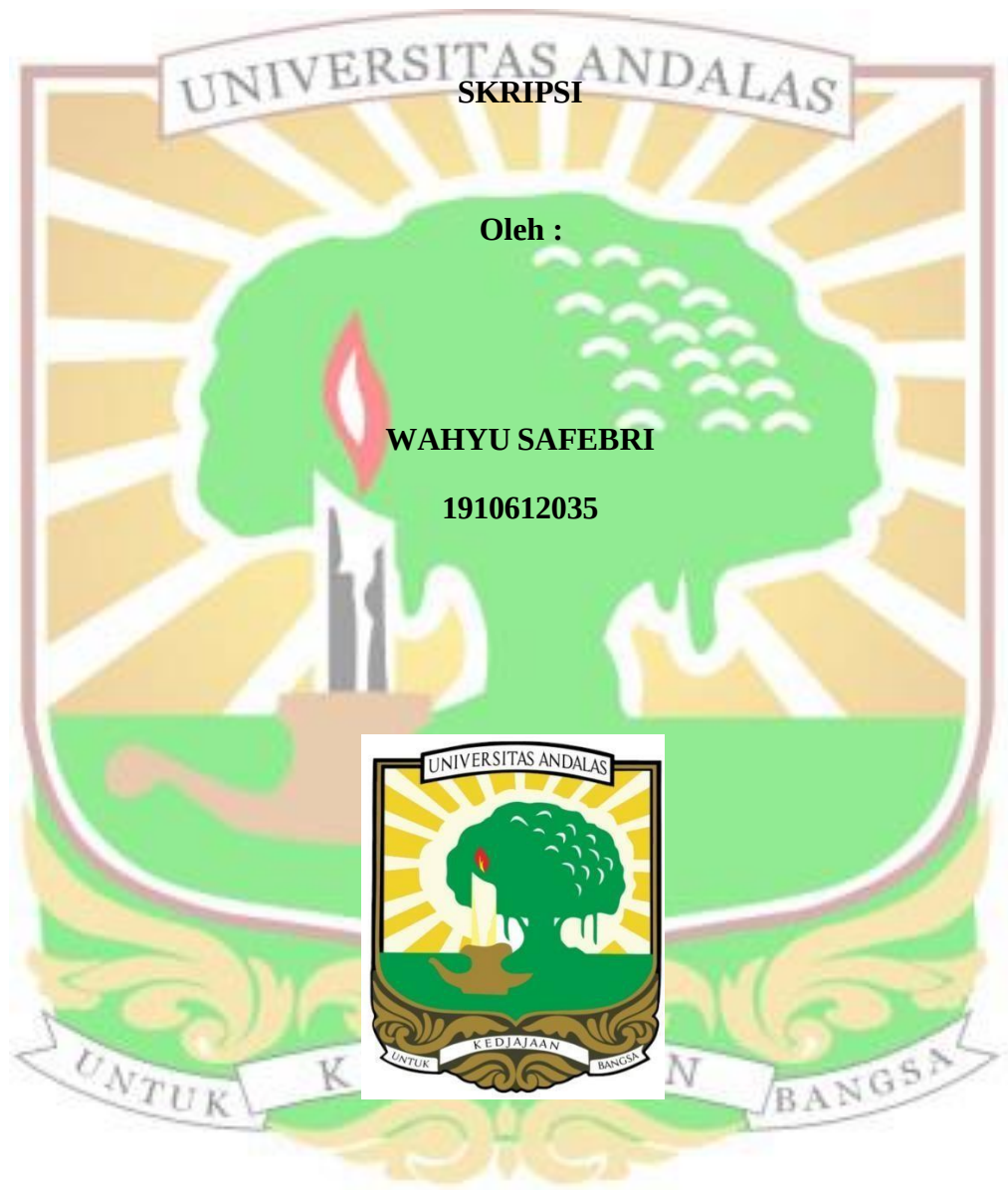


**KARAKTERISTIK PRODUK SUSU PASTEURISASI YANG DIJUAL DI
BEBERAPA KECAMATAN DI KOTA PADANG**



FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2026

KARAKTERISTIK PRODUK SUSU PASTEURISASI YANG DIJUAL DI BEBERAPA KECAMATAN DI KOTA PADANG

WAHYU SAFE Bri, dibawah bimbingan
Ade Rakhmadi S.Pt, MP dan Rizki Dwi Setiawan, S.T.P, M.Si
Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak Fakultas
Pernakan Universitas Andalas Padang, 2026

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar air, berat jenis, total titrasi asam, pH dan uji alkohol pada produk susu pasteurisasi yang dijual di beberapa Kecamatan Kota Padang. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak. Penelitian ini menggunakan 3 sampel susu pasteurisasi dari pedagang di beberapa Kecamatan di Kota Padang dan metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode survei dan analisis laboratorium terhadap sampel susu. Data yang diperoleh akan ditabulasi untuk diolah secara statistik menggunakan SPSS. Parameter yang diamati adalah berat jenis, kadar air, pH, total titrasi asam dan uji alkohol. Hasil analisis menunjukkan Kadar air sekitar $87,58 \pm 0,24 - 87,90 \pm 0,23\%$, berat Jenis sekitar $1,029 \pm 0,0 - 1,030 \pm 0,0 \text{ g/cm}^3$, total tertitrasi asam sekitar $0,16 \pm 0,0 - 0,17 \pm 0,01\%$, pH sekitar $6,54 \pm 0,086,62 \pm 2,80$. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa susu pasteurisasi dari tiga lokasi pengambilan berbeda memiliki karakteristik mutu yang relatif seragam dan dapat dikategorikan memiliki kualitas fisik dan kimia yang baik.

Kata Kunci : *Susu Pasteurisasi, Kadar Air, Berat Jenis, pH, Total Titrasi Asam.*

