

RINGKASAN

Yusup Efendi. “Waktu Reduktase dan Tingkat Keasaman Susu Sapi Perah di Kelompok Peternak Tulus Tanam dan Tani Susu Murni Kabupaten Wonosobo”. Penelitian dilaksanakan mulai tanggal 21 Agustus sampai 27 Agustus 2016 di Kelompok Peternak Tani Susu Murni yang bertempat di Desa Kapencar, Kecamatan Kertek, dan Kelompok Peternak Tulus Tanam yang berada di Desa Pelubangan Selomerto, Kecamatan Selomerto, Kabupaten Wonosobo serta di Laboratorium Produksi Ternak Perah Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto. Tujuan penelitian mengetahui Waktu Reduktase dan Tingkat Keasaman susu di Kelompok Peternak Sapi Perah Tulus Tanam dan Tani Susu Murni Kabupaten Wonosobo. Metode penelitian yaitu survei dengan analisis data uji “t” dan analisis regresi linear dengan hasil wawancara/pengamatan/lingkungan dan uji laboratorium. Variabel yang diukur yaitu waktu reduktase (jam) dan tingkat keasaman (%).

Hasil analisis data dengan menggunakan uji “t”, menunjukkan rata-rata waktu reduktase susu di kelompok peternak Tulus Tanam dan Tani Susu Murni berbeda nyata ($P < 0,05$). Rataan dari waktu reduktase susu di kelompok Tulus Tanam adalah 7,505, sedangkan di kelompok Tani Susu Murni adalah 7,005. Hasil analisis data menggunakan uji “t”, menunjukkan rata-rata nilai tingkat keasaman di kelompok peternak Tulus Tanam dan Tani Susu Murni tidak berbeda nyata ($P > 0,05$). Rataan dari tingkat keasaman susu di kelompok peternak Tulus Tanam adalah 6,8, sedangkan di kelompok Tani Susu Murni adalah 7,7. Hubungan antara waktu reduktase dengan tingkat keasaman susu di kelompok peternak Tulus Tanam diformulasikan sebagai $Y = 66,036 - 7,889X$, sedangkan di kelompok peternak Tani Susu Murni diformulasikan sebagai $Y = - 35,686 + 6,189X$.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah kualitas susu di kelompok peternak Tulus Tanam dan Tani Susu Murni berdasarkan waktu reduktase dan tingkat keasaman masih cukup baik dan layak dikonsumsi dimana hasil waktu reduktase masih diatas yang diminimalkan oleh SNI (2011)

Kata Kunci : Susu, Waktu Reduktase, Tingkat Keasaman.

SUMMARY

Yusup Efendi.” Reductase time and acidity level of dairy cattle in groups of farmers “Tulus Tanam and Tani Susu Murni Wonosobo regency”. The study was conducted from August 21 until August 27, 2016 in the groups of farmer’s farm milk which is housed in the Kapencar village, Kertek districts, and groups of farmer’s farm Tulus Tanam in the Pelubangan Selomerto village, selemorto districts, Wonosobo districts and also in the laboratory production of dairy cattle in the Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto. This study aimed to know the reductase time and acidity level of milk in groups of farmers “Tulus Tanam and Tani Susu Murni Wonosobo regency”. This method of reseach is survey analysis data test “t” and linear regression analysis with interview results/ observation/ environmental and laboratory testing. The measured variable is the time reductase (h) and acidity (%).

The results of data analysis using test “t”, shows the average reductase time of milk in the dairy farm Tulus Tanam and Tani Susu Murni significantly different ($P < 0,05$). The average of the reductase time of milk in group Tulus Tanam is 7,505, whereas in group Tani Susu murni is 7,005. The results of data analysis using test “t”, shows the average value of the level of acidity in groups of farmers Tulus Tanam and Tani Susu Murni not significantly different ($P > 0,05$). The average on the acidity of the milk in groups of farmers Tulus Tanam is 6,8, whereas in group Tani Susu Murni is 7,7. The relationship between reductase times with acidity levels in the groups of farmers Tulus Tanam formulated as $Y = 66,036 - 7,889X$, whereas in groups of farmers Tani Susu Murni formulated as $Y = - 35,686 + 6,189X$.

The conclusion of this study is the quality of milk in groups of farmers Tulus Tanam and Tani Susu Murni based on the reductase time and acidity level is still good and consumable where the results above reductase time is minimized by SNI (2011).

Keywords: Milk, Time Reductase, The acidity level