



Persepsi Terhadap Konsumsi Susu Ultra High Temperature (UHT) Pada Mahasiswa

Perception of Ultra High Temperature (UHT) Milk Consumption among Animal Science Students

Wulan Nurul Aini¹, Zulfanita², Faruq Iskandar³

^{1,2,3,-} Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Purworejo, Indonesia
Jl.K.H.Ahmad Dahlan No. 3-6 Purworejo 54111 Yogyakarta-Magelang

Email:

email : arifzub010874@gmail.com; wulannurulaini665@gmail.com; tatazulfanita@yahoo.com;
iskandar.spt@umpwr.ac.id

Korespondensi author: ; tatazulfanita@yahoo.com

ABSTRACT

Article History:

Accepted : 25-12-2025

Online : 25-12-2025

Keyword:

Perception;
Students;
Consumption;
UHT Milk



9 772614 814311

Susu UHT adalah salah satu produk pangan asal ternak yang banyak digemari oleh masyarakat, bahkan susu UHT menjadi produk yang dipakai sehari-hari. Studi ini bertujuan untuk mengetahui persepsi mahasiswa peternakan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purworejo terhadap konsumsi, kandungan dan manfaat susu Ultra High Temperature (UHT), serta melihat tingkat penerimaan produk tersebut dikonsumsi. Penentuan sampel pada penelitian ini menggunakan proportionate stratified random sampling. Sampel dalam penelitian ini sejumlah 48 orang. Instrumen pengambilan data menggunakan kuesioner dalam bentuk Google Form dan Skala Likert. Analisis data menggunakan deskriptif kualitatif. Hasil studi menunjukkan Persepsi Terhadap Konsumsi Susu Ultra High Temperature (UHT) Pada Mahasiswa Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purworejo dengan rata-rata skor keseluruhan adalah 56,29. Mayoritas Mahasiswa Peternakan Universitas Muhammadiyah Purworejo setuju pada persepsi konsumsi susu UHT dengan skor rata-rata 19,14, kandungan susu UHT dengan skor rata-rata 19,25 dan manfaat susu UHT dengan skor rata-rata 19,35.

UHT milk is a food product from livestock that is very popular among the public, in fact UHT milk is a product that is used every day. This study aims to determine the perceptions of animal husbandry students at the Faculty of Agriculture, Muhammadiyah University of Purworejo regarding the consumption, content and benefits of Ultra High Temperature (UHT) milk, as well as to see the level of acceptance of the product for consumption. The sample in this study was determined using proportionate stratified random sampling, with a total of 48 respondents. A Google Form questionnaire and a Likert scale were employed as data collection tools. Data analysis employed descriptive qualitative methods. The results showed that the perception of UHT milk consumption among Animal Science students of Muhammadiyah University of Purworejo had an overall average score of 56.29. Most students agreed with statements regarding UHT milk consumption, with an average

score of 19.14, the content of UHT milk with an average score of 19.25, and the benefits of UHT milk with an average score of 19.35.

A. PENDAHULUAN

Susu adalah cairan berwarna putih hasil sekresi dari kelenjar mammae hewan mamalia atau menyusui, yang digunakan sebagai bahan makanan dan minuman bersumber gizi tinggi. Susu juga dapat dikatakan sebagai bahan pangan yang tersusun oleh nutrisi dengan proporsi yang lengkap dan seimbang yang dibutuhkan oleh tubuh [1]. Susu memiliki kandungan yang terbilang lengkap dan mengandung unsur kimia yang dibutuhkan tubuh. Komposisi kimia yang terdapat dalam susu terdiri dari lemak 3,90%, protein 3,40%, laktosa 4,80, abu 0,72%, serta air 87,10% [2]. Selain itu susu rawan akan pencemaran bakteri sehingga membutuhkan pengolahan agar tidak mudah rusak dan mencegah penurunan kualitas. Salah satu teknik pengolahan susu yakni proses pengolahan susu dengan teknik Ultra High Temperature (UHT) [3]. Susu agar bisa dikonsumsi dengan aman dan tahan lama maka susu dilaksanakan pemanasan dengan proses Ultra High Temperature. Susu UHT yaitu susu segar pada temperatur tidak kurang dari 135°C selama 2 detik serta segera dibungkus dalam kemasan yang bersih [4]. Selain itu, susu Ultra High Temperature adalah susu yang dibuat menggunakan proses pemanasan yang melebihi proses pemanasan, umumnya mengarah pada gabungan waktu serta suhu tertentu dalam rangka mendapatkan produk dagang yang bersih. Pemanasan dapat mencapai kondisi sterilitas produk yang diinginkan dengan membunuh spora bakteri tahan panas. Ini juga mampu mengurangi kerusakan zat gizi dan mutu (tekstur, warna, citarasa, dan rasa) [5].

