

FM-UAD-PBM-11-04/R0

# PETUNJUK PRAKTIKUM KESEHATAN MASYARAKAT VETERINER

PP/IKM/KESMAVET/VII/R2



Disusun oleh :

drh. Asep Rustiawan, M.S  
Fardhiasih Dwi Astuti, S.KM., M.Sc.  
Rokhmayanti, S.KM., M.PH.  
Atikah Rahayu, S.KM., M.PH.



LABORATORIUM FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN  
2022

FM-UAD-PBM-11-04/RO

**PETUNJUK PRAKTIKUM**  
**KESEHATAN MASYARAKAT VETERINER**

PP/IKM/KESMAVET/VII/R2



Disusun oleh :  
drh. Asep Rustiawan, M.S  
Fardhiasih Dwi Astuti, S.KM., M.Sc.  
Rokhmayanti, S.KM., M.PH.  
Atikah Rahayu, S.KM., M.PH.

**LABORATORIUM FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT**  
**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT**  
**FAKULTAS KESHATAN MMASYARAKAT**  
**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

2022

## V. UJI FISIK SUSU

### TUJUAN PRAKTIKUM:

Mahasiswa mengetahui kualitas fisik susu

### LANDASAN TEORI

Sifat susu yang perlu diketahui adalah bahwa susu merupakan media yang baik sekali bagi pertumbuhan mikrobial, sehingga apabila penanganannya tidak baik akan dapat menimbulkan penyakit yang berbahaya ("zoonosis"). Disamping itu susu sangat mudah sekali menjadi rusak terutama karena susu merupakan bahan biologik. Air susu selama di dalam ambing atau kelenjar air susu dinyatakan steril, akan tetapi begitu berhubungan dengan udara air susu tersebut patut dicurigai sebagai sumber penyakit bagi ternak dan manusia.

Sifat fisik susu meliputi warna, bau, rasa, berat jenis, titik didih, titik beku, panas jenis dan kekentalannya. Sedangkan sifat kimia susu yang dimaksud adalah pH dan keasamannya (Saleh, 2004).

Pemeriksaan susu bertujuan untuk (Nurhadi, 2012):

1. Melindungi kesehatan konsumen akibat penularan penyakit melalui susu atau memelihara kesehatan susu sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
2. Melindungi konsumen dari pemalsuan susu.
3. Melindungi masyarakat luas agar terhindar dari kerugian akibat kerusakan susu karena pencemaran bakteri.
4. Untuk klasifikasi dan penentuan kualitas susu.
5. Meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produsen susu atas kualitas dan kesehatan susu yang dihasilkan.

### BAHAN DAN ALAT

1. Susu
2. Tabung reaksi



**FKM-UAD**  
Yogyakarta