

INTISARI

Magistia I.A. 2017. Pengaruh Suhu Pengolahan Dan Lama Penyimpanan Susu Sapi Segar Terhadap Uji Orgaoleptik dan Uji Reduktase. Program Studi D-IV Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi.

Susu merupakan sumber protein hewani. Kualitas susu menjadi sangat penting karena menjadi dasar utama orang ingin mengkonsumsi susu. Susu sapi murni dalam kondisi normal hanya mampu bertahan dalam waktu kurang dari 24 jam. Uji reduktase dapat memberikan perkiraan jumlah bakteri dalam susu dengan mengamati waktu yang dibutuhkan oleh bakteri untuk melakukan aktivitas yang dapat menyebabkan perubahan warna *methylene blue*. Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh suhu pemanasan dan lama waktu penyimpanan susu sapi segar terhadap uji organoleptik dan uji reduktase.

Susu sapi segar dapat menurun kualitasnya salah satunya dilihat dari kualitas mikrobiologisnya. Salah satu pengujian mikrobiologi susu untuk mengetahui jumlah bakteri di dalam susu secara tidak langsung dengan menggunakan metode uji reduktase. Sampel yang digunakan pada penelitian ini adalah susu sapi segar dari hasil pemerahan yang diambil pada tempat penjualan susu sapi segar KUD Kabupaten Boyolali.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa susu sapi segar yang disimpan berdasarkan lama penyimpanan selama 18 jam, 24 jam, 48 jam dan suhu pemanasan 60⁰C, 70⁰C, 80⁰C didapatkan suhu pemanasan dan lama penyimpanan susu sapi segar berpengaruh terhadap uji organoleptik , suhu pemanasan dan lama penyimpanan susu sapi segar tidak berpengaruh terhadap uji reduktase.

Kata kunci: Susu sapi segar, suhu pengolahan dan lama penyimpanan, uji organoleptik, uji reduktase.

ABSTRACT

Magistia, I. A. 2017. The Influence of Processing Temperature and Storage Time of Fresh Cow Milk on Organoleptic Test and Reductase Test. The Study Program of Four-Year Diploma (D-IV) in Medical Laboratory Technology. The Faculty of Health Sciences. Universitas Setia Budi.

Milk is a source of animal protein. The quality of milk is an important reason for people to consume it. Fresh cow milk in normal condition can only last in less than 24 hours. Reductase test can provide estimation of the total bacteria contained in milk by observing the time required by bacteria to do activities, which cause coloration of *methylene blue*. This study aims at investigating the influence of heating (processing) temperature and storage time on the quality of fresh cow milk based on organoleptic and reductase tests.

The decreased quality of fresh cow milk is indicated by the microbiological quality. One of microbiological tests for milk to investigate the number of bacteria in milk indirectly is reductase test. The sample used in this study was fresh cow milk from milking results taken at the place of sale of fresh cow's milk KUD of Boyolali Regency.

The results showed that fresh cow's milk stored for 18 hours, 24 hours, 48 hours and heating temperature at 60⁰C, 70⁰C, and 80⁰C was obtained from the processing temperature and the duration of storage of fresh cow's milk influenced the organoleptic test, the heating temperature and the duration of storage of fresh cow's milk had no effect on the reductase test.

Keywords: fresh cow milk, processing temperature and storage time, organoleptic test, reductase test.