Susu UHT adalah salah satu produk pangan asal ternak yang banyak digemari oleh masyarakat, bahkan susu UHT menjadi produk yang dipakai sehari-hari [6]. Hal itu berdasarkan dari deretan merk susu UHT yang menguasai pasar pada tahun 2022 yaitu Ultra Milk 36%, Frisian Flag 15,50%, Indomilk 11% serta Milo 5,20% [7]. Susu UHT banyak diminati karena ada beberapa jenis pilihan merek, bermacam rasa, harga, mudah dijumpai, serta praktis [8]. Susu UHT adalah produk yang digemari masyarakat karena selain mempunyai kandungan gizi susu yang tinggi juga sangat praktis. Susu UHT dikatakan praktis karena susu UHT mudah dibawa dan mudah dijumpai di minimarket dan supermarket [3].

Susu UHT yang banyak dijualbelikan tidak terlepas dari kelengkapan produk yang terdapat dalam produk tersebut. Atribut produk meliputi kandungan gizi, rasa, aroma, warna, bentuk, desain, merek, label, harga, kebersihan dan kemasan [9]. Adanya beragam kelengkapan produk yang terdapat pada produk akan memunculkan persepsi masyarakat. Persepsi adalah aktivitas yang dilaksanakan oleh individu melalui proses penginderaan sehingga dapat menghayati suatu obyek kemudian timbul sebuah persepsi. Setiap orang memiliki persepsi yang berbeda.

Persepsi mereka tentang sesuatu dikenal sebagai persepsi positif atau negatif, yang dapat menyebabkan tindakan manusia yang terlihat atau nyata [10]. Persepsi secara umum adalah proses melihat kondisi dengan menggunakan proses perhatian, pemahaman, pengenalan terhadap objek atau peristiwa, dan rancangan yang diterima masuk ke dalam otak kemudian diartikan serta diberi makna melalui proses yang rumit yang selanjutnya menghasilkan persepsi.

Mahasiswa adalah kelompok kecil dalam masyarakat, yang juga memiliki kontribusi dalam proses konsumsi suatu produk pangan termasuk susu. Minuman yang sering dikonsumsi mahasiswa adalah susu, selain air putih dan teh [11]. Umumnya usia mahasiswa sekitar 18-25 tahun, rentang usia tersebut adalah usia dimana manusia masih mempunyai tenaga dan pergerakan yang aktif [12]. Mahasiswa peternakan dipilih sebagai objek penelitian dalam konsumsi susu karena mahasiswa peternakan lebih memiliki pengetahuan yang lebih mendalam tentang susu serta mahasiswa peternakan terlibat dalam praktik, pengetahuan dan referensi pengolahan susu [13]. Selain itu mahasiswa peternakan memiliki pemahaman mengenai komposisi susu, kandungan susu dan manfaat bagi kesehatan tubuh. Mahasiswa dipandang sebagai manusia yang mempunyai tingkat pengetahuan yang tinggi, berpikir cerdas, dan berpikir dengan hati-hati sebelum melakukan sesuatu [14]. Universitas Muhammadiyah Purworejo sebagai perguruan tinggi di Purworejo memiliki jumlah mahasiswa tahun 2023 sebanyak 4865 bersumber dari LLDIKTI Wilayah VI 2024. Hal tersebut dipengaruhi besarnya kapasitas mahasiswa yang berasal dari semua daerah Purworejo dan daerah lain di luar Purworejo. Dengan hal tersebut dapat menunjukkan bahwa mahasiswa sangat beragam dilihat dari daerah asalnya. Ada berbagai program studi di Universitas Muhammadiyah Purworejo khususnya peternakan. Dengan latar belakang mahasiswa berbeda-beda mengakibatkan munculnya persepsi.

