

**PENGARUH CARA PENYIMPANAN TERHADAP KUALITAS  
SUSU PASTEURISASI DENGAN MENGUNAKAN ALAT  
PASTEURISASI SUSU SEDERHANA (PASTEURIGAMA)  
SKALA HOME INDUSTRY**

Muhammad Anwar  
(97/115396/PT/03489)

**INTISARI**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh cara penyimpanan terhadap kualitas susu pasteurisasi menggunakan PASTEURIGAMA skala *home industry*. Susu dari peternak yang telah dipasteurisasi dibagi dalam dua bagian: 1) penyimpanan pada suhu *refrigerator* (6°C) dan 2) suhu kamar (27°C). Masing-masing dibagi menjadi tujuh bagian: a) lama penyimpanan jam ke-0, b) jam ke-6, c) jam ke-12, d) jam ke-18, e) jam ke-24, f) jam ke-30, dan g) jam ke-36. Pengamatan susu pasteurisasi meliputi nilai pH, angka reduktase, dan persentase keasaman setara asam laktat masing-masing dengan tiga kali ulangan. Data dianalisis dengan analisis varians (ANOVA) dengan menggunakan *General Linier Model Repeated Measures* dalam program *SPSS 9.0 for Windows*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan cara penyimpanan berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap nilai pH, angka reduktase dan persentase keasaman setara asam laktat. Rerata nilai pH, angka reduktase dan persentase keasaman setara asam laktat yang disimpan pada suhu *refrigerator* dan kamar berturut-turut adalah 6,13 dan 4,97; 5,83 jam dan 1,58 jam serta 0,18% dan 0,30%. Apabila dilihat dari nilai pH, angka reduktase dan persentase keasaman setara asam laktat, susu pasteurisasi yang disimpan pada suhu *refrigerator* mampu bertahan sampai jam ke-36 dan susu pasteurisasi yang disimpan pada suhu kamar mampu bertahan sampai jam ke-6.

(Kata kunci: Susu pasteurisasi, Cara penyimpanan, PASTEURIGAMA)

**THE EFFECT OF STORAGE METHOD ON PASTEURIZED  
MILK QUALITY USING A SIMPLE PASTEURIZE  
INSTRUMENT (PASTEURIGAMA)  
HOME INDUSTRY SCALE**

Muhammad Anwar  
(97/115396/PT/03489)

**Abstract**

The research was conducted to determine the effect of storage method on pasteurized milk quality by using PASTEURIGAMA home industry scale. Pasteurized milk was divided into two parts to be kept under room temperature (27°C) and in the refrigerator (6°C). Observations were made on the pH, reduction and acidity at 0, 6<sup>th</sup>, 12<sup>th</sup>, 18<sup>th</sup>, 24<sup>th</sup>, 30<sup>th</sup>, and 36<sup>th</sup> hours in both temperature with three replications. Factorial design was used to obtain the analysis of variance. The pH, reduction and acidity at the refrigerator were better ( $P < 0,05$ ) than those were kept under room temperature (6,13 and 4,97; 5,83 hour and 1,58 hour; 0,18% and 0,30%). Storage duration in the refrigerator was 36 hours and 6 hours was under room temperature, respectively.

(Key words: Pasteurized milk, Storage method, PASTEURIGAMA)