

5. KESIMPULAN dan SARAN

5.1. Kesimpulan

- Produksi susu sapi segar yang diperah dengan menggunakan metode aseptis di Peternakan Pertapaan Santa Maria Rawaseneng Temanggung mengalami penurunan jumlah mikroba setelah dilakukan penyemprotan puting dengan menggunakan alkohol.
- Kualitas susu sapi segar pada tingkat peternak di Peternakan Pertapaan Santa Maria Rawaseneng Temanggung tidak disarankan untuk dikonsumsi langsung tanpa adanya proses pemanasan.
- Terjadi peningkatan jumlah koloni mikroba yang ditanam pada media seiring dengan lama waktu perlakuan penyimpanan susu pasteurisasi.

5.2. Saran

- Diperlukan penelitian lanjutan terkait air yang digunakan selama kegiatan produksi pemerahan hingga proses pasteurisasi.
- Diperlukan penelitian lanjutan untuk uji kimia dan uji fisik susu untuk menganalisa tingkat penerimaan konsumen terhadap lama waktu penyimpanan susu pasteurisasi.

