

Kualitas Susu Sapi Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis (Cinnamomum burmannii) pada Penyimpanan Dingin

Title	Kualitas Susu Sapi Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis (Cinnamomum burmannii) pada Penyimpanan Dingin
Author Order	2 of 2
Accreditation	3
Abstract	<p>Kayu manis (Cinnamomum burmannii) dikenal sebagai rempah dengan kandungan sinamaldehyd mencapai 92,0% sehingga berpotensi memperpanjang masa simpan produk susu. Penelitian bertujuan mengetahui efek ekstrak kayu manis yang ditambahkan pada susu sapi pasteurisasi terhadap total asam tertitrasi, nilai pH, kadar air, dan angka reduktase yang disimpan pada suhu 5-10^oC. Penelitian menggunakan susu segar dari peternakan sapi perah rakyat di Kabupaten Semarang, Jawa Tengah dan dipasteurisasi menggunakan metode High Temperature Short Time (HTST) selama 15 detik dengan suhu 72^oC. Penelitian eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola searah dengan 4 perlakuan dan 5 kali ulangan, dengan uji post-hoc Duncan's Multiple Range Test (DMRT). Susu pasteurisasi ditambah dengan ekstrak kayu manis 0, 2, 4, dan 6 % (w/w). Pengukuran peubah dilakukan pada hari ke 0, 3, 7, dan 14. Hasil penelitian menunjukkan penambahan ekstrak kayu manis berpengaruh nyata terhadap total asam tertitrasi, namun tidak berpengaruh nyata terhadap angka reduktase selama penyimpanan sampai dengan 14 hari. Penambahan ekstrak kayu manis berpengaruh nyata terhadap pH pada penyimpanan 0 dan 7 hari serta kadar air pada penyimpanan 7 hari. Sementara itu, pada penyimpanan 3 dan 14 hari tidak mempengaruhi nilai pH serta penyimpanan 0, 3, dan 14 hari tidak mempengaruhi kadar air. Kesimpulannya, ekstrak kayu manis yang ditambahkan sampai dengan 6% mampu mempertahankan kualitas susu sampai dengan 7 hari.</p>
Publisher Name	Politeknik Pembangunan Pertanian Manokwari
Publish Date	2023-06-16
Publish Year	2023
Doi	DOI: 10.47687/jt.v14i1.401
Citation	
Source	JURNAL TRITON
Source Issue	Vol 14 No 1 (2023): JURNAL TRITON
Source Page	153-161
Url	https://jurnal.polbangtanmanokwari.ac.id/index.php/jt/article/view/401/288
Author	Ir JUNI SUMARMONO, S.Pt, Master of Science,