Persepsi manfaat susu UHT untuk meningkatkan daya tahan tubuh pada mahasiswa, pemilihan persepsi dalam memilih susu UHT karena mahasiswa sebagai perwakilan responden yang memiliki pemahaman dengan baik memiliki persepsi positif terhadap konsumsi susu UHT [13]. Persepsi tersebut terdiri tentang susu UHT, kandungan dan manfaat susu UHT bagi kesehatan. Berdasarkan penelitian tersebut peneliti tertarik melakukan penelitian yang berjudul “Persepsi Terhadap Konsumsi Susu Ultra High Temperatur (UHT) Pada Mahasiswa Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purworejo”. Pemilihan susu UHT sebagai objek studi karena susu UHT adalah suatu produk olahan susu yang banyak dijualbelikan dengan beberapa macam variasi. Studi ini melibatkan mahasiswa peternakan Universitas Muhammadiyah Purworejo karena dipercaya mempunyai pengetahuan yang lebih mendalam terhadap konsumsi susu UHT.

B. MATERI DAN METODE

Materi Penelitian

Mahasiswa peternakan fakultas pertanian Universitas Muhammadiyah Purworejo sejumlah 48 orang.

Matode Penelitian

Metode yang digunakan yaitu deskriptif kualitatif, yaitu studi yang dilaksanakan untuk mengetahui kejadian tentang apa yang dialami oleh subjek studi seperti perbuatan, persepsi, motivasi, perbuatan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata serta bahasa yang alamiah [15]. Pengumpulan data dengan pembagian kuesioner dengan bantuan google form. Persepsi yang diberikan oleh mahasiswa yang didapatkan dari kuesioner dinilai menggunakan skala likert. Skala likert digunakan untuk menilai sikap, pendapat, dan pandangan seseorang atau sekelompok orang terkait kejadian atau fenomena [16].

- Prosedur Penelitian

- a. Tahap Persiapan. Pada tahap persiapan ini dilaksanakan dengan pengadaan aktivitas pra survey yang dilaksanakan pada bulan Februari 2025.
- b. Tahap Penelitian. Tahan penelitian dilaksanakan pada bulan Mei hingga dengan Juni 2025 dengan metode kuesioner dengan bantuan google form.

- Analisis Data

Data yang telah dikumpulkan kemudian dilaksanakan analisis dengan metode analisis deskriptif kualitatif.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Karakteristik Mahasiswa

a. Umur Mahasiswa

Karakteristik sampel berlandaskan unsur mahasiswa yang sudah dirancang dalam wujud skala interval yang ditampilkan dalam Tabel 1. Umur yaitu Umur adalah jarak waktu mahasiswa saat lahir sampai saat bertambah umur [17]. Umur yang dimaksud pada penelitian ini adalah umur mahasiswa peternakan Universitas Muhammadiyah Purworejo semester 2,4,6, dan 8 yang masih aktif pada semester Genap tahun 2024/2025. Berlandaskan hasil studi umur dibedakan menjadi dua kelompok yaitu umur 18 hingga 21 tahun serta umur 22 hingga 25 tahun. Berlandaskan karakteristik umur pada Tabel 1, maka didapatkan data dari 48 mahasiswa bahwa mahasiswa yang berumur 18 sampai 21 tahun yaitu sebanyak 30 orang dengan jumlah presentase sebesar 62,50%, sedangkan umur 22 sampai 25 tahun hanya sebanyak 18 orang dengan jumlah persentase sebesar 37,50%. Tingkat usia mempengaruhi pengalaman belajar seseorang, semakin tinggi usia semakin banyak pengalaman dan pengetahuan. Selain itu, masa remaja akhir sampai dewasa awal adalah masa dimana seseorang aktif eksplorasi dalam hal pola konsumsi

termasuk dalam susu UHT. Semakin tinggi kemampuan berpikir semakin positif persepsi terhadap produk pangan yang mempunyai nilai gizi tinggi. Kelompok usia tersebut tergolong umur yang aktif dan produktif, sehingga pada umur ini mempunyai pengaruh pada tingkat pengetahuan (Pangesti, 2012). Berdasarkan pendapat (Yusuf, 2012) yaitu seorang mahasiswa dikelompokkan pada fase perkembangan pada umur 18 – 25 tahun. Kategori usia tersebut termasuk dalam masa remaja akhir dewasa hingga dewasa awal dilihat dari segi perkembangan.

