

**TEKNIK PENGUJIAN KUALITAS SUSU DI DINAS PERTANIAN,
KETAHANAN PANGAN DAN PERIKANAN KOTA SURAKARTA PADA
BULAN JANUARI SAMPAI DESEMBER TAHUN 2018**

Oleh:

MUHAMAD ERI SETYAWAN
17/416492/SV/14230

INTISARI

Susu adalah sumber nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Susu mudah rusak dan harus disimpan atau segera dikonsumsi. Susu tanpa dilakukan perlakuan penyimpanan, susu akan dengan mudah mengalami perubahan kualitas susu dan penurunan nilai nutrisi. Tujuan Dinas Pertanian, Ketahanan Pangan dan Perikanan (DPKPP) Kota Surakarta yaitu melakukan pengujian sampel susu untuk mengetahui kualitas susu yang tersebar di Kota Surakarta. Pengujian sampel susu terdiri dari uji kebersihan, uji organoleptik, uji pH, uji alkohol dan uji berat jenis. Tujuan dari tugas akhir ini adalah untuk mengetahui teknik pengujian susu yang dilakukan di DPKPP Kota Surakarta dan mengetahui kualitas susu yang beredar di Kota Surakarta. Alat dan bahan yang digunakan adalah gelas beker, penyaring, kapas, sendok, Bunsen, kertas pH, gelas ukur, laktodensimeter, tabung reaksi, rak tabung reaksi, sampel susu alkohol 70 %, H_2SO_4 , dan amil alkohol. Pengujian dilakukan sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3141.1 Tahun 2011 tentang Susu segar-Bagian 1: Sapi. Interpretasi dari hasil pengujian uji kebersihan menunjukkan hasil bersih, uji organoleptik menunjukkan hasil tanpa ada perubahan, uji pH menunjukkan hasil normal, uji alkohol menunjukkan hasil negatif, berat jenis menunjukkan hasil dengan rata-rata 1,0212 g/ml masih dibawah syarat mutu SNI yaitu 1,0270 g/ml.

Kata kunci : DPKPP Kota Surakarta, Pengujian Susu, Susu.

**TECHNICAL TESTING THE QUALITY OF MILK IN THE
DEPARTMENT OF AGRICULTURE, FOOD SECURITY AND FISHERY
OF SURAKARTA CITY IN JANUARY TO DECEMBER 2018**

By :

MUHAMAD ERI SETYAWAN
17/416492/SV/14230

ABSTRACT

Milk is a source of nutrients needed by the human body. Milk is perishable and must be stored or consumed immediately. Milk without storage treatment, milk will easily experience changes in milk quality and decrease in nutritional value. The aim of the Surakarta Department of Agriculture, Food Security and Fisheries (DPKPP) is to test milk samples to determine the quality of milk scattered in the city of Surakarta. Testing of milk samples consists of cleanliness test, organoleptic test, pH test, alcohol test and specific gravity test. The purpose of this final project is to determine the milk testing technique carried out in DPKPP Surakarta City and to know the quality of milk circulating in the city of Surakarta. The tools and materials used were beaker glasses, filters, cotton swabs, spoons, Bunsen, pH paper, measuring cups, lactodensimeters, test tubes, test tube racks, samples of 70% milk alcohol, H₂SO₄, and amyl alcohol. The test is carried out according to the Indonesian National Standard (SNI) Number 3141.1 Year 2011 concerning Fresh Milk-Part 1: Cows. The interpretation of the results of the cleanliness test shows clean results, the organoleptic test shows the results without any changes, the pH test shows normal results, the alcohol test shows negative results, the specific gravity shows the results with an average of 1.0212 g / ml still below the SNI quality requirements, 1.0270 g / ml.

Keywords: DPKPP Surakarta City, Milk Testing, Milk.