

ABSTRAK

Susu adalah bahan makanan yang bergizi tinggi karena mengandung zat-zat yang lengkap dan seimbang seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral dan vitamin yang dibutuhkan oleh manusia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cemaran mikroba, kadar lemak, dan protein pada susu sapi segar di wilayah Tangerang, apakah sudah memenuhi SNI atau tidak. Pada percobaan ini digunakan susu sapi segar yang diperoleh dari daerah Keroncong (A), Pasar Lama (B), Karawaci (C). Uji cemaran mikroba menggunakan metode ALT (Angka Lempeng Total) untuk mengetahui keberadaan cemaran bakteri *Enterobacteriaceae*, *Staphylococcus* dan Jamur, sedangkan untuk menentukan kadar lemak, dan protein dianalisis dengan menggunakan alat *Lactoscan*. Hasil pengujian cemaran mikroba pada sampel Susu Sapi Segar tidak ada yang memenuhi persyaratan SNI karena mengandung *Enterobacteriaceae*, *Staphylococcus* dan Jamur. Hasil pengujian Kadar Lemak dari sampel Susu Sapi Segar, memenuhi persyaratan SNI (minimum 3,0%) dengan kadar Susu Sapi Segar A 3,42%, B 3,62% dan C 3,67%. Hasil pengujian Kadar Protein pada sampel Susu Sapi Segar memenuhi persyaratan SNI (minimum 2,8%) dengan kadar Susu Sapi A 2,855%, B 2,85% dan C 2,86%. Terdapat perbedaan yang nyata pada hasil uji Kadar Lemak dari ke-tiga Susu Sapi Segar, sedangkan untuk hasil uji Kadar Protein tidak menunjukkan perbedaan yang nyata.