

KUALITAS SUSU KAMBING SELAMA PENYIMPANAN PADA SUHU RUANG BERDASARKAN pH, UJI DIDIH DAN UJI ALKOHOL

Dhani Kumurozani¹, Achmad Jaelani², Raga Samudera³

¹Peternakan, 54231, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin, 16410010

²Achmad Jaelani, 54231, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin, 0007016701

³Raga Samudera, 54231, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin, 0016056901

E-mail: Dhani_kumurozani@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh susu kambing segar yang disimpan pada suhu ruang dengan lama penyimpanan berbeda terhadap pH, uji didih dan uji alkohol. Selain itu untuk mengetahui pada lama penyimpanan berapa jam kualitas fisik susu segar mempunyai nilai yang masih baik. Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Juni sampai Juli 2023, bertempat di Laboratorium Dasar Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. P0 lama penyimpanan susu kambing segar 0 jam (kontrol) dalam suhu ruang, P3 lama penyimpanan susu kambing segar 3 jam dalam suhu ruang, P6 (lama penyimpanan susu kambing segar 4 jam dalam suhu ruang, P9 lama penyimpanan susu kambing segar 5 jam dalam suhu ruang, P12 lama penyimpanan susu kambing segar 6 jam dalam suhu ruang. Variabel yang diamati dalam penelitian ini terdiri dari variabel bebas meliputi lama penyimpanan susu kambing segar pada suhu ruang yaitu 0, 3, 4, 5 dan 6 jam, sedangkan variabel terikatnya yaitu pH, uji didih dan uji alkohol. Berdasarkan hasil analisis sidik ragam diketahui bahwa lama penyimpanan yang berbeda berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap pH susu kambing segar. Semakin lama susu disimpan pada suhu ruang maka nilai pH nya akan semakin menurun. Hasil penelitian uji didih menunjukkan bahwa susu kambing segar pada lama penyimpanan jam ke-0 sampai jam ke-3 menunjukkan hasil negatif sedangkan pada lama penyimpanan jam ke-4 sampai jam ke-6 menunjukkan hasil positif. Kemudian hasil penelitian uji alkohol menunjukkan bahwa susu kambing segar pada lama penyimpanan jam ke-0 sampai jam ke-3 menunjukkan hasil negatif sedangkan pada jam ke-4 sampai jam ke-6 susu kambing segar menunjukkan hasil positif.

Kata Kunci: Susu Kambing, Lama Penyimpanan, Kualitas Fisik Susu.