UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Analisis Kualitas Susu Sapi Segar di Koperasi Unit Desa Kota Boyolali Periode Oktober 2025
Fathiyya Yumnaa, Dr. Ir. Nurulia Hidayah, S.Pt., M.P., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

ANALISIS KUALITAS SUSU SAPI SEGAR DI KOPERASI UNIT DESA KOTA BOYOLALI PERIODE OKTOBER 2025

Oleh:

FATHIYYA YUMNAA
22/496597/SV/20990

INTISARI

Susu segar adalah salah satu produk asal hewan bergizi tinggi yang berperan penting sebagai bahan baku di industri pengolahan susu sehingga kualitasnya harus memenuhi standar. Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini yaitu untuk menganalisis kualitas susu sapi segar dari Koperasi Unit Desa Kota Boyolali yang dipasok ke CV. Cita Nasional sebagai bahan baku produksi susu pasteurisasi dan yoghurt. Pengujian kualitas susu menggunakan sampel susu dari Koperasi Unit Desa Kota Boyolali periode Oktober 2025. Metode pengujian susu segar meliputi uji organoleptik, berat jenis, kadar lemak, total solid, pH, dan reduktase. Hasil uji organoleptik, berat jenis, kadar lemak, dan total solid telah memenuhi standar SNI 3141:2024 dengan rata-rata hasil yaitu uji organoleptik termasuk normal, berat jenis 1,0270 g/mL, kadar lemak 3,56%, dan total solid 11,21%, sedangkan uji pH belum memenuhi SNI 3141:2024 dengan nilai 6,90, serta uji reduktase juga dinyatakan belum memenuhi SNI 3141-1:1998 karena waktu reduktase terjadi selama 5,81 jam. Susu segar dari Koperasi Unit Desa Kota Boyolali tetap dapat digunakan sebagai bahan baku produksi, namun diperlukan peningkatan kualitas terutama pada parameter pH dan reduktase susu.

Kata kunci: KUD, organoleptik, SNI, susu segar

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Analisis Kualitas Susu Sapi Segar di Koperasi Unit Desa Kota Boyolali Periode Oktober 2025
Fathiyya Yumnaa, Dr. Ir. Nurulia Hidayah, S.Pt., M.P., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

QUALITY ANALYSIS OF FRESH COW MILK AT KOPERASI UNIT DESA KOTA BOYOLALI DURING OCTOBER 2025

By:

FATHIYYA YUMNAA
22/496597/SV/20990

ABSTRACT

Fresh milk was a highly nutritious animal product that plays an important role as a raw material in the dairy processing industry. Therefore, its quality must meet established standards. The aim of this study is to analyze the quality of raw cow milk from the Koperasi Unit Desa Kota Boyolali, which is supplied to CV. Cita Nasional as a raw material for pasteurized milk and yogurt production. Milk quality testing was conducted using milk samples from Koperasi Unit Desa Kota Boyolali during October 2025. The quality of fresh milk was evaluated including organoleptic, specific gravity, fat content, total solids, pH, and reductase tests. The results showed that organoleptic, specific grafity, fat content, and total solids met the SNI 3141:2024 standard, with average results indicating normal organoleptic characteristics, specific gravity of 1.0270 g/mL, fat content of 3.56%, and total solids of 11.21%. However, the pH value did not meet the SNI 3141:2024 standard with a value of 6.90, and the reductase test also did not meet SNI 3141-1:1998, with a reductase time of 5.81 hours. Fresh milk supplied by Koperasi Unit Desa Kota Boyolali remains suitable for use as a production raw material. Nevertheless, improvements are still required, particularly regarding the milk pH and reductase parameters.

Keywords: KUD, organoleptic, SNI, fresh milk