Tabel 1. Karakteristik Umur Mahasiswa

Umur	Jumlah (Mahasiswa)	Persentase (%)
18 – 21	30	62,50
22 – 25	18	37,50
Jumlah Total	48	100%

Data Primer, 2025

b. Jenis Kelamin Mahasiswa

Karakteristik seseorang seperti jenis kelamin dapat menyebabkan dalam memberikan interpretasi persepsi pada suatu objek dilihatnya [18]. Karakteristik jenis kelamin dalam penelitian ini digunakan sebagai variabel untuk membedakan perbedaan persepsi terhadap pembelian susu. Karakteristik berlandaskan jenis kelamin yang ditampilkan dalam Tabel 2.

Tabel 2. Karakteristik Jenis Kelamin Mahasiswa

Jenis Kelamin	Jumlah (Mahasiswa)	Persentase (%)
Laki-laki	34	70,83
Perempuan	14	29,17
Jumlah Total	48	100%

Data Primer, 2025

Berdasarkan karakteristik jenis kelamin pada Tabel 2, maka diperoleh data dari 48 mahasiswa bahwa yang berjenis kelamin laki-laki berjumlah 34 orang dengan jumlah persentase sebesar 70,83% dan mahasiswa Perempuan sebanyak 14 orang dengan jumlah persentase sebesar 29,17%. Perbedaan masing-masing jenis kelamin dapat berkaitan dalam menilai produk pangan seperti susu UHT. Mahasiswa mayoritas didominasi oleh laki-laki, yang cenderung mempertimbangkan aspek efisien, harga dan rasa. Sedangkan perempuan cenderung memperhatikan kandungan gizi dan nutrisi yang tertera pada tabel informasi susu UHT. Sehingga jenis kelamin dapat mempengaruhi persepsi terhadap susu UHT karena perempuan lebih memperhatikan manfaat dan kandungan gizi sedangkan laki-laki dipengaruhi oleh aspek kebiasaan konsumsi.

Jenis kelamin seseorang akan mempengaruhi pola konsumsi pangan termasuk konsumsi susu, sehingga hal tersebut akan berdampak pada perbedaan persepsi dalam mengkonsumsi susu [19].

c. Jumlah Uang Saku Mahasiswa

Uang saku kuesioner yaitu uang saku yang didapat mahasiswa selama satu bulan. Karakteristik berdasarkan jenis kelamin yang disajikan dalam Tabel 3.

Besar Uang Saku (bulan)	Jumlah (mahasiswa)	Besar Uang Saku (bulan)
Rp. 200.000 – Rp. 300.000	13	27,08
Rp. 400.000 – Rp. 500.000	23	47,91
Rp. 600.000 – Rp. 700.000	3	6,25
Rp. 800.000 – Rp. 900.000	5	10,41
Rp. 1.000.000 – Rp. 1.500.000	4	8,33
Jumlah Total	48	100%

