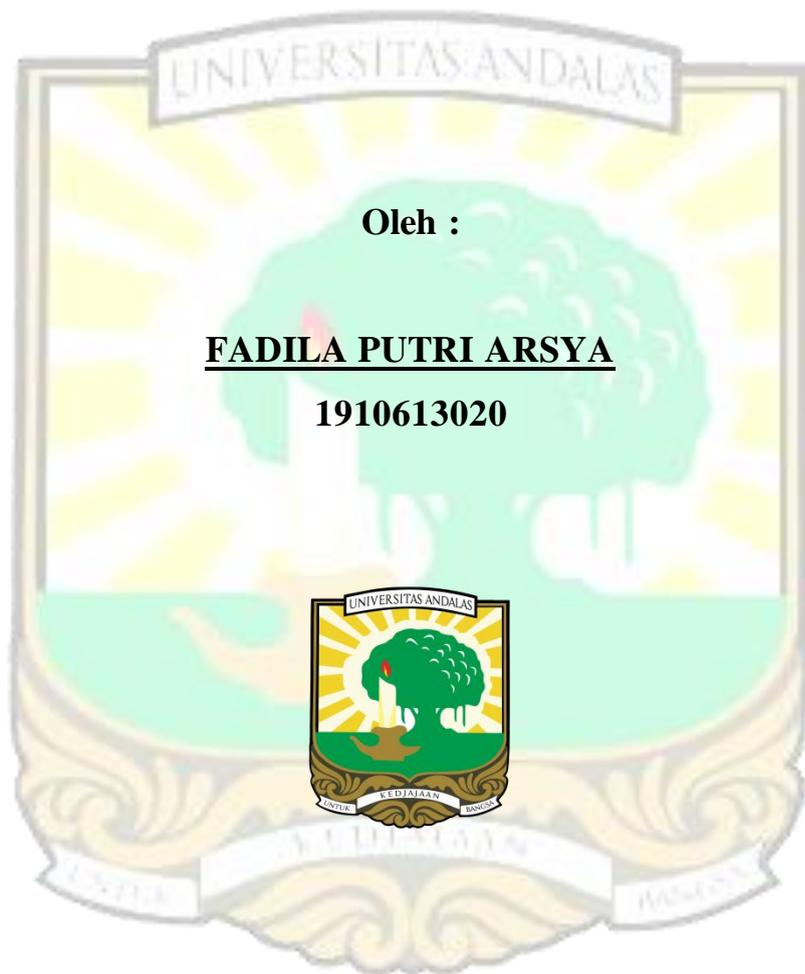


**PENGARUH LAMA SIMPAN SUSU SAPI PASTEURISASI
DENGAN METODE *POST THAWING* TERHADAP UJI
ALKOHOL, NILAI pH DAN BERAT JENIS SUSU**

SKRIPSI



Oleh :

FADILA PUTRI ARSYA

1910613020

FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERISTAS ANDALAS

PADANG, 2025

**PENGARUH LAMA SIMPAN SUSU SAPI PASTEURISASI
DENGAN METODE *POST THAWING* TERHADAP UJI
ALKOHOL, NILAI pH DAN BERAT JENIS SUSU**

SKRIPSI

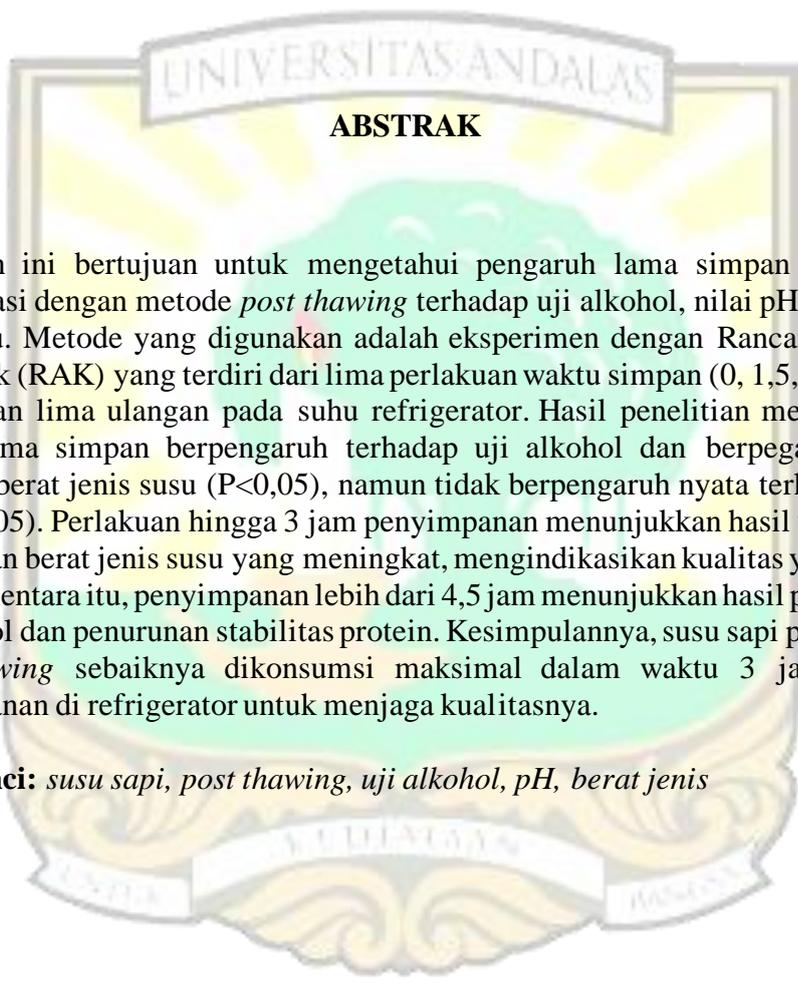


**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Peternakan**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERISTAS ANDALAS
PADANG, 2025**

PENGARUH LAMA SIMPAN SUSU SAPI PASTEURISASI DENGAN METODE *POST THAWING* TERHADAP UJI ALKOHOL, NILAI pH DAN BERAT JENIS SUSU

Fadila Putri Arsyah, dibawah bimbingan **Ir. Afriani Sandra, S.Pt. M.Sc** dan **Drh. Yuherman, M.S., Ph.D** Bagian Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Andalas, 2025



ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama simpan susu sapi pasteurisasi dengan metode *post thawing* terhadap uji alkohol, nilai pH, dan berat jenis susu. Metode yang digunakan adalah eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari lima perlakuan waktu simpan (0, 1,5, 3, 4,5, dan 6 jam) dan lima ulangan pada suhu refrigerator. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama simpan berpengaruh terhadap uji alkohol dan berpengaruh nyata terhadap berat jenis susu ($P < 0,05$), namun tidak berpengaruh nyata terhadap nilai pH ($P > 0,05$). Perlakuan hingga 3 jam penyimpanan menunjukkan hasil uji alkohol negatif dan berat jenis susu yang meningkat, mengindikasikan kualitas yang masih baik. Sementara itu, penyimpanan lebih dari 4,5 jam menunjukkan hasil positif pada uji alkohol dan penurunan stabilitas protein. Kesimpulannya, susu sapi pasteurisasi *post thawing* sebaiknya dikonsumsi maksimal dalam waktu 3 jam setelah penyimpanan di refrigerator untuk menjaga kualitasnya.

Kata kunci: *susu sapi, post thawing, uji alkohol, pH, berat jenis*