

7. LAMPIRAN

Lampiran 1. Syarat Mutu Susu Segar (SNI 3141.1:2011)

No	Karakteristik	Satuan	Persyaratan
1	Berat Jenis (pada suhu 27°C) minimum	g/ml	1,0270
2	Kadar lemak minimum	%	3,0
3	Kadar bahan kering tanpa lemak minimum	%	7,8
4	Kadar protein minimum	%	2,8
5	Warna, bau, rasa, kekentalan	-	Tidak ada perubahan
6	Derajat asam	°SH	6,0-7,5
7	pH	-	6,3-6,8
8	Uji alkohol (70%) v/v	-	Negatif
	Cemaran mikroba maksimum:		
9	1. <i>Total Plate Count</i>	CFU/ml	1x10 ⁶
	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/ml	1x10 ²
	3. <i>Enterobacteriaceae</i>	CFU/ml	1x10 ³
10	Jumlah sel somatis maksimum	sel/ml	
11	Residu antibiotika (Golongan penisilin, Tetrasiklin, Aminoglikosida, Makrolida)	-	Negatif
12	Uji pemalsuan	-	Negatif
13	Titik beku	°C	-0,520 s.d -0,560
14	Uji peroxidase	-	Positif
	Cemaran logam berat maksimum:		
15	1. Timbal (Pb)	µg/ml	0,02
	2. Merkuri (Hg)	µg/ml	0,03
	3. Arsen (As)	µg/ml	0,1

Lampiran 2. Syarat Mutu Susu Sapi Pasteurisasi (SNI 01 3951:1995)

No	Karakteristik	Satuan	Persyaratan
	Cemaran mikroba maksimum:		
1	1. <i>Total Plate Count</i>	CFU/ml	3×10^4
	2. <i>Coliform</i>	/ml	10/10



Lampiran 3. Kegiatan Produksi Pemerahan di Perternakan Sapi Rawaseneng





8.71% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

Report #12590683

PENDAHULUAN Latar Belakang Produksi susu dalam negeri masih tergolong rendah dibandingkan dengan besarnya permintaan di pasaran. Cara untuk meningkatkan produksi susu tidak hanya dengan menambah jumlah populasi pada ternak perah, tetapi dapat ditingkatkan dari sisi produktivitasnya. Industri pengolahan susu segar terus berusaha dalam mengupayakan perkembangan teknologi untuk dapat memperpanjang umur simpan susu dan produk olahan lainnya. Tindakan untuk mempertahankan mutu susu segar dapat dilakukan menggunakan pemanasan dengan metode pasteurisasi. Susu pasteurisasi adalah susu segar yang diperlakukan secara aseptis dan telah mengalami proses pemanasan dan pendinginan (BSN, 1995). Proses pasteurisasi bertujuan untuk meminimalkan kemungkinan terjadinya kehilangan nilai nutrisi, menonaktifkan enzim-enzim, serta dapat memperpanjang masa simpannya (Indrie et al., 2012). Pada tingkat peternak proses dalam memproduksi susu sapi perah merupakan langkah awal untuk mendapatkan susu yang segar. Salah satu ternak penghasil susu segar adalah sapi perah. Tahapan awal pengembangan susu sapi perah, dikembangkan oleh 3 sistem kemitraan diantaranya terdapat peternak, Koperasi Unit Desa (KUD), dan Industri Pengolah Susu (IPS) (Nurhayati, 2016). Perusahaan yang bergerak dalam usaha ternak sapi perah salah satunya adalah