Data Primer, 2025

Berdasarkan jumlah uang saku pada Tabel 3, maka diperoleh data dari 48 mahasiswa peternakan bahwa uang saku mahasiswa rata-rata Rp.400.000 – Rp.500.000 mendominasi sebanyak 23 orang dengan persentase 47/91%, sementara jumlah uang saku Rp.600.000 –Rp.700.000 merupakan jumlah uang saku terendah dengan jumlah 3 orang dengan presentase 6,25. Jumlah uang saku mahasiswa berkaitan dengan kemampuan membeli susu UHT, ada beberapa mahasiswa yang mempunyai uang saku kurang dari Rp.500.000 digunakan untuk kost dan menetap dengan orang tua. Mahasiswa yang menetap di kost cenderung memenuhi kebutuhan pokok sehingga kurang berpotensi untuk membeli produk susu UHT. Mahasiswa kost pola konsumsinya berbeda dengan mahasiswa yang tinggal dengan orang tuanya disebabkan untuk keperluan biaya kos dan kebutuhan sehari-hari lainnya [20]. Berbeda halnya dengan yang tidak kost dan memiliki uang saku yang sama dapat memperoleh kebutuhan pokok dari orang tua sehingga sebagian uang saku dapat digunakan untuk membeli susu UHT. Uang saku berkaitan erat dalam keputusan pemilihan jenis pangan yang dikonsumsi, hal ini karena uang saku merupakan faktor yang mempengaruhi pengeluaran konsumsi mahasiswa dalam membeli jenis pangan yang dikonsumsinya [21].

d. Tempat Tinggal

Tempat tinggal dalam kuesioner adalah tempat tinggal selama menempuh jenjang kuliah. Tempat tinggal mahasiswa dibedakan menjadi dua yaitu mahasiswa

yang tinggal bersama orang tua dan mahasiswa yang tidak tinggal bersama orang tua. Karakteristik berdasarkan tempat tinggal yang disajikan dalam Tabel 4.

Tabel 4. Tempat Tinggal Mahasiswa

Tabel 4. Tempat Tinggal Mahasiswa

Mahasiswa Semester	Mahasiswa Semester	
	Bersama Keluarga	Tidak Bersama Keluarga
2	7	6
4	8	2
6	5	4
8	13	3
Jumlah	33	15

Data Primer, 2025

Mahasiswa yang tinggal bersama orang tua berpotensi memiliki persepsi positif terhadap konsumsi susu UHT karena terdapat faktor keluarga yang memperhatikan pemenuhan gizi, termasuk melalui konsumsi susu. Berbeda dengan mahasiswa yang tidak menetap dengan orang tua yang lebih mandiri dalam memilih makanan dan minuman cenderung mengutamakan praktis dan ekonomis sehingga persepsi terhadap susu UHT dapat berbeda baik positif karena praktis atau negatif karena bukan prioritas kebutuhan. Mahasiswa yang tinggal tidak dengan orang tua cenderung kurang memperhatikan kecukupan gizi pada pangan yang dikonsumsi dibandingkan dengan mahasiswa yang bersama keluarga terdapat faktor keluarga yang memperhatikan pemenuhan nutrisi sehingga dapat tercukupi gizinya melalui konsumsi jenis bahan pangan salah satunya susu [22].

2. Persepsi Mahasiswa

a. Persepsi Konsumsi Susu UHT

Hasil analisis persepsi terhadap konsumsi susu UHT pada mahasiswa peternakan UMPWR disajikan di Tabel 5. Hasil analisis persepsi terhadap konsumsi susu UHT pada mahasiswa peternakan UMPWR. Berdasarkan jawaban kuesioner yang disajikan di Tabel 5. Menunjukkan bahwa persepsi konsumsi susu UHT pada mahasiswa peternakan setuju dengan skor rata-rata adalah 19,14 termasuk dalam interval nilai 17,01-21,00 yang dikategorikan setuju. Susu UHT adalah sebagian produk pangan asal ternak yang banyak digemari saat ini, bahkan susu UHT sudah termasuk dalam produk pangan yang dipakai sehari-hari oleh beberapa mahasiswa [23][24][25]. Pemahaman mahasiswa tentang susu UHT menyebabkan alergi dikategorikan ragu. Susu UHT dapat menyebabkan alergi pada tubuh karena

keberadaan protein susu. Pengolahan yang lebih sempurna dapat menghilangkan alergi [26]. Mengkonsumsi susu secara teratur sangat penting untuk meningkatkan standar gizi serta untuk perkembangan dan stamina masyarakat, khususnya untuk remaja. Hal ini sesuai dengan pendapat [27] menyatakan bahwa produk buatan susu yang mulai banyak digemari yaitu susu UHT, selain saat dikonsumsi praktis susu UHT juga terbebas dari bakteri sehingga susu UHT merupakan alternatif susu bagi konsumen [28].

