

# IDENTIFIKASI PENGGUNAAN SUSU SKIM A SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI SUSU SKIM B PADA PROSES PENGEMBANGAN PRODUK DAIRY DI PT GREAT GIANT PINEAPPLE

Oleh

Vadila Dinda Lestari

NPM 21733056

## RINGKASAN

PT Great Giant Pineapple merupakan perusahaan terintegrasi berbasis pada pengolahan bahan pangan, salah satunya adalah produk susu pasteurisasi. Memperpanjang masa simpan susu coklat pasteurisasi adalah kunci untuk menjaga kesegaran dan kualitas produk, meningkatkan daya saing di pasar, serta memastikan konsumen mendapatkan susu yang aman dan bernutrisi lebih lama. Mengetahui dan memahami proses pembuatan susu pasteurisasi coklat dan menentukan karakteristik sensoris, kimia, mikrobiologi susu pasteurisasi coklat menggunakan dua jenis susu skim B dan membandingkan dengan susu skim A pada penyimpanan selama 25 hari di suhu 4°C. Metode yang dilakukan adalah praktek langsung dalam pembuatan susu pasteurisasi coklat dilaboratorium *Research and Development* (RnD) dan melakukan pengujian karakteristik sensoris, kimia dan mikrobiologi. Pengujian yang dilakukan uji pH, brix, alkohol dan uji mikrobiologi. Tahapan proses produksi susu pasteurisasi coklat dengan metode HTST, yaitu penerimaan bahan baku, pemanasan awal (*pre-heating*), pemanasan dan pencampuran, homogenisasi, pasteurisasi, dan *filling*, pendinginan, penyimpanan suhu 4°C. Berdasarkan uji *triangle*, karakteristik sensoris (warna, aroma, rasa, tekstur) tidak berbeda antara susu skim A dan susu skim B. Uji alkohol hasil yang didapat negatif. Uji pH hasil yang didapat dari kedua susu skim (A dan B), masih memenuhi syarat standar pH yang ditentukan, yaitu 6,5-7,00. Uji °brix selama dilakukan pengujian nilai °brix masih memenuhi syarat standar yang ditentukan, yaitu, 15,00-17,00. Hasil nilai °brix tertinggi dari kedua susu skim (A dan B), yaitu 17,00 sedangkan nilai °brix terendah dari kedua susu skim didapatkan 15,5. Uji salmonella hasil yang didapat negatif.

**Kata kunci:** *analisis daya simpan, susu coklat, masa simpan (shelf life)*