

PENGARUH METODE *THAWING* TERHADAP KADAR PROTEIN, LEMAK DAN UJI ALKOHOL SUSU KAMBING SEGAR YANG DIBEKUKAN

Budi Ramanda¹, dibawah bimbingan

Arief² dan Indri Juliyarsi³

Program Studi Ilmu Peternakan¹, Teknologi dan Produksi Ternak², Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak³.

Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang,2016

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh metode *thawing* terhadap kadar protein, lemak dan uji alkohol dari susu kambing segar yang dibekukan. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen Rancangan Acak Kelompok (RAK), dengan 4 (empat) perlakuan dan 5 (lima) ulangan. Materi yang digunakan berupa 4 liter susu kambing segar yang dikemas dengan plastik 200ml/kantong dan kemudian disimpan pada suhu -3°C selama 24 jam, setelah itu di *thawing* dengan menggunakan metode, yaitu A = *thawing* pada suhu kamar suhu $27,5^{\circ}\text{C}$, B = *thawing* dengan air biasa suhu 25°C , C = *thawing* dengan air mengalir suhu 25°C , dan D = *thawing* perendaman air hangat suhu 37°C . Parameter yang diamati meliputi uji kadar protein, lemak dan alkohol. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode *thawing* dari susu kambing yang dibekukan memberikan pengaruh yang sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap uji kadar protein dan memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) terhadap uji lemak. Pada uji alkohol perlakuan A dan B menunjukkan hasil yang positif (+), perlakuan C dan D memberikan hasil yang negatif (-). Perlakuan dari berbagai metode *thawing* dari susu kambing segar yang dibekukan diperoleh satu hasil terbaik, yaitu *thawing* dengan perendaman air hangat suhu 37°C dilihat dari protein (3.78 %), lemak (4.67 %) dan alhohol negatif (-).

Kata kunci : *susu kambing, thawing, protein, lemak, uji alkohol.*

