

V. KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa susu pasteurisasi dari tiga lokasi pengambilan berbeda memiliki karakteristik mutu yang relatif seragam. Hasil uji alkohol 70% pada seluruh sampel menunjukkan hasil negatif, yang menandakan bahwa protein susu masih stabil dan tidak terjadi penggumpalan. Kadar air susu pasteurisasi berkisar antara 87,58–87,90%, nilai pH berkisar antara 6,54–6,62, berat jenis berkisar antara 1,029–1,030, dan total asam tertitrasi berkisar antara 0,16–0,17%. Hasil analisis menunjukkan bahwa perbedaan nilai kadar air, pH, berat jenis, dan total asam tertitrasi antar sampel berbeda tidak signifikan ($P > 0,05$). Nilai-nilai tersebut masih berada dalam kisaran normal dan memenuhi acuan mutu susu berdasarkan standar yang digunakan, sehingga susu pasteurisasi dari ketiga lokasi pengambilan dapat dikategorikan memiliki kualitas fisik dan kimia yang baik.

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian ini, penulis menyarankan penelitian selanjutnya disarankan untuk menambahkan pengujian mikrobiologi, seperti total plate count, koliform, dan cemaran mikroba patogen, serta pengujian komposisi gizi lainnya seperti kadar protein, lemak, dan laktosa agar penilaian mutu susu pasteurisasi menjadi lebih lengkap.