

**PENGARUH TEKNIK PEMERAHAN DAN LAMA
PENYIMPANAN TERHADAP KADAR PROTEIN, NILAI
KOAGULASI, DERAJAT KEASAMAN DAN TOTAL PLATE
COUNT (TPC) SUSU SAPI SEGAR**

SKRIPSI



OLEH :

NURZA ATIRA

1810612067

Dibawah Bimbingan :

- 1. Drh. Yuherman, M.S, Ph.D**
- 2. Ir. Afriani Sandra, S.Pt. M.Sc**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

**PENGARUH TEKNIK PEMERAHAN DAN LAMA
PENYIMPANAN TERHADAP KADAR PROTEIN, NILAI
KOAGULASI, DERAJAT KEASAMAN DAN TOTAL PLATE
COUNT (TPC) SUSU SAPI SEGAR**

SKRIPSI



**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

**PENGARUH TEKNIK PEMERAHAN DAN LAMA PENYIMPANAN
TERHADAP KADAR PROTEIN, NILAI KOAGULASI, DERAJAT
KEASAMAN DAN *TOTAL PLATE COUNT* (TPC) SUSU SAPI SEGAR**

Nurza Atira dibawah bimbingan

Drh. Yuherman, M.S, Ph.D dan **Ir. Afriani Sandra, S.Pt., M.Sc.**

Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2025

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh teknik pemerahan dan lama penyimpanan terhadap kadar protein, nilai koagulasi, derajat keasaman dan Total Plate Count (TPC) susu sapi segar. Penelitian ini menggunakan 408 ml susu sapi segar yang diperoleh dari dua peternak berbeda dengan teknik pemerahan tradisional dan modern. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) pola faktorial 2 x 4 dan 3 ulangan. Faktor A adalah teknik pemerahan (tradisional dan modern), dan faktor B adalah lama penyimpanan (0 hari, 1 hari, 2 hari dan 3 hari). Peubah yang diamati yaitu kadar protein, nilai koagulasi, derajat keasaman dan TPC. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat interaksi ($P > 0,05$) antara teknik pemerahan dan lama penyimpanan terhadap kadar protein, nilai koagulasi, derajat keasaman dan TPC. Namun pada faktor A (teknik pemerahan) berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap TPC tetapi tidak berbeda nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar protein, nilai koagulasi dan derajat keasaman. Faktor B (lama penyimpanan) berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar protein, nilai koagulasi, derajat keasaman, dan TPC. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan dengan teknik pemerahan modern dan lama penyimpanan selama 0 hari, yang menunjukkan kualitas susu terbaik dengan kadar protein 3,01%, nilai koagulasi negatif, derajat keasaman 0,30%, dan TPC $4,9 \times 10^5$ CFU/ml.

Kata Kunci : *kadar protein, lama penyimpanan, susu sapi, teknik pemerahan, Total Plate-Count (TPC)*