

**PENGARUH METODE *THAWING* TERHADAP KADAR AIR, TOTAL
KOLONI BAKTERI, KEASAMAN DAN UJI DIDIH SUSU KAMBING
SEGAR YANG DIBEKUKAN**

SKRIPSI

Oleh :



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2016**

PENGARUH METODE *THAWING* TERHADAP KADAR AIR, TOTAL KOLONI BAKTERI, KEASAMAN DAN UJI DIDIH SUSU KAMBING SEGAR YANG DIBEKUKAN

Eko Aprian Umbara, dibawah bimbingan
Dr.Ir.Hj. Elly Roza, MS dan Dr.Ir.H. Arief, MS
Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, Padang, 2016

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh metode *thawing* terhadap kadar air, total koloni bakteri, keasaman dan uji didih susu kambing segar yang dibekukan. Penelitian ini menggunakan susu segar yang dibekukan sebanyak 4000 ml yang didapat dari UPT Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK), dengan 4 perlakuan yaitu A : *thawing* didiamkan saja pada suhu ruang suhu (28°C), B : *thawing* dengan air biasa/perendaman suhu (22°C), C : *thawing* dengan air hangat suhu (37°C), D : *thawing* dengan air mengalir suhu (25°C) dan 5 ulangan sebagai kelompok. Peubah yang diukur adalah kadar air, total koloni bakteri, derajat keasaman dan uji didih. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa metode *thawing* susu kambing segar yang dibekukan tidak berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air, uji didih positif pada perlakuan A, berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap keasaman dan berbeda nyata ($P > 0,01$) terhadap total koloni bakteri. Metode *thawing* dengan menggunakan air hangat suhu 37°C adalah yang terbaik dengan kadar air 83,89%, keasaman 0,18%, total koloni bakteri $1,60 \times 10^5$ CFU/ml dan uji didih negatif.

Kata Kunci : *kualitas susu, susu kambing, thawing*

