

Uji kualitas susu murni sebagai bahan baku untuk produk jadi di PT. Frisian Flag Indonesia

Fikrah Noorhafiza Mawardya, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20379360&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Pengolahan susu murni untuk menjadi produk olahan yang baik diperlukan mutu susu yang baik. Susu murni sering kali dipalsukan dengan berbagai cara dengan tujuan yang berbeda-beda. Adanya pengujian terhadap kualitas susu murni dapat diketahui apakah susu tersebut telah memenuhi standar untuk diterima di perusahaan. Adapun uji kualitas susu murni meliputi uji kuantitatif, uji kualitatif, dan uji mikrobiologi. Untuk uji kuantitatif antara lain suhu, penetapan kadar lemak, kadar protein, total padatan, uji keasaman, uji pH, dan berat jenis. Untuk uji kuantitatif yaitu, uji alkohol, uji karbonat, uji kanji, uji sukrosa, uji peroksida. Sedangkan untuk uji mikrobiologi yaitu uji TPC (Total Plate Count), uji Enterobacteriaceae, uji Pseudomonas, uji mesophilic spore, uji thermophilic spore, uji extrim spore dan uji antibiotik.

Berdasarkan percobaan yang dilakukan dari sembilan supplier, diperoleh hasil rata-rata untuk uji kuantitatif yaitu suhu 7°C, pH 6,87, Keasaman 13,3°N, Kadar Lemak 3,33%, Kadar Protein 2,63%, Kadar Total Padatan 11,56%, BJ 1,026. Untuk uji kualitatif semua parameternya memberikan hasil negatif. Sedangkan untuk uji mikrobiologi yaitu uji total plate count 49×10⁴cfu/ml, uji enterobacteriaceae 77×10³cfu/ml, uji eschericia coli, uji pseudomonas spore, uji salmonella dan uji antibiotik didapat hasil negatif. Dari hasil yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa semua parameter pada uji kualitas susu murni telah memenuhi standar.