Tabel 5. Indikator Persepsi Konsumsi Susu UHT

No	Pernyataan	SS	S	R	TS	STS	Jumlah
		5	4	3	2	1	
1	Susu UHT adalah pilihan yang praktis untuk konsumsi harian	115	64	27	0	0	206
2	Susu UHT aman untuk dikonsumsi karena proses pengolahan UHT yang steril	150	56	12	0	0	218
3	Mengonsumsi susu UHT menyebabkan alergi pada tubuh	10	20	72	30	2	134
4	Banyaknya jenis rasa pada susu UHT membantu peningkatan konsumsi susu	110	84	9	40	0	207
5	Gaya hidup yang sibuk membuat mahasiswa sulit mengonsumsi susu UHT secara rutin	30	56	28		1	154
Jumlah		415	280	159	62	3	919
Rata - Rata		83	56	31,8	12,4	0,6	19,14

Data Primer, 2025

Keterangan : SS : sangat setuju, S = setuju, R = ragu-ragu, TS = tidak setuju, STS = sangat tidak setuju.

b. Persepsi Kandungan Susu UHT

Hasil analisis persepsi terhadap kandungan susu UHT pada mahasiswa peternakan UMPWR disajikan di Tabel 6. Hasil analisis persepsi terhadap kandungan susu UHT pada mahasiswa peternakan UMPWR. Berdasarkan jawaban kuesioner yang disajikan di Tabel 6. Menunjukkan bahwa persepsi kandungan susu UHT pada mahasiswa peternakan setuju dengan skor rata-rata keseluruhan adalah 19,25 termasuk dalam interval nilai 17,01-21,00 yang dikategorikan setuju. Mahasiswa peternakan secara umum memiliki persepsi setuju terhadap kandungan gizi dalam susu UHT setara dengan susu segar. susu UHT mengandung mineral dan vitamin yang berperan sebagai sumber zat pembangun untuk tubuh. Kandungan gizi pada susu UHT lebih stabil karena teknologi pengolahannya. Lemak yang terkandung dalam susu berfungsi untuk pelarut vitamin (A, D, E, dan K). Kandungan kalsium pada susu UHT baik untuk kesehatan tulang. Susu UHT mengandung

vitamin yang dapat mencegah terjadinya penyakit dan kandungan kalsium pada susu UHT baik untuk kesehatan tulang [29].

Tabel 6. Indikator Persepsi Kandungan Susu UHT

No	Pernyataan	SS 5	S 4	R 3	TS 2	STS 1	Jumlah
1	Apakah anda setuju kandungan gizi dalam susu UHT setara dengan 25 susu segar	64	48	22	0	159	64
2	Susu UHT mengandung mineral dan vitamin yang berperan sebagai tubuh	45	116	27	2	0	190
3	Kandungan gizi pada susu UHT lebih stabil karena teknologi Kandungan gizi pada susu UHT lebih stabil karena teknologi pengolahannya	35	96	48	2	0	181
4	Lemak yang terkandung dalam susu berfungsi sebagai pelarut	116	30	4	0	185	116
5	Apakah anda setuju kandungan kalsium pada susu UHT baik untuk kesehatan tulang	100	60	39	0	0	209
Jumlah		240	452	192	30	0	924
Rata-rata		48	90,4	38,4	6	0	19,25

Data Primer, 2025

Keterangan : SS : sangat setuju, S = setuju, R = ragu-ragu, TS = tidak setuju, STS = sangat tidak setuju.

