

I. PENDAHULUAN

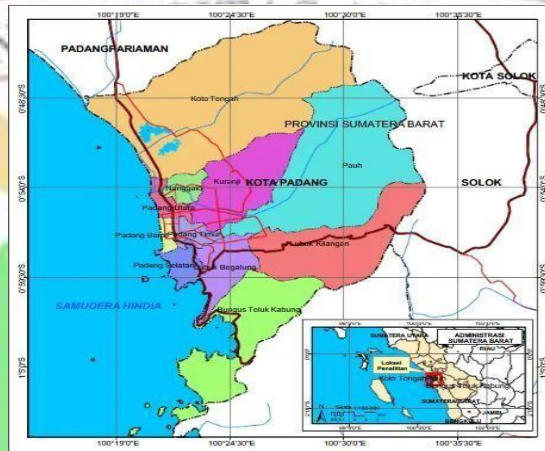
1.1. Latar Belakang

Susu merupakan salah satu bahan pangan sebagai sumber protein hewani yang memiliki kandungan nutrisi yang tinggi, sehingga bahan pangan ini menjadi rentan sebagai media pertumbuhan dan perkembangan mikroorganisme sehingga susu mudah sekali rusak. Adapun beberapa hal yang menjadi penyebab susu terkontaminasi yaitu dari ternak itu sendiri, lingkungan atau area perkandangannya dan kecurangan peternak (Septiani dkk., 2023). Di Indonesia, produksi susu segar nasional pada tahun 2024 mencapai 808.352 ton, dengan kontribusi terbesar berasal dari Provinsi Jawa Timur (468.712 ton), Jawa Barat (246.619 ton), dan Jawa Tengah (72.907 ton). Meski produksi cukup tinggi, tingkat konsumsi susu murni per kapita masih tergolong rendah dibandingkan negara tetangga (BPS, 2025).

Salah satu bentuk susu yang banyak beredar di masyarakat adalah susu pasteurisasi. Pasteurisasi adalah proses pemanasan susu pada suhu di bawah titik didih dengan tujuan membunuh mikroorganisme patogen tanpa merusak kandungan gizi susu. Metode pasteurisasi yang umum digunakan adalah *Low Temperature Long Time* (LTLT) pada suhu 63-65°C selama 30 menit dan *High Temperature Short Time* (HTST) pada suhu 73-75°C selama 15-16 detik. Proses ini bertujuan menghambat perkembangan bakteri, memperpanjang masa simpan susu, serta menjaga kualitas dan keamanan susu bagi konsumen (Dharmawan dkk., 2019).

Kota Padang adalah ibu kota Provinsi Sumatera Barat, Indonesia. Kota ini terletak di pantai barat Pulau Sumatera dan merupakan salah satu kota terbesar di wilayah tersebut. Melalui portal resmi Pemko Padang (2023) menjelaskan daerah Padang

memiliki 11 Kecamatan dan 104 Kelurahan. Diantaranya Kecamatan Bungus Teluk Kabung, Lubuk Kilangan, Padang Selatan, Padang Timur, Padang Barat, Padang Utara, Nanggalo, Kuranji, Pauh, dan Kota Tengah. Kecamatan Pauh merupakan salah satu kecamatan di Kota Padang, Provinsi Sumatera Barat, luas kecamatan 146,29 kilometer persegi.



Gambar 1. Peta Kota Padang

Sumber : Kumpulan Peta RBI Kota Padang

Kota Padang memiliki beberapa penjual susu pasteurisasi dari berbagai kecamatan baik yang berasal dari produsen di kota Padang maupun dari luar kota. Meskipun demikian, belum banyak data yang menunjukkan bagaimana karakteristik fisikokimia produk susu pasteurisasi yang beredar di pasaran dan kesesuaiannya dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3951-2018 mengenai susu pasteurisasi. Menurut Wulandari dkk., (2017) menyatakan bahwa faktor independen titik rantai produksi memberikan pengaruh signifikan terhadap karakteristik fisikokimia susu pasteurisasi. Karakteristik fisikokimia susu pasteurisasi mencakup parameter penting seperti pH, berat jenis, kadar lemak, protein, total padatan, viskositas, dan total asam titratable yang sangat menentukan kualitas dan kesegaran produk susu (Siahaan, 2021). Selain itu, kualitas dan komposisi bahan baku serta jenis kemasan yang digunakan juga menentukan kualitas susu pasteurisasi (Ambarsari dkk., 2012).

Ketidak sesuaian pada salah satu tahap produksi susu pasteurisasi mulai dari proses pasteurisasi, distribusi, dan penanganan di tingkat pedagang dapat memberikan variasi kualitas susu pasteurisasi yang dikonsumsi oleh konsumen. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Karakteristik Produk Susu Pasteurisasi yang Dijual di Beberapa Kecamatan Kota Padang”.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana karakteristik fisikokimia susu pasteurisasi yang dijual di beberapa Kecamatan di Kota Padang ditinjau dari parameter kadar air, berat jenis, total titrasi asam, pH dan uji alkohol.

1.3. Tujuan Penelitian

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.

1.4. Manfaat Penelitian

Memberikan informasi awal tentang penjualan susu pasteurisasi di beberapa Kecamatan Kota Padang, sehingga menjadi dasar bagi edukasi konsumen dan pengawasan pangan di lingkungan Kota Padang.

1.5. Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini adalah terdapat perbedaan karakteristik fisikokimia pada kadar air, berat jenis, total titrasi asam, pH dan uji alkohol susu pasteurisasi yang dijual di beberapa Kecamatan Kota Padang.