

Mas Selama Penyimpanan Dalam Refrigerator. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 5(2), 28–32. Retrieved from https://www.academia.edu/6568824/KAJIAN_KUALITAS_SUSU_PASTEURISASI_YANG_DIPRODUKSI_U.D._GADING_MAS_SELAMA_PENYIMPANAN_DALAM_REFRIGERATOR_Quality_of_Milk_Pasteurized_Produced_By_UD._Gading_Mas_During_Storage_in_Refrigerator

Soomro, A. H., Arain, M. A., Khaskheli, M., & Bhutto, B. (2002). Isolation of *Escherichia Coli* from Raw Milk and Milk Products in Relation to Public Health Sold under Market Conditions at Tandojam, Pakistan. *Pakistan Journal of Nutrition*, 1(3), 151–152. <https://doi.org/10.3923/pjn.2002.151.152>

Suwito, W. (2010). BAKTERI YANG SERING MENCEMARI SUSU: DETEKSI, PATOGENESIS, EPIDEMIOLOGI, DAN CARA PENGENDALIANNYA. *Jurnal Litbang Pertanian* 29(3), 29(3), 96–100. Retrieved from <http://garuda.ristekbrin.go.id/documents/detail/601144>

Tamime, A. Y. (2009). Milk Processing and Quality Management. In *Milk Processing and Quality Management*. <https://doi.org/10.1002/9781444301649>

Woldemariam, H. W., & Asres, A. M. (2017). Microbial and Physicochemical Qualities of Pasteurized Milk. *Journal of Food Processing & Technology*, 08(01), 1–5. <https://doi.org/10.4172/2157-7110.1000651>



7. LAMPIRAN

Lampiran 1. Standar Mutu Susu Pasteurisasi

Karakteristik	Syarat	
	A	B
Bau, warna dan Rasa	klasik	Khas
Kadar lemak (%)	2,80	1,50
Kadar padatan tanpa lemak (%)	7,7	7,5
Uji reduktase dengan methylen biru	0	0
Kadar protein, % (bobot/bobot)	2,5	2,5
min		
Uji fosfatase	0	0
TPC. (Total Plate Count), ml, maks.	3×10^4	3×10^4
<i>Coliform</i> presumptive MPH/ml, maks.	10	10
Logam berbahaya :		
As, (ppm) maks.	1	1
Pb, (ppm) maks.	1	1
Cu, (ppm) maks.	2	2
Zn, (ppm) maks.	5	5

