

KENAIKAN JUMLAH KUMAN DALAM AIR SUSU SEGAR PADA PROSES
PENGIRIMAN DARI PRODUSEN KE KONSUMEN (STUDI MIKROBIOLOGI PADA
SUSUSEGAR DI SEMARANG SELATAN)

Oleh: HARYANTO -- G101880142
(1992 - Skripsi)

Seperti diketahui bahwa air susu segar pada dasarnya merupakan bahan makanan yang bergizi tinggi dan baik bagi semua makhluk hidup, disamping itu air susu juga merupakan media yang baik bagi pertumbuhan dan perkembangan berbagai mikroorganisme. Sehingga perlu adanya pengawasan dan penanganan yang baik mulai dari awal produksi sampai di konsumsi oleh masyarakat. Banyaknya penjamahan dan lamanya waktu pengiriman akan menyebabkan kerusakan dari mutu susu dan juga berakibat terhadap berbagai masalah yang menyangkut kesehatan masyarakat.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan rata-rata jumlah kuman dalam air susu segar pada proses pengiriman dari produsen, agen dan konsumen.

Sampel yang diambil dalam penelitian ini adalah air susu segar dari para peternak sapi perah yang menjual hasil susu segar dalam bentuk sususegar langsung kepada konsumen dan penentuan sampel dilakukan secara random sampling.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ada perbedaan rata-rata jumlah kuman dalam air susu segar pada saat diproduksi, agen susu dan konsumen, serta adanya hubungan antara lama pengiriman dengan jumlah kuman dalam susu segar tersebut. Hal ini disebabkan pada saat susu segar tersebut dikirimkan masih memungkinkan terjadinya kontaminasi dari luar.

Untuk menjaga agar supaya mutu susu yang dibawa lebih tahan lama dan tidak segera rusak maka disarankan agar para penjual susu segar tersebut menjual dalam bentuk susu segar yang sudah diberi kemasan dan diberi label. Begitu juga bagi para konsumen susu segar agar memasak terlebih dahulu sebelum diminum.

Kata Kunci: Kuman Dalam Air Susu Segar