susu yang diproduksi untuk dikonsumsi karyawan pabrik masih terbatas. Selain itu, dampak varian rasa yang berbeda terhadap parameter mutu masih belum dieksplorasi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas susu pasteurisasi yang diproduksi untuk industri pengolahan susu, meliputi aspek fisik dan kimia, dan memastikan kesesuaiannya dengan standar keamanan pangan. Metode penelitian yang digunakan meliputi pengumpulan data sampel melalui pengujian fisik dan kimia. Uji fisik meliputi uji organoleptik dan uji pH, sedangkan uji kimia meliputi total solid, kadar lemak, alkohol, dan brix. Uji organoleptik menunjukkan normal pada warna, bau, dan rasa pada semua sampel. Uji pH menunjukkan 6.60-6.69 berada dalam rentang standar yang diterima yaitu 6.5-6.8. Nilai kadar lemak 0.63%-0.75% dan nilai total solid yaitu 12.32-12.98%. Nilai brix sebesar 15 telah memenuhi standar dan uji alkohol menunjukkan hasil negatif. Hasil pengujian pada susu pasteurisasi dengan tiga varian rasa menunjukkan produk memenuhi standar SNI, sehingga aman dan layak dikonsumsi oleh karyawan pabrik.

Kata kunci : Keamanan produk, Susu pasteurisasi, Uji fisik, Uji kimia

QUALITY ANALYSIS OF PASTEURIZATION MILK AT CV. CITA NASIONAL FOR FACTORY WORKERS CONSUMPTION IN APRIL 2024

By:

DEVIA YOLANDA
21/479039/SV/19419

ABSTRACT

Milk pasteurized was an important process in the milk processing industry to ensure product safety and quality before consumption. The purpose of the pasteurization process was to kill pathogenic and non-pathogenic bacteria, but not to eliminate its nutritional content. Previous studies focused on commercial pasteurized milk, but research on milk produced for consumption by factory workers was still limited. In addition, the impact of different flavor variants on quality parameters had not been explored. This study aimed to analyze the quality of pasteurized milk produced for the milk processing industry, including physical and chemical aspects, and to ensure its compliance with food safety standards. The research method used included collecting data on samples through physical and chemical testing. Physical testy included organoleptic tests and pH test, while chemical tests included total solids, fat, alcohol, and brix. The organoleptic test showed normal results in color, odor, and taste in all samples. The pH levels 6.60-6.69 fell within the acceptable range 6.5-6.8. Fat content values 0.63%-0.75% and total solid percentage 12.32-12.98% exceeded the minimum SNI requirements. The Brix vales 15 had met the standards, and the alcohol test showed a negative result. The test results on pasteurized milk with three flavors indicated the product met SNI standards, making it safe and suitable for consumption by factory workers.

Keywords : Product safety, Pasteurized milk, Physical test, Chemical test