

PERBEDAAN DAYA AWET AIR SUSU SAPI PASTEURISASI HIGH TEMPERATURE SHORT TIME (HTST) YANG DILAKUKAN SEBELUM PENGEMASAN DAN SESUDAH PENGEMASAN PADA SUHU KAMAR DIKELURAHAN PUDAK PAYUNG KECAMATAN SEMARANG SELATAN

JUMIYATI ZAEN -- G.101870072  
(1991 - Skripsi)

Pasteurisasi adalah cara terbaik untuk membebaskan air susu sapi dari kuman patogen tanpa merusak atau merubah rasa dan susuna kimia susu tersebut.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan daya awet air susu sapi pasteurisasi htst sebelum pengemasan dan sesudah pengemasan pada penyimpanan suhu kamar.

Sampel dalam penelitian ini adalah air susu sapi yang ditampung oleh seorang penjual susu kemasan yang terpilih secara acak dari 36 penjual susu kemasan yang terdapat di Kelurahan Puduk Payung kecamatan Semarang Selatan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa daya awet air susu sapi pasteurisasi HTST sebelum pengemasan berbeda bermakna dengan daya awet air susu sapi pasteurisasi HTST sesudah pengemasan, dimana daya awet air susu sapi yang dipasteurisasi HTST sesudah pengemasan lebih lama. Hal ini disebabkan karena pada pasteurisasi HTS sebelum pengemasan masih terjadi kontaminasi yaitu pada saat pennismanan.

Agar umur susu sapi menjadi lebih lama dan bisa dipasarkan lebih leluasa disarankan agar para penjual susu kemasan melakukan pasteurisasi HTST terhadp air susu sapinya setelah proses pengemasan.

**Kata Kunci:** PASTEURISASI HTST