

## PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KADAR PROTEIN SUSU STERILISASI SUHU ULTRA TINGGI PADA SUHU RUANG

SIWI HARJANI -- E2A201064  
(2003 - Skripsi)

Produk susu UHT yang lebih dikenal dengan susu ultra adalah susu segar yang mengalami proses sterilisasi yang kemudian dikemas dengan kemasan aseptik yang terkenal dengan *tetra pack* sehingga mudah dikonsumsi dan dapat diminum kapan saja serta mudah penyimpanannya tanpa memerlukan alat pendingin, oleh karena itu peneliti terdorong untuk melakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu ruang terhadap kandungan zat gizi khususnya kadar protein yang terkandung pada susu UHT.

Jenis penelitian ini adalah *explanatory* dengan metode eksperimen semu menggunakan pendekatan kohort prospektif/*longitudinal* untuk menjelaskan dan menganalisis pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar protein susu UHT pada suhu ruang di pedagang kaki lima di jalan dr. Cipto Semarang. Uji kadar protein total pada susu UHT tersebut dilakukan dengan analisis kuantitatif secara kimiawi di laboratorium dengan menggunakan metode *Kjeldal*.

Dari hasil pemeriksaan didapatkan bahwa 96,5% (27 sampel) dari 28 sampel pada nomor batch dan tanggal masa kadaluwarsa yang sama, kadar proteinnya rata-rata 2,52 g/100 ml lebih rendah apabila dibandingkan dengan yang tercantum pada label susu UHT yaitu 2,75 g/100 ml. Kerusakan pada kadar protein terjadi karena beberapa faktor yang mempengaruhi yaitu lamanya penyimpanan, kontak dengan sinar matahari, kelembaban yang tidak stabil, peletakan yang kurang aman dimana binatang pengerat mudah menjangkaunya yang mengakibatkan kebocoran pada kemasan.

Disarankan pada pedagang ikut berperan dalam menjaga keamanan pangan dan mempertahankan mutu zat gizi yang terkandung dalam pangan terutama susu UHT yang dijual, pada pihak instansi terkait memberi peraturan pada produsen untuk mencantumkan informasi pada labelnya bagaimana cara menyimpan susu UHT sebelum dikonsumsi.

**Kata Kunci:** Suhu Ruang, Susu UHT, Protein, Lama Penyimpanan

## THE EFFECT OF LEGHT OF STROAGE ON THE PROTEIN LEVEL OF ULTRA HIGH STERILISATION TEMPERATURE MILK'S AT ROOM TEMPERATURE

*The UHT milk which popular as ultra milk is strelized fresh milk that is put in an aceptic package known as tetra pack, in order to make consumption and able to be at any time and also easy in it's stroage (without using vefrigerator) because of the facts above the reseacher is motivated to do a vesearch based on the objective of understanding the effect of room temperature to the nutritions expecially on proteins of the UHT milk.*

*The type of research is an explanatory, quasi experiment method with the use of kohort prospektive/longitudinal approach to explain and analyze the effect of long storage to UHT milk's proteins in a room temerature at the street shops in dr. Cipto street Semarang. Test on the total amount of protein of the UHT milk is done in a laboratory using a chemical quantitativ analysis known as the kjeldal method.*

*The test shows that 96,5% (27 sample) of 28 sample that have the same batch number and expired date, experience a decrease of total protein amount down to approximately 2,52 g/100 lt more bad in label 2,75 g/100 lt. Mean white the total protein amount written on the package is same factor such as the period of time of UHT milk being stored, it's contact with the sun, unsteady huminity, misplacement of goods causing rodents damging the packages.*

*It's adviced to shop keepers/merchants to participate in keeping the food safety and maintime the quality at food nutritions expecially UHT milk on sale, intructions/regulations to the production companies to make a written information on the package concerning on how to store UHT milk before consuming.*

*Keyword: Room Temperature, UHT Milk, Protein, Long period of storage / long storage*