



PENGARUH VOLUME ARANG AKTIF TERHADAP JUMLAH BAKTERI, KUALITAS SUSU DAN ORGANOLEPTIK SUSU SEGAR KAMBING ETAWAH

R. Singgih Sugeng Santosa* dan Dattadewi Purwantini

Fakultas Peternakan, Universitas Jenderal Soedirman

*email: rsinggihsgengs@gmail.com

Abstrak. Tujuan penelitian ini untuk mengkaji pengaruh volume arang aktif pada bejana berdiameter 2,5 cm terhadap total bakteri, kualitas susu dan organoleptik susu segar kambing Etawah. Materi yang digunakan adalah susu segar kambing Etawah kambing Etawah 5 liter, arang aktif produk PURE IT sebanyak 2 paket, media NA (*Nutrient Agar*) sebanyak 45 gram, dan akuades sebanyak 3150 ml. Penelitian menggunakan dua rancangan yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) untuk percobaan total bakteri dan kualitas susu dengan 4 perlakuan yaitu susu tidak dilewatkan pada arang aktif (P0), susu dilewatkan pada arang aktif dengan volume 19,625 cm³ (P1), 39,25 cm³ (P2), dan 58,875 cm³ (P3) dan setiap perlakuan diulang 5 kali, sedang Rancangan Acak Kelompok untuk percobaan uji organoleptic bau susu dengan ulangan sebanyak 20 kali sesuai jumlah panelis panelis Data dianalisis menggunakan analisis variansi dan dilanjutkan Uji Orthogonal Polinomial. Hasil penelitian menunjukkan bahwa volume arang aktif pada bejana berdiameter 2,5 cm berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) menurunkan total bakteri ($Y = 6,930 - 0,050 X$), namun tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap kualitas susu dan organoleptik susu segar kambing Etawah kambing Etawah, Kesimpulan dari penelitian ini penggunaan volume arang aktif sampai 58,875 cm³ pada bejana berdiameter 2.5 cm mampu menurunkan total bakteri, dapat mempertahankan kualitas dan memperbaiki organoleptic susu segar kambing Etawah.

Kata kunci: susu segar kambing Etawah, kambing Etawah, arang aktif, total bakteri, kualitas susu kambing, organoleptic