

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1.KESIMPULAN

- Penggunaan pemanasan suhu berbeda berpengaruh pada jumlah mikroba susu pasteurisasi, dimana perlakuan pemanasan susu pasteurisasi suhu 80°C selama 30 menit, menghasilkan jumlah akhir mikroba yang lebih sedikit dibandingkan perlakuan pemanasan susu pasteurisasi suhu 63°C.
- Penggunaan pemanasan suhu berbeda menyebabkan perbedaan sifat kimiawi susu pasteurisasi namun, tidak terdapat perbedaan nyata antara pemberian perlakuan pemanasan terhadap sifat kimiawi seperti kadar protein dan kadar lemak susu pasteurisasi. Penggunaan pemanasan suhu berbeda menyebabkan perbedaan tingkat penerimaan susu pasteurisasi namun, tidak terdapat perbedaan nyata antara pemberian perlakuan pemanasan terhadap tingkat penerimaan susu pasteurisasi.
- Perlakuan pemanasan susu pasteurisasi 63°C selama 30 menit dapat menjadi pilihan yang lebih baik untuk mengolah produk susu pasteurisasi Desa Jatirejo, dikarenakan jumlah total bakteri patogen pada susu segar menurun dan memenuhi SNI. Terjadi penurunan kualitas kimiawi yang lebih rendah pada susu pasteurisasi suhu 63°C. Tidak terdapat perbedaan signifikan pada tingkat penerimaan antara susu pasteurisasi suhu 63°C dan 80°C.

5.2.SARAN

Perlu dilakukan pemanasan susu pasteurisasi menggunakan alat seperti mesin pasteurisasi untuk mendapatkan hasil pengolahan susu yang lebih optimal sehingga dapat digunakan untuk mengetahui pengaruh pemanasan susu terhadap kualitas mikrobiologi, kimia, dan sensori dengan lebih baik. Perlu adanya analisis yang lebih spesifik pada jenis strain bakteri dengan melakukan ekstraksi DNA, dan PCR.