

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.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1984. Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu. Andi Offset, Yogyakarta.
- Aritonang, S. N. 2009. Susu dan Teknologi Pengolahannya. Penerbit Swagati Press, Cirebon.
- Astuti, S. 1995. Bahan Ajar Pengetahuan Bahan Ikan, Susu, dan Telur. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Blakely, J. dan D.H. Bade. 1994. Ilmu Peternakan. Gajah Mada University Press, Yogyakarta. (Diterjemahkan oleh Srigandono, B.).
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet., dan M. Wooton. 2007. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Dirkeswan, (1983). Manual Kesmavet. No .28/II/1983. Direktorat Kesehatan Hewan, Direktorat Jendral Peternakan, Departemen Pertanian. Jakarta. Hal ;35-43
- Hadiwiyoto, S. 1994. Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Yogyakarta: Liberty.
- Kuswandi, E. Sastrodimuljo, Pratiwihardjo, G. 1981. Pengaruh Lama Pendinginan terhadap Jumlah Bakteri di dalam Air Susu. Fak. Pternakan dan Perikanan Univ. Diponegoro, Semarang. Lembaran LPP No. 2-4 thn 1981. Lembaga Penelitian Peternakan Bogor. Hal : 1-2.
- Mudjajanto, E.S. 1995. Susu dan Produk Olahannya. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Medan : Universitas Sumatera Utara
- Soekarto, TS. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara, Jakarta
- Soetarno, T., 2003. Manajemen Budidaya Tenak Perah. Laboratorium Ternak Perah Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suardana, I.W, dan I.B.N Swacita, 2009. Higiene Makanan. Kajian Teori dan Prinsip Dasar. Udayana University Press. ISBN 978-979-8286-76-6
- Susilorini, T.E., dan Sawitri. 2006. Produk Olahan susu. Penebar Swakarya. Jakarta.
- Suswono, 2014. Populasi kambing perah di Indonesia. Biro Pusat statistik. Jakarta

Taufik A, dan Depison. 2008. Hubungan antara lingkar perut dan volume ambing dengan kemampuan produksi susu kambing peranakan etawa. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin: Makassar.

Winarno, F. G., dan I. E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. M-Bio Press. Bogor.