

**TEKNIK PENGUJIAN SAMPEL SUSU DI DINAS PERTANIAN DAN  
PANGAN KOTA YOGYAKARTA PADA BULAN JULI 2016-2017**

Oleh:

**Efriansyah**  
**15/3860512/SV/08319**

**INTISARI**

Susu adalah bahan pangan yang dikenal kaya akan zat gizi yang diperlukan oleh tubuh manusia dengan proporsi yang seimbang. Susu mempunyai sifat yang mudah rusak harus segera disimpan atau dipasarkan. Tanpa adanya perlakuan penyimpanan, susu akan mudah mengalami perubahan nilai nutrisi, sehingga kualitasnya akan menurun. Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta melakukan pengujian sampel susu bertujuan untuk mengetahui kualitas susu yang beredar di Kota Yogyakarta. Pengujian sampel susu terdiri dari, uji alkohol, uji berat jenis, uji kadar lemak, uji kebersihan, dan uji reduktase. Pengujian yang dilakukan sesuai dengan standar SNI. Interpretasi hasil pengujian sampel susu yang dilakukan Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta pada uji alkohol menunjukkan hasil negatif, uji berat jenis yang dinyatakan baik dengan rata-rata 1,0295 g/ml, uji kadar lemak menunjukkan hasil kurang baik yaitu rata-rata melebihi 3%, Uji kebersihan menunjukkan hasil kurang bersih, dan uji reduktase menunjukkan hasil negatif. Kualitas susu yang ada di kota Yogyakarta kurang baik pada periode pengujian tahun 2017.

**Kata kunci:** Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta, Pengujian Susu Standar SNI, Susu.

**TECHNIQUES OF MILK SAMPLE TESTING IN AGRICULTURAL  
DEVICE AND CITY FOOD YOGYAKARTA PERIOD JULY 2016-2017**

**By:**

**Efriansyah**  
**15/3860512 / SV / 08319**

**ABSTRACT**

Milk is a source of nutrition which was needed by human body. Milk has an easily damaged property should be stored or marketed immediately. Without the storage treatment, milk will easily change the nutritional value, so the quality will decrease. Department of Agriculture and Food of Yogyakarta conducted a test of milk samples aimed to find out the milk quality circulating in Yogyakarta City. Tests of milk samples consist of, alcohol test, weight type test, fatty acid test, hygiene test, and reductase test. Tests conducted in accordance with SNI standards. Interpretation of the results of milk samples tested by the Department of Agriculture and Food City of Yogyakarta on the test of alcohol showed negative results, test the type was of weight that produced well with an average of 1.0295 g / ml, fatty content test was shown poor results that average 3%, hygiene was test shown less net result, and the reductase test showed negative result. The quality of milk in the city of Yogyakarta was not good in 2017.

**Keywords:** Food and Agriculture Department of Yogyakarta City, Standard of New SNI Inspection, Milk.