

SKRIPSI

PENGARUH PENAMBAHAN MADU PADA SUSU PASTEURISASI KOMERSIAL TERHADAP JUMLAH BAKTERI SERTA UJI ALKOHOL PADA PENYIMPANAN SUHU KAMAR DAN SUHU DINGIN



MILIK
PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA

Oleh :

EVAMITA GIRSANG

Simpang Kinalang - Sumatera Utara

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2004**

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN MADU PADA SUSU PASTEURISASI KOMERSIAL
TERHADAP JUMLAH BAKTERI SERTA UJI ALKOHOL
PADA PENYIMPANAN SUHU KAMAR DAN SUHU DINGIN**

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Kedokteran Hewan

Pada

Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Airlangga

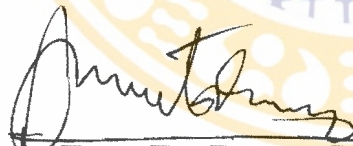
Oleh :

EVAMITA GIRSANG

NIM 060012772

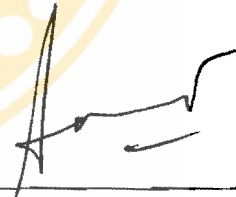
Menyetujui

Komisi Pembimbing,



Dr. Hario Puntodewo S., M. App. Sc., Drh

Pembimbing Pertama



Indah Norma T, Msi, Drh

Pembimbing Kedua

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh, kami berpendapat bahwa tulisan ini baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai skripsi untuk memperoleh gelar **SARJANA KEDOKTERAN HEWAN**.

Menyetujui

Panitia Penguji,



(Suryanie Sarudji, M.Kes., Drh.)

Ketua



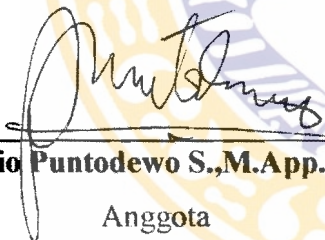
(Soetji Prawesthirini, SU., Drh.)

Sekretaris



(Ratih Ratnasari, M.S., Drh.)

Anggota



(Dr. Hario Puntodewo S., M.App.Sc., Drh.)

Anggota



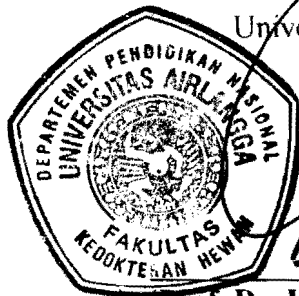
(Indah Norma T., M.Si., Drh.)

Anggota

Surabaya, 28 Juli 2004

Fakultas Kedokteran Hewan
Universitas Airlangga

Dekan,



(Prof. Dr. Ismudiono, M.S., Drh.)
NIP:130687297

PENGARUH PENAMBAHAN MADU PADA SUSU PASTEURISASI KOMERSIAL TERHADAP JUMLAH BAKTERI SERTA UJI ALKOHOL PADA PENYIMPANAN SUHU KAMAR DAN SUHU DINGIN

Evamita Girsang

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan madu pada susu pasteurisasi komersial pada penyimpanan suhu kamar dan suhu dingin terhadap jumlah bakteri serta uji alkohol.

Metode penelitian yang digunakan adalah penghitungan bakteri dengan metode Breed serta uji alkohol. Bahan penelitian berupa susu pasteurisasi komersial dengan penambahan konsentrasi madu 0 %, 3 %, 9 % dan 15 %. Empat perlakuan disimpan pada suhu kamar 27⁰ C-28⁰ C dan empat perlakuan disimpan pada suhu dingin 4⁰ C-5⁰ C. Perlakuan diperiksa pada hari ke lima penyimpanan.

Peubah yang diamati adalah penghitungan jumlah bakteri dan uji alkohol untuk melihat kerusakan susu secara cepat. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap dengan pola Faktorial 2x4, yang terdiri dari : suhu penyimpanan (S) dua taraf, yaitu suhu kamar dan suhu dingin ; konsentrasi madu (K) empat taraf, yaitu konsentrasi madu 0%, 3%, 9% dan 15% dengan tiga kali ulangan. Data hasil penelitian menggunakan sidik ragam (ANOVA), dilanjutkan dengan uji jarak berganda Duncan 5%, jika menunjukkan pengaruh yang nyata.

Pada hasil penelitian terlihat bahwa konsentrasi madu 15% menunjukkan jumlah bakteri dan kerusakan susu yang terendah. Konsentrasi madu 0% menunjukkan jumlah bakteri dan kerusakan susu yang tertinggi. Suhu kamar menunjukkan jumlah bakteri dan kerusakan susu yang tertinggi, sedangkan suhu dingin menunjukkan jumlah bakteri dan kerusakan susu yang terendah. Hasil uji alkohol pada suhu kamar, konsentrasi madu 0%, 3%, 9% dan 15% susu sudah menggumpal. Hasil uji alkohol pada suhu dingin, konsentrasi madu 0% dan 3%, susu tidak menggumpal, sedangkan konsentrasi madu 9 % dan 15 %, susu sudah mengalami penggumpalan.