

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis, kualitas fisikokimia susu pasteurisasi yang beredar di lingkungan Sekolah Dasar Kecamatan Lubuk Begalung secara keseluruhan berada dalam kondisi sangat baik dan memenuhi persyaratan kelayakan mutu Standar Nasional Indonesia (SNI 3951:2018). Hal ini dibuktikan melalui rata-rata berat jenis sebesar 1,03068 yang mengindikasikan tidak adanya praktik pemalsuan berupa pengenceran air, rata-rata kadar air yang berada pada batas normal yakni 87,28%, serta nilai pH yang stabil pada rentang 6,48-6,60 yang menunjukkan ketiadaan proses asidifikasi lanjutan. Selain itu, hasil uji alkohol yang menunjukkan reaksi 100% negatif pada seluruh sampel menegaskan bahwa susu tersebut memiliki stabilitas emulsi protein yang sangat baik tanpa kerusakan struktural, sehingga terjamin keamanannya untuk dikonsumsi.

5.2 Saran

Pedagang disarankan untuk konsisten menerapkan sistem *cold chain* bersuhu 4-5°C selama penyimpanan dan pemajangan guna mencegah kerusakan kualitas serta gizi susu. Selain itu, karena penelitian ini terbatas pada aspek fisikokimia, peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan pengujian tambahan pada parameter mikrobiologis (seperti *Total Plate Count*, *Coliform*, dan *Staphylococcus aureus*) serta makronutrien (protein dan lemak) agar profil keamanan dan mutu pangan dapat dievaluasi secara lebih komprehensif.