c. Persepsi Manfaat Susu UHT

Hasil analisis persepsi terhadap manfaat susu UHT pada mahasiswa peternakan UMPWR disajikan di Tabel 7. Hasil analisis persepsi terhadap manfaat susu UHT pada Mahasiswa Peternakan UMPWR. Berdasarkan jawaban kuesioner yang disajikan di Tabel 17. Menunjukkan bahwa persepsi manfaat susu UHT pada Mahasiswa Peternakan setuju dengan skor rata-rata keseluruhan adalah 19,35 termasuk dalam interval nilai 17,01-21,00 yang dikategorikan setuju. Susu UHT merupakan produk olahan susu yang praktis. Selain itu, mempunyai umur simpan panjang dalam suhu kamar yang mencapai sekitar 6-10 bulan tanpa bahan pengawet serta tidak perlu dimasukkan kedalam pendingin. Selain nutrisi, susu UHT juga memiliki kandungan zat gizi esensial seperti protein, lemak, vitamin, dan mineral yang penting untuk pertumbuhan [30]. Namun, pengetahuan mengenai manfaat gizi susu masih tergolong rendah. Selain itu, kurangnya pengetahuan perbedaan nutrisi antara susu segar, pasteurisasi, dan UHT yang masih terbatas.

Edukasi tentang manfaat susu sebagai sumber nutrisi masih kurang teredukasi, yang mengakibatkan kurangnya pemahaman akan pentingnya nutrisi yang terkandung dalam susu [31][32].

Tabel 7. Indikator Persepsi Manfaat Susu UHT

No	Pernyataan	SS 5	S 4	R 3	TS 2	STS 1	Jumlah
1	Kurangnya edukasi tentang manfaat Susu UHT sebagai sumber energi	50	80	54	0	0	184
2	Susu UHT mempunyai manfaat yang sama seperti susu segar dalam kesehatan tubuh	50	80	54	0	0	184
3	Mengkonsumsi susu UH dapat mencegah terjadinya penyakit darah tekan darah tinggi	25	92	39	14	0	170
4	Mengkonsumsi susu dapat membantu memenuhi kebutuhan nutrisi tubuh	45	112	30	2	0	189
5	Mengkonsumsi susu UHT dapat membenatu menjaga kekuatan tulang	140	48	24	0	0	212
Jumlah		285	424	198	22	0	929
Rata-rata		57	84,8	39,6	4,4	0	19,35

Data Primer, 2025

Keterangan : SS : sangat setuju, S = setuju, R = ragu-ragu, TS = tidak setuju, STS = sangat tidak setuju.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Hasil studi ini menunjukkan bahwa persepsi terhadap konsumsi susu UHT pada mahasiswa peternakan UMPWR berada pada kategori setuju pada konsumsi susu UHT rata-rata 19,14, kandungan susu UHT rata-rata 19,25 dan manfaat susu UHT rata-rata 19,35 menunjukkan mahasiswa peternakan mempunyai pengetahuan persepsi yang cukup tinggi. Selain itu, sebagai perwakilan responden yang memiliki pemahaman dengan baik memiliki persepsi terhadap konsumsi susu UHT. Persepsi tersebut terdiri persepsi konsumsi susu UHT, kandungan susu UHT, serta manfaat susu UHT. Karakteristik mahasiswa peternakan UMPWR berdasarkan usia, jenis kelamin, jumlah uang saku dan tempat tinggal berkaitan dengan persepsi terhadap konsumsi susu UHT pada mahasiswa peternakan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purworejo.

Saran

Perlu memperluas variabel atau membandingkan persepsi antara mahasiswa peternakan dan diluar program studi peternakan agar hasilnya lebih komprehensif.

DAFTAR RUJUKAN

- [1] J. M. W. Wibawanti, Dasar Teknologi Pengolahan Hasil Ternak. 2024.
- [2] Soeparno, "Properti dan Teknologi Produk Susu," Yogyakarta: Gadjah University Press, 2021.
- [3] R. Mahardikaningtyas, B. A. Nugroho, and D. B. Hartono, "Perilaku Konsumen Terhadap Pembelian Susu Uht (Ultra High Temperature) Di Giant Hypermarket Kota Malang," 2013.
- [4] S. Pratama and yahoocoid Chairy, "Penilaian Konsumen Terhadap Produk Susu Cair Pada Susu Ultra Milk Dan Cimory," Sep. 2018.
- [5] H. Purwiyatno, "Sterillisasi UHT dan Pengemasan Aseptik," in SUSU: Berbagai SUMber Nutrisi Pertumbuhan Anak, 1st ed., M. Saraswati, Ed., Pendidikan kedokteran Berkelanjutan, Ikatan Dokter Indonesia, 2010, pp. 53–68.
- [6] A. E. Putra and A. Jumino, "Proses Pengolahan Susu Ultra High Temperature (Uht) Beserta Kemasan Yang Berpengaruh Terhadap Masa Simpan," J. Ilm. Pangan Halal, vol. 3, no. 1, pp. 44–48, Apr. 2021, doi: 10.30997/jiph.v3i1.8729.
- [7] "Top Brand Index."
- [8] D. F. Rindraisdewati, "Persepsi dan Preferensi Konsumen dalam Pembelian Susu Ultra High Temperature pada Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada," Univ. Gadjah Mada, 2023.
- [9] A. . Rasyid, "Atribut Produk Instrinsik Dan Ekstrinsik Yang Dipertimbangkan Konsumen Dalam Membeli Produk Camilan Khas Kota Malang," J. Manaj. dan Inov., vol. 2, no. 2, pp. 61–78, Dec. 2019, doi:10.15642/manova.v2i2.193.
- [10] H. S. Arifin, "Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Persepsi Mahasiswa Untirta Terhadap Keberadaan Perda Syariah Di Kota Serang," 2017.
- [11] S. Balaghi, E. Faramarzi, R. Mahdavi, and J. Ghaemmaghami, "Fluids Intake and Beverage Consumption Pattern among University Students," 2011.
- [12] B. Hartono, H. D. Utami, and N. Amanatullaili, "Analisis Faktor - Faktor yang Mempengaruhi Konsumen dalam Membeli Produk Susu Pasteurisasi Kabupaten Kudus (Analysis of Factors Influence Consumer's Purchasing of Pasteurization of Milk at District Kudus)," Bul. Peternak., vol. 34, no. 2, p. 123, Jun. 2010, doi: 10.21059/buletinpeternak.v34i2.98.

- [13] S. A. Saputra, "Persepsi Manfaat Susu Ultra High Temperature Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Pada Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada," Universitas Gadjah Mada, 2022.
- [14] W. Hulukati and M. R. Djibran, "Analisis Tugas Perkembangan Mahasiswa Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Gorontalo," *Bikotetik (Bimbingan dan Konseling Teor. dan Prakt., vol. 2, no. 1, p. 73, May 2018, doi: 10.26740/bikotetik.v2n1.p73-80.*
- [15] M. J. Lexy, *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosda karya, 2017.
- [16] Sugiyono, *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta, 2017.
- [17] B. Batbuall, Batbual, Bringiwatty. 2021. *Self Management untuk Meningkatkan Kinerja Bidan*. Indramayu: Penerbit Adab, 2021.
- [18] Arifin, "Penelitian Pendidikan Metode dan Paradigma Baru," Bandung : PT Remaja Rosdakarya, 2011.
- [19] S. Rozenberg et al., "Effects of Dairy Products Consumption on Health: Benefits and Beliefs—A Commentary from the Belgian Bone Club and the European Society for Clinical and Economic Aspects of Osteoporosis, Osteoarthritis and Musculoskeletal Diseases," *Calcif. Tissue Int.*, vol. 98, no. 1, pp. 1–17, Jan. 2016, doi: 10.1007/s00223-015-0062-x.
- [20] N. Hanum, "Analisis Pengaruh Pendapatan Terhadap Perilaku Konsumsi Mahasiswa Universitas Samudra Di Kota Langsa," *J. Samudra Ekon.*, vol. 1, no. 2, pp. 107–116, 2017.
- [21] N. S. Aini, "Faktor Risiko Yang Berhubungan Dengan Kejadian Gizi Lebih Pada Remaja Di Perkotaan," 2013. [Online]. Available: <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ujph>
- [22] Kurniawan dan Widyaningsih, "Hubungan pola konsumsi pangan dan besar uang saku mahasiswa terhadap status gizi.," *J. Pangan dan Agroindustri*, no. 5(1), pp. 1–12, 2017.
- [23] L.S Safitri, "Pengambilan Keputusan Pembelian Susu Ultra High Temperature (UHT) Berdasarkan Persepsi Bauran Pemasaran". *Buletin Peternakan Tropis Bul. Pet. