

## RINGKASAN

PINASIH DWI HARINI, J 201880095. PEMERIKSAAN SECARA BAKTERIOLOGIS SUSU EN CER TETRAPAK (ULTRA) YANG BEREDAR DI KODIA SEMARANG. (dibawah bimbingan SRIANI HENDARKO, sebagai pembimbing utama dan WIJANARKA, sebagai pembimbing pendamping).

Susu merupakan jenis makanan yang mengandung gizi tinggi dan lengkap. Komponen penyusun susu adalah lemak, protein, laktosa, vitamin, mineral dan air. Komposisi susu yang lengkap ini menyebabkan susu sangat bermanfaat bagi tubuh kita, selain itu juga cocok untuk pertumbuhan mikrobia. Keberadaan mikrobia dalam susu dapat menyebabkan kerusakan. Demikian pula apabila mikrobia berada dalam susu encer tetrapak (Ultra) akan menyebabkan kerusakan produk tersebut.

Penelitian dilaksanakan pada bulan September sampai Oktober 1993 di Laboratorium Bioteknologi Program Studi Biologi MIPA Universitas Diponegoro Semarang.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kualitas susu encer tetrapak (Ultra) yang beredar di Kodia Semarang ditinjau secara bakteriologis. Ada empat jenis rasa susu yang diperiksa dari tiga tempat pemasaran, yaitu Super Market (A), Pasar Inpres (B) dan Kaki lima (C). Pemeriksaan yang dilakukan meliputi menghitung angka lempeng total (*Total Plate Count*), jumlah bakteri Coliform (metode MPN), ada tidaknya bakteri *Escherichia coli*, *Salmonella sp*, *Shigella sp*, *Staphylococcus sp* dan *Streptococcus sp*.

Dari hasil penelitian ternyata angka lempeng total empat jenis rasa susu Ultra yang diperiksa dari tiga tempat pemasaran berkisar antara 0 sampai dengan 2 sel bakteri tiap mililiter sampel. Setelah dianalisa statistik ternyata tidak ada perbedaan angka lempeng total, dengan kata lain tempat pemasaran dan jenis rasa tidak mempengaruhi angka lempeng total susu Ultra yang diperiksa. Dalam pemeriksaan ini tidak ditemukan bakteri Coliform, *E. coli*, *Salmonella sp*, *Shigella sp*, *Staphylococcus sp* dan *Streptococcus sp*.

Sehingga dapat disimpulkan bahwa susu tetrapak (Ultra) yang beredar di Kodia Semarang mempunyai kualitas yang sama dan baik ditinjau secara bakteriologis, jadi aman untuk dikonsumsi.