

KUALITAS SUSU PASTEURISASI MELALUI PARAMETER KIMIA, FISIK, SENSORIS DAN MIKROBIOLOGI DI PT GREAT GIANT PINEAPPLE LAMPUNG

Oleh:

Anfi Qoriatul Hafidzah

RINGKASAN

PT Great Giant Pineapple merupakan salah satu perusahaan di Indonesia yang memproduksi susu pasteurisasi dari sapi perah jenis Friesian Holstein (FH) yang didatangkan dari Australia. Perusahaan ini menerapkan standar distribusi dan pengendalian mutu sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) dan Standar Finish Goods yang telah ditentukan perusahaan untuk menjaga kualitas produknya. Pengujian kualitas susu pasteurisasi mencakup aspek kimia (alkohol, pH, nutrisi), fisik (tekstur), sensoris (warna, aroma, rasa), dan mikrobiologi (*Salmonella sp*). Hasil pengujian menunjukkan bahwa susu bebas dari alkohol dan *Salmonella sp*, memiliki pH 6,7%, kandungan lemak 3,15%, protein 1,1%, tekstur cair agak kental, serta warna putih kekuningan dengan aroma dan rasa khas susu.

Kata Kunci: *susu pasteurisasi, kualitas, SNI 8984:2021, standar finish goods perusahaan*