

ABSTRAK

Air susu sapi merupakan bahan makanan yang mudah rusak. Salah satu kerusakan yang sering dijumpai adalah terjadinya penggumpalan. Oleh karena itu diusahakan cara untuk mencegah penggumpalan susu antara lain dengan penambahan sodium bikarbonat.

Telah dilakukan penelitian tentang pengaruh penambahan sodium bikarbonat terhadap penggumpalan air susu sapi, penentuan Angka Lempeng Total Bakteri, jumlah perkiraan terdekat (MPN) Koliform pada media LB dan BGLBB, pertumbuhan *Staphylococcus aureus* pada media VJA dan pertumbuhan *Salmonella* pada media SSA.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa hanya sampel tanpa penambahan sodium bikarbonat yang menggumpal pada lama penyimpanan 8 jam. Nilai Angka Lempeng Total yang memenuhi persyaratan terdapat pada sampel tanpa penambahan sodium bikarbonat lama penyimpanan 2 jam dan 4 jam, pada sampel dengan penambahan sodium bikarbonat 250 mg/L dengan lama penyimpanan 2 jam, 4 jam, dan 6 jam, serta pada sampel dengan penambahan sodium bikarbonat 500 mg/l dengan lama penyimpanan 2 jam. Terdapat bakteri Koliform pada air susu sapi tanpa atau dengan penambahan sodium bikarbonat, terdapat pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus* pada air susu sapi tanpa atau dengan penambahan sodium bikarbonat dan tidak terdapat bakteri *Salmonella* tanpa atau dengan penambahan sodium bikarbonat.