

## **6. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **6.1. Kesimpulan**

- Umur simpan dari susu pasteurisasi yang diproduksi di GFF untuk metode pengolahan LTLT (63°C, 30 menit) dan HTST (80°C, 30 menit) dapat mencapai 7 hari dengan suhu penyimpanan 4,3-5,5°C.
- Kualitas mikrobiologi dari kedua sampel (LTLT dan HTST) susu pasteurisasi yang diproduksi di GFF masih sesuai dengan standar mutu SNI susu pasteurisasi setelah disimpan selama 7 hari, sedangkan kualitas sensori dari kedua sampel susu pasteurisasi yang diproduksi di GFF masih dapat diterima oleh konsumen sampai hari ke-7 dengan penilaian yang lebih tinggi terhadap sampel HTST.
- Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas mikrobiologi susu pasteurisasi yang diproduksi di GFF berupa jumlah mikroba awal pada susu segar, metode dan alat pasteurisasi yang digunakan, dan kondisi penyimpanan susu setelah pasteurisasi, sedangkan faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas sensori susu pasteurisasi yang diproduksi di GFF berupa metode pasteurisasi yang digunakan dan lama penyimpanan.

### **6.2. Saran**

Penelitian terkait susu pasteurisasi yang diproduksi dari GFF masih terbatas pada penggunaan alat dan metode pasteurisasi yang konvensional, Selain itu penentuan umur simpan masih terbatas pada perkembangan jumlah mikroba selama 7 hari dan belum mengkaji perubahan kimianya. Sehingga diperlukan penelitian lebih lanjut terkait umur simpan susu pasteurisasi yang berasal dari GFF menggunakan alat pasteurisasi komersial dan pengkajian pada aspek kimia untuk mengetahui perubahan kandungan lemak, dan protein pada susu pasteurisasi selama proses penyimpanan. Saran lain yang saya dapat berikan kepada kelompok ternak sapi GFF adalah untuk memperhatikan sanitasi dan kondisi lingkungan selama proses pemerahan