

PENGARUH PENAMBAHAN ASAP CAIR DAN LAMA PENYIMPANAN PADA SUHU RUANG TERHADAP TOTAL KOLONI BAKTERI, pH, DAN KADAR AIR SUSU SEGAR.

Dion Gilang Cendikia, dibimbing oleh
Prof. Dr. Ir. Ellyza Nurdin, MS dan Indri Juliyarsi, SP, MP
Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2016

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan asap cair dan lama penyimpanan pada susu segar terhadap total koloni bakteri, pH, dan kadar air. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Susu segar yang digunakan dalam penelitian ini adalah susu segar yang diperoleh dari peternakan sapi perah di Kelurahan Limau Manis, Kodya Padang. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan pola faktorial 4×4 dengan 3 ulangan, dengan faktor A adalah konsentrasi asap cair (0,00%, 0,10%, 0,15% dan 0,20%) dan faktor B adalah lamanya penyimpanan (0 jam, 4 jam, 6 jam, 8 jam).

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa terdapat interaksi berbeda nyata ($P < 0,05$) antara penambahan asap cair dan penyimpanan terhadap perhitungannya total koloni bakteri susu segar. dan tidak terdapat interaksi berbeda nyata ($P > 0,05$) antara penambahan asap cair terhadap pH dan kadar air. Perlakuan A2 yaitu perlakuan dengan konsentrasi asap cair 0,10 % menunjukkan hasil terbaik dengan rata-rata total koloni bakteri $33,25 \times 10^4$ CFU/ml pH 6,56 dan kadar air 87,19 %.

Kata kunci : *Asap cair, kualitas susu, masa simpan, mikroorganisme.*