Catatan : A : susu pasteurisasi tanpa penyedap cita rasa

B : susu pasteurisasi diberi penyedap cita rasa

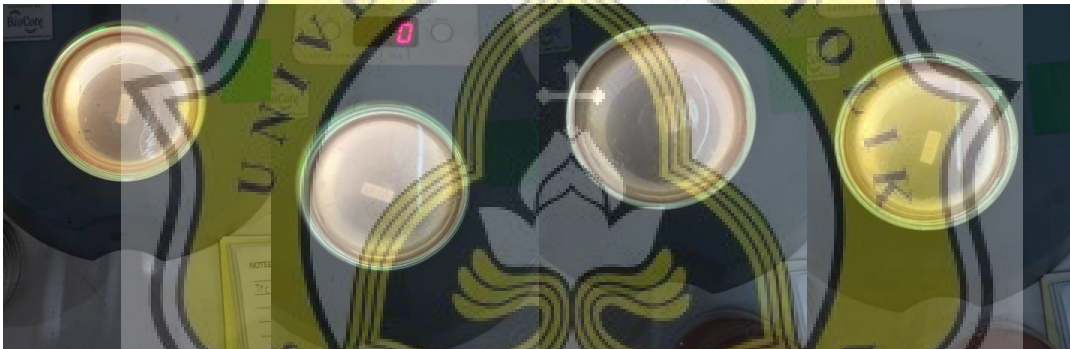
Sumber: SNI 01-3951-1995

Lampiran 2. Gambar Koloni Coliform Dalam Media Violet Red Bile Agar

1. Koloni Coliform Pada Sampel Susu Sebelum Dipasteurisasi Pengenceran 10^{-1}



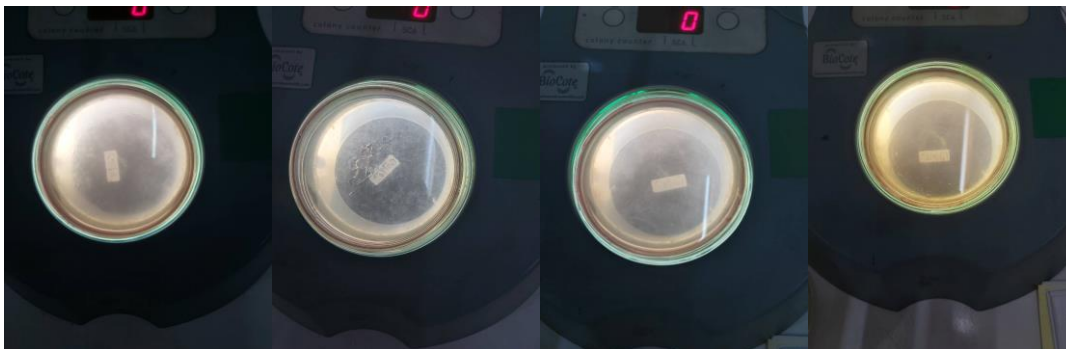
2. Koloni Coliform Pada Sampel Susu Sebelum Dipasteurisasi Pengenceran 10^{-2}



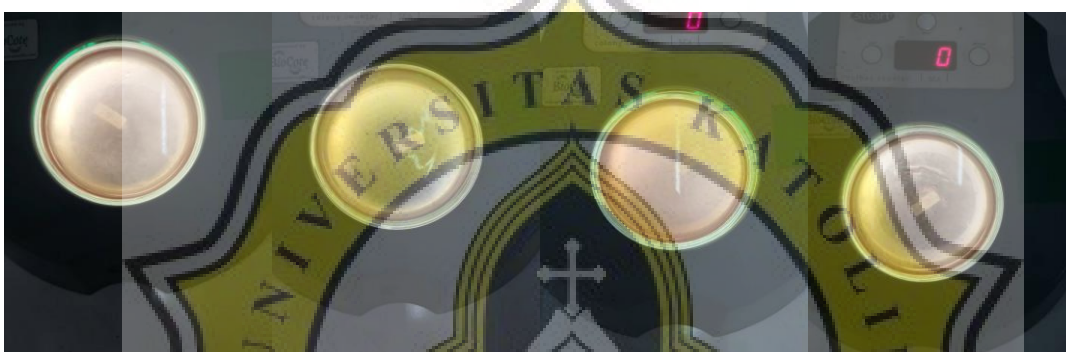
3. Koloni Coliform Pada Sampel Susu Setelah Dipasteurisasi Pengenceran 10^{-1}



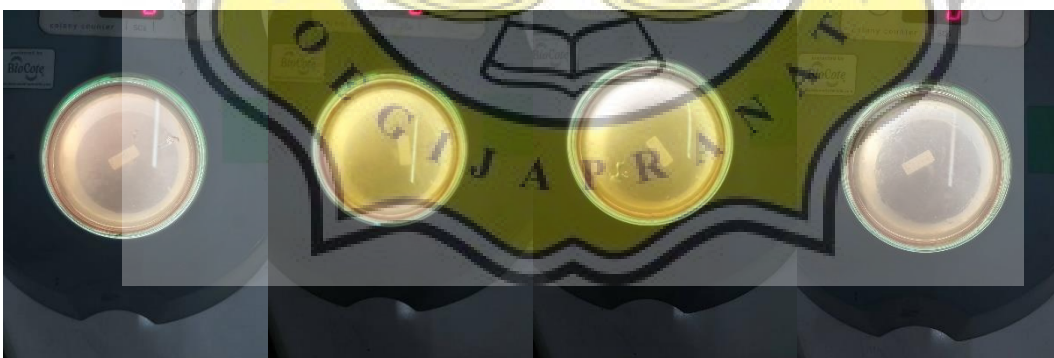
4. Koloni Coliform Pada Sampel Susu Setelah Dipasteurisasi Pengenceran 10^{-2}



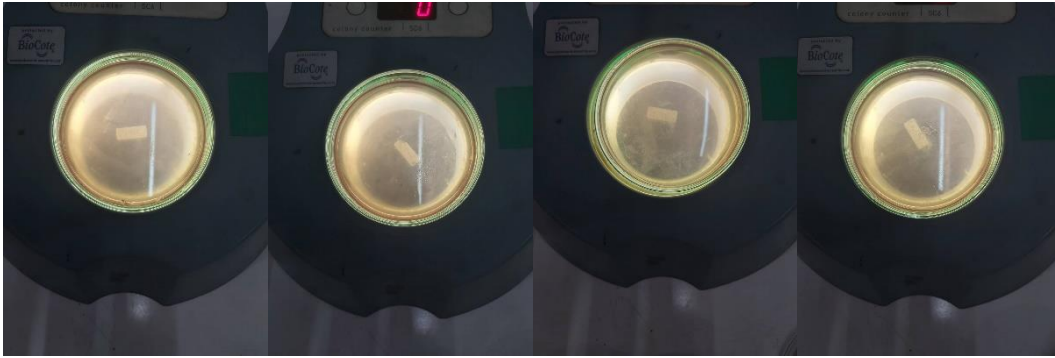
5. Koloni Coliform Pada Sampel Susu Pasteurisasi Disimpan Suhu 4°C Selama 3 Hari Pengenceran 10^{-1}



6. Koloni Coliform Pada Sampel Susu Pasteurisasi Disimpan Suhu 4°C Selama 3 Hari Pengenceran 10^{-2}



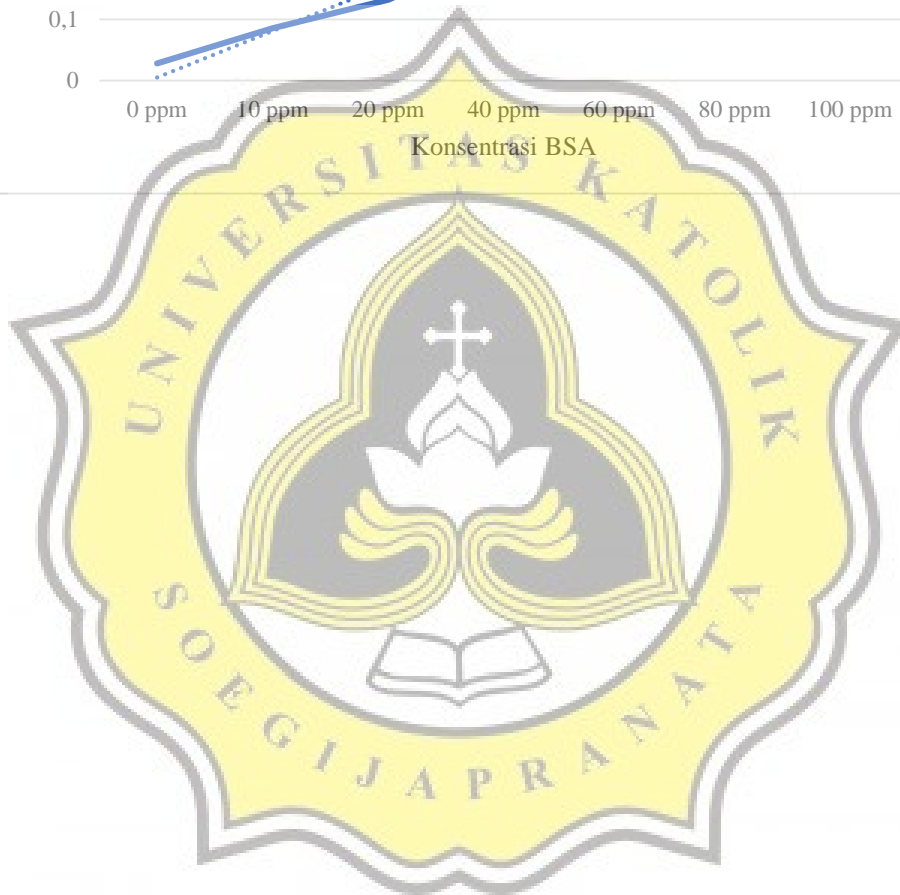
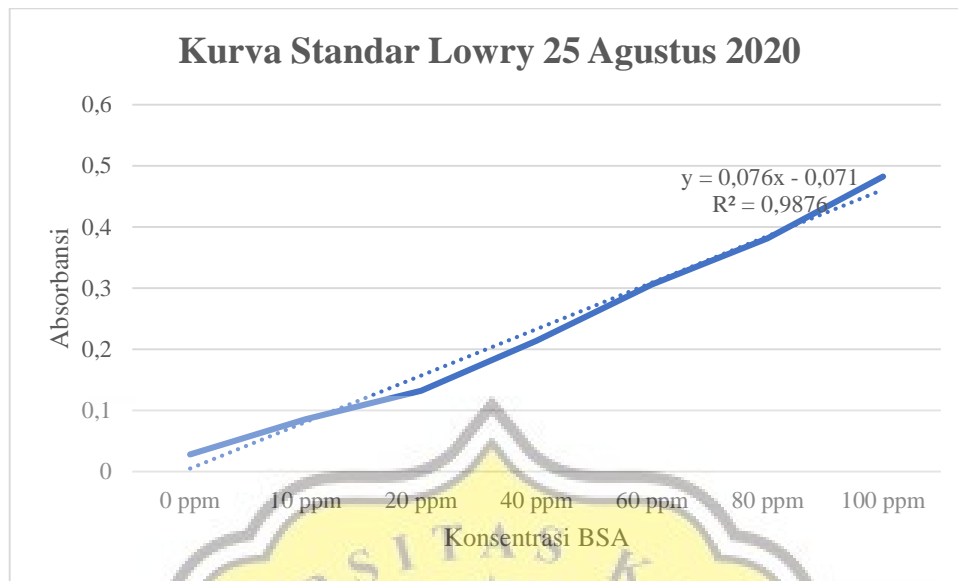
7. Koloni Coliform Pada Sampel Susu Pasteurisasi Disimpan Suhu 10°C Selama 3 Hari Pengenceran 10^{-1}



8. Koloni Coliform Pada Sampel Susu Pasteurisasi Disimpan Suhu 10°C Selama 3 Hari Pengenceran 10^{-2}



Lampiran 3. Kurva Standar Lowry



Lampiran 4. Hasil Analisa Data Dengan SPSS

1. Uji Normalitas

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
kadar_lemak	,195	12	,200*	,873	12	,070
pH	,250	12	,037	,887	12	,106
total_padatan	,209	12	,154	,919	12	,279
protein	,106	12	,200*	,957	12	,740

*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

2. Hasil ANOVA One-Way

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
pH	Between Groups	,008	3	,003	48,143	,000
	Within Groups	,000	8	,000		
	Total	,009	11			
total_padatan	Between Groups	72,515	3	24,172	37,469	,000
	Within Groups	5,161	8	,645		
	Total	77,676	11			
kadar_lemak	Between Groups	10,519	3	3,506	18,732	,001
	Within Groups	1,498	8	,187		
	Total	12,017	11			
protein	Between Groups	,166	3	,055	15,706	,001
	Within Groups	,028	8	,004		
	Total	,194	11			

3. Hasil Uji Post-Hoc Duncan

a. Uji Post-Hoc Duncan pH

pH

Duncan^a

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
1,00	3	6,6033		
2,00	3	6,6033		
3,00	3		6,6467	
4,00	3			6,6633
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

b. Uji Post-Hoc Duncan Total Padatan

total_padatan

Duncan^a

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
2,00	3	11,6067		
1,00	3		13,2867	
3,00	3			16,6567
4,00	3			17,6700
Sig.		1,000	1,000	,161

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

c. Uji Post-Hoc Duncan Kadar Lemak

kadar lemak

Duncan^a

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
2,00	3	1,9767	
1,00	3	2,4800	
3,00	3		4,0533
4,00	3		4,0800
Sig.		,192	,942

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

d. Uji Post-Hoc Duncan Kadar Protein

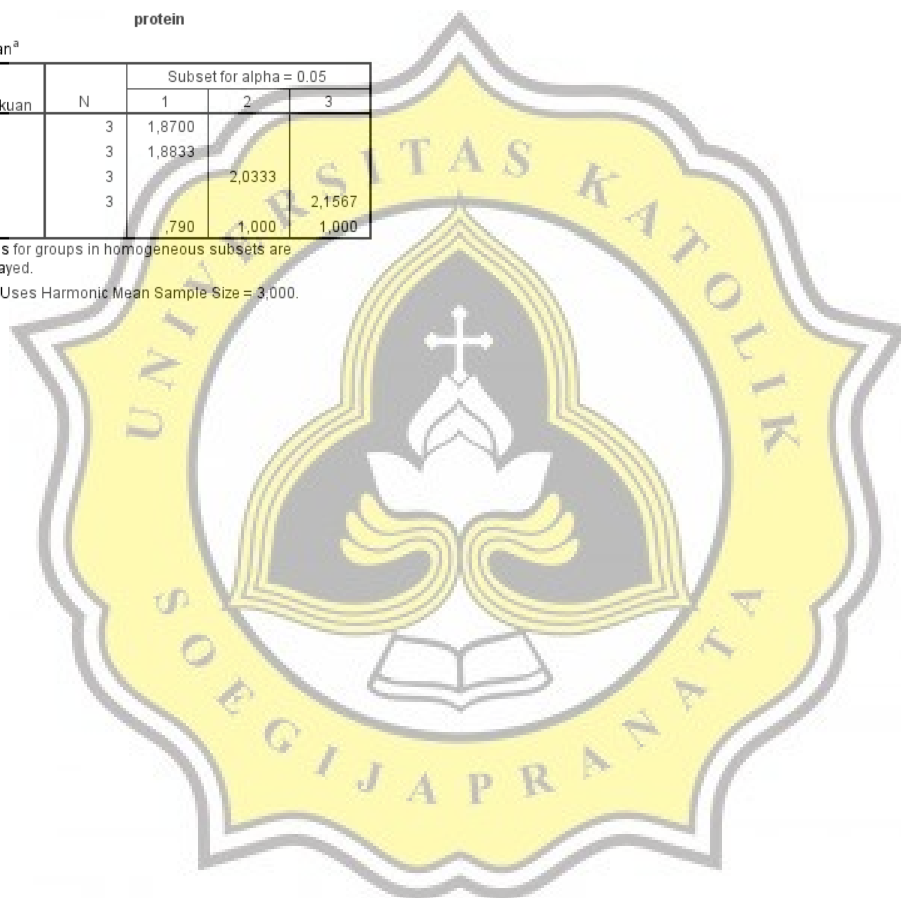
protein

Duncan^a

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
3,00	3	1,8700		
2,00	3	1,8833		
4,00	3		2,0333	
1,00	3			2,1567
Sig.		,790	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.





3.09% PLAGIARISM APPROXIMATELY

Report #11749870

PENDAHULUAN Latar Belakang Susu merupakan bahan pangan yang memiliki komposisi biokimia yang kompleks serta aktivitas air yang tinggi sehingga menjadi media pertumbuhan yang baik untuk berbagai mikroorganisme. Pada proses produksi susu, beberapa mikroba dapat memberikan efek yang tidak diinginkan seperti memberikan infeksi makanan dengan menjadi pembawa patogen yang dapat mengkontaminasi bahan pangan lain (Soomro et al., 2002). Kontaminasi pada susu berasal dari kontaminasi mikroflora pada ambing hewan, infeksi mastitis pada ambing hewan, serta kontaminan lain dari lingkungan seperti *Mycobacterium avium*. Cara untuk mengontrol kontaminasi pada susu dapat dilakukan dengan mengontrol kesehatan hewan ternak, menjaga kebersihan lingkungan pemerahan serta melakukan proses pasteurisasi (LeJeune & Rajala Schultz, 2009). Pasteurisasi susu dilakukan dengan pemanasan susu, mempertahankan susu pada suhu pemanasan dengan waktu yang telah ditentukan, kemudian dilanjutkan dengan pendinginan hingga suhu mencapai di bawah 7. Kombinasi suhu tinggi dan waktu yang lama dapat mengurangi jumlah mikroorganisme secara drastis, namun dapat merusak nutrisi pada susu. Pasteurisasi yang baik diindikasikan dengan pengurangan jumlah mikroorganisme secara maksimal dan meminimalisir kehilangan nutrisi pada susu (Dhotre, 2014).

REPORT #117498709 NOV 2020, 9:10 AM

AUTHOR STUDIO PEMBELAJARAN DIGITA

PAGE 1 OF 22