UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Kualitas Fisik dan Kimia Susu Pasteurisasi di CV. Cita Nasional Periode Oktober 2025
Aisha Sabilla Prasetyo, Dr. Ir. Nurulia Hidayah, S.Pt., M.P., IPM., ASEAN. Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL i
HALAMAN PENGESAHAN ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI iii
SURAT PERNYATAAN PEMANFAATAN KECERDASAN ARTIFISIAL (KA) GENERATIF iv
KATA PENGANTAR v
DAFTAR ISI vii
DAFTAR TABEL ix
DAFTAR GAMBAR x
DAFTAR SINGKATAN/AKRONIM xi
DAFTAR ISTILAH xii
INTISARI xiii
ABSTRACT xiv
PENDAHULUAN 1
Latar belakang 1
Tujuan 2
Manfaat 2
TINJAUAN PUSTAKA 3
Susu Sapi 3
Produk Olahan Susu Cair 5
Susu Pasteurisasi 7
Proses Pengolahan Susu Pasteurisasi 9
Standar Kualitas Susu Pasteurisasi 11
Pengujian Kualitas Susu Pasteurisasi 14
Uji Organoleptik 15
Uji pH 15
Uji Kadar Lemak 16
Uji *Total Solid* 16
Uji Alkohol 17
Konsumsi Susu Pasteurisasi dan Manfaatnya Bagi Masyarakat 18
MATERI DAN METODE 19
Waktu dan Tempat 19
Materi 19
Alat 19
Bahan 19

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Kualitas Fisik dan Kimia Susu Pasteurisasi di CV. Cita Nasional Periode Oktober 2025
Aisha Sabilla Prasetyo, Dr. Ir. Nurulia Hidayah, S.Pt., M.P., IPM., ASEAN. Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Metode 20
Produksi Susu Pasteurisasi 20
Uji Organoleptik 21
Uji pH 21
Uji Kadar Lemak 22
Uji *Total Solid* 22
Uji Alkohol 22
Analisis Data 23
Alur Pengambilan Data 24

HASIL DAN PEMBAHASAN 25
Sejarah dan Profil Perusahaan 25
Alur Produksi Susu Pasteurisasi di CV. Cita Nasional 27
Proses Sanitasi Peralatan 32
Susu Pasteurisasi Kemasan *Cup* 34
Kualitas Susu 36
Uji Organoleptik 36
Uji pH 38
Uji Kadar Lemak 40
Uji *Total Solid* 40
Uji Alkohol 42

KESIMPULAN DAN SARAN 44
Kesimpulan 44
Saran 44

UCAPAN TERIMA KASIH 45

DAFTAR PUSTAKA 46

LAMPIRAN 51