

**PENGUJIAN KUALITAS SUSU OLEH DINAS PERTANIAN DAN
PANGAN DI KOTA YOGYAKARTA PADA BULAN JANUARI 2020**

Oleh

Anggit Fitria Ningrum

18/431708/SV/15679

INTISARI

Susu merupakan salah satu bahan pangan asal hewan yang biasa dikonsumsi manusia karena memiliki nutrisi esensial yang lengkap dan ideal bagi tubuh. Peningkatan konsumsi susu harus diimbangi dengan kualitas yang baik, sehingga laboratorium memegang peranan penting dalam pemeriksaan kualitas susu. Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk mengetahui kualitas susu yang beredar di Kota Yogyakarta sebagai jaminan kelayakan susu tersebut aman untuk dikonsumsi masyarakat. Pengujian susu dilakukan di Laboratorium Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta. Metode pemeriksaan kualitas susu yang dilakukan untuk mengetahui keadaan susu meliputi uji organoleptik, uji kebersihan, uji alkohol 70%, uji derajat asam serta pengujian untuk mengetahui susunan susu meliputi uji kadar lemak, berat jenis, dan bahan kering tanpa lemak (BKTL). Interpretasi dari hasil pengujian untuk uji organoleptik menunjukkan susu tidak adanya perubahan, uji kebersihan menunjukkan susu bersih, uji alkohol menunjukkan hasil negatif, uji derajat asam menunjukkan hasil 7,4, uji berat jenis menunjukkan nilai rata - rata 1,0225, uji kadar lemak menunjukkan rata-rata 3,94%, dan uji BKTL menunjukkan hasil rata-rata 7,27%. Hasil uji yang diperoleh sebagian besar telah menunjukkan kesesuaian dengan persyaratan yang dirujuk ke standar SNI sehingga susu yang beredar di Kota Yogyakarta telah memenuhi standar kualitas dan layak untuk dikonsumsi.

Kata kunci: susu, kualitas susu, pengujian susu.

**MILK QUALITY TESTING BY AGRICULTURE AND FOOD
DEPARTMENT IN YOGYAKARTA CITY IN JANUARY 2020**

By

Anggit Fitria Ningrum

18/431708/SV/15679

ABSTRACT

Milk is one of the food product of animal origin that commonly consumed by human because it has complete essential nutrition and ideal for the body. An increased consumption of milk must be balanced with the good quality, so laboratory plays an important role in milk quality. The purpose of this final project is to know about the milk quality in Yogyakarta city as a guarantee of the feasibility of the milk is safe for public consumption. Milk testing was conducted at laboratory of the Yogyakarta City Agriculture and Food Office. The method of the milk examination to knowing milk condition that carried out were organoleptic test, cleanliness test, alcohol 70% test, acid degree test, and the test to knowing milk composition were fat content test, specific gravity test, and dry ingredients without fat test. The interpretation of the test result for organoleptic test shows no change in milk, the cleanliness test showed clean milk, the alcohol test showed negative result, the acid degree test showed result 7,4, the specific gravity test showed an average value of 1,0225, the fat content test showed an average of 3,94%, and the BKTL test showed an average result of 7,27%. Most of the test result showed a conformity with the requirements according to the SNI standard so the measured milk in Yogyakarta City has met the quality standard and it was feasible to be consumed.

Keyword: milk, milk quality, milk test.