

PENGARUH SANITASI PEMERAHAN DAM PENDINGINAN TERHADAP KUALITAS SUSU DI KOPERASX SARONO MAKMOR, CANGKR1NGAN, SLEMAN, YOGYAKARTA

**PITY PERTIWI MDRNI
98/121901/PT/03634**

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh sanitasi pemerahan dan pendinginan terhadap susu sapi perah di Koperasi Sarono Makmur, Cangkringan, Sleman, Yogyakarta. Penelitian dibagi dalam 4 kelompok dimana pengelompokan sapi dilakukan secara random dan masing-masing kelompok terdiri dari empat ekor sapi. K_0 adalah kelompok sapi yang tidak dimandikan dahulu sebelum pemerahan. K_1 adalah kelompok sapi yang dimandikan dahulu sebelum pemerahan. K_2 adalah kelompok sapi yang dimandikan dahulu sebelum pemerahan dan susu hasil pemerahannya mendapatkan perlakuan pendinginan. K_3 adalah kelompok sapi yang tidak dimandikan dahulu sebelum pemerahan dan susu hasil pemerahan mendapatkan perlakuan pendinginan. Pengambilan sampel dilakukan pada waktu pemerahan siang hari. Pengujian kualitas susu dilakukan di cooling unit meliputi meliputi pH, keasaman setara kadar asam laktat dan angka reduktase. Data yang diperoleh dianalisis dengan variansi rancangan percobaan *Completely Randomized Design (CRD)* pola searah. Jika terdapat perbedaan maka dilanjutkan dengan uji *Duncan*. Hasil analisis statistik pH menunjukkan perbedaan yang nyata ($P < 0,05$) antara K_0 dengan K_1 , K_2 dan antara K_0 dengan K_3 . Hasil analisis statistik keasaman setara kadar asam laktat menunjukkan perbedaan yang nyata ($P < 0,05$) antara K_0 dengan K_1 , K_2 , K_3 . Hasil analisis statistik MBRT menunjukkan perbedaan yang nyata ($P < 0,05$) antara K_0 dengan K_1 , K_2 , K_3 dan antara K_X dengan K_2 . Rerata nilai pH, keasaman setara kadar asam laktat dan MBRT berturut-turut adalah $6,65 \pm 0,01$, $15,13 \pm 0,28$, $3,04 \pm 0,19$. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa sapi yang dimandikan dahulu sebelum pemerahan dan susu hasil pemerahannya mendapatkan perlakuan pendinginan memiliki kualitas yang lebih baik bila dibandingkan dengan sapi yang tidak dimandikan dahulu sebelum pemerahan.

(Kata kunci : Sanitasi, Pendinginan, Kualitas Susu)



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENGARUH SANITASI PEMERAHAN DAN PENDINGINAN TERHADAP KUALITAS SUSU DI KOPERASI SARONO MAKMUR, CANGKRINGAN, SLEMAN, YOGYAKARTA
Murni, Pity Pertiwi, Dr.Ir. Adiarto, M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2004 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

THE DAIRY SANITATION AND COOLING EFFECT TO THE QUALITY OF THE FRESH MILK IN SARONG MAKMUR COOPERATION, CANGKRINGAN, SLEMAN, YOGYAKARTA

**PITY PERTIWI MURNI
98/121901/PT/03634**

ABSTRACT

The aim of this research was to know the dairy sanitation and cooling effect to the quality of the milk. Sixteen dairy cows owned by small dairy farmers were randomly divided in to four groups. K_0 was cows that unbathing before milking. K_1 was cows that bathing before milking. K_2 was cows that bathing before milking and the milk was cooled. K_3 was cows that unbathing before milking and the milk was cooled. The samples were taken at evening milking. The quality test for samples committed of pH, acid lactic contain and reduction score. The collected data were analysed by One Way Classification variance of Completely Randomized Design (CRD), followed by Duncan's New Multiple Range Test. The statistical analysis resulted for pH showed differences ($P < 0.05$) between K_0 to K_1 , K_2 and between K_0 to K_3 . The statistical analysis resulted for acid content showed differences ($P < 0.05$) between K_0 to K_1, K_2, K_3 . The statistical analysis resulted for methylene blue reduction showed differences ($P < 0.05$) between K_0 to K_1, K_2, K_3 and between K_1 to K_2 . The average values of pH, acid content and methylene blue reduction respectively were 6.65 ± 0.01 ; 15.13 ± 0.28 and 3.04 ± 0.19 . The result indicated that milk quality from cows that bathing before milking and the milk was cooled better than cows that unbathing before milking.

(Key Words : Sanitation, Cooling, Milk Quality)