

PENILAIAN PERUBAHAN MUTU PRODUK SUSU PASTEURISASI KEMASAN CUP PERISA SELAMA PENYIMPANAN CV CITA NASIONAL, SALATIGA

ABSTRAK

Oleh:

Wakhid Maristy Islamanda K¹, Moh. Affan Fajar Falah², Galih Kusuma Aji²

CV Cita Nasional merupakan industri yang memproduksi susu pasteurisasi berjenis cup dengan varian rasa stroberi, moka, coklat, dan jeruk. Industri ini terletak di Salatiga, Jawa Tengah. Susu pasteurisasi merupakan produk susu dengan umur simpan singkat. Salah satu faktor yang mempengaruhi mutu produk yaitu lamanya waktu penyimpanan, dan proses produksi. Tujuan penelitian ini mengidentifikasi perubahan mutu dan umur simpan produk susu pasteurisasi, menentukan titik kendali kritis, menganalisis penyebab munculnya CCP, dan melakukan tindakan perbaikan dari proses pengolahan yang teridentifikasi bahaya.

Penilaian perubahan mutu susu pasteurisasi berjenis cup perisa dapat dilakukan dengan melakukan pengujian produk akhir berupa pengujian warna, aroma, rasa, pH, suhu, kadar lemak, tingkat kemanisan dan pengujian warna, aroma, rasa, alkohol, pH selama penyimpanan serta membuat titik kritis kendali selama proses produksi. Penerapan titik kritis kendali dilakukan dengan mengamati setiap proses pengolahan susu pasteurisasi pada industri CV Cita Nasional. Kemudian menganalisis potensi bahaya serta menentukan titik kendali kritis dengan menggunakan pohon keputusan dan *analysis check sheet*.

Berdasarkan hasil penilaian perubahan mutu produk selama penyimpanan diidentifikasi bahwa terjadi penurunan dan kenaikan pH secara fluktuatif yaitu 6.01 menjadi 6, 6.68 menjadi 6.58, 6.82 menjadi 5.95 dan 4.69 menjadi 6 untuk produk rasa stroberi, moka, coklat, dan jeruk. Selain pH perubahan mutu produk juga dilihat dari rasa yang berubah menjadi masam, dengan aroma produk berubah menjadi tengih dan warna produk yang memudar. Berdasarkan hasil analisis pengamatan titik kritis kendali terdapat tiga tahapan yang merupakan CCP yaitu penerimaan susu segar, pasteurisasi, dan pengemasan.

Kata kunci : CV Cita Nasional, *Critical Control Point* (CCP), Perubahan mutu, Susu pasteurisasi

Keterangan: ¹ Mahasiswa Diploma III Agroindustri SV UGM

² Staf Pengajar Diploma III Agroindustri SV UGM

QUALITY RATING CHANGES PASTEURIZED MILK PRODUCTS FLAVOR DURING STORAGE PACKAGING CUP NATIONAL CV CITA, SALATIGA

ABSTRACT

By:

Wakhid Maristy Islamanda K¹, Moh. Affan Fajar Falah², Galih Kusuma Aji²

CV Cita Nasional is an industry that produces pasteurized milk manifold cup with flavors of strawberry, mocha, brown, and orange. The industry is located in Salatiga, Central Java. Pasteurized milk is a milk product with a short shelf life. One of the factors that affect the quality of the product that is the length of time of storage, and the production process. The purpose of this study is to identify changes in the quality and shelf life of pasteurized milk products, determine the critical control point, analyze the cause of the CCP, and take corrective actions on processing the identified hazards.

Rate changes in the quality of pasteurized milk manifold cup flavor can be done by testing the end product is testing the color, aroma, taste, pH, temperature, fat content, degree of sweetness and testing of color, taste, flavor, alcohol, pH during storage and makes the critical point of control during the production process. Application of critical point control is done by observing each processing of pasteurized milk in the CV Cita Nasional industry. Then analyze potential hazards and determine the critical control point using a decision tree and analysis check sheet.

Based on the evaluation of product quality changes during storage were identified that there is a decrease and increase in pH fluctuated ie 6:01 to 6, 6.68 becomes 6.58, 6.82 becomes 5.95 and 4.69 to 6 for the products taste strawberry, mocha, brown, and orange. In addition to pH changes in product quality is also seen from turning to sour taste, the aroma turns into tengih products and product colors are faded. Based on the results of an observational analysis critical control point there are three stages that a CCP is fresh milk reception, pasteurization, and packaging.

Keywords: CV Cita Nasional, *Critical Control Point* (CCP), the quality changes, pasteurized milk

Anotation: ¹Diploma III Agroindustri SV UGM Student

²Diploma III Agroindustri SV UGM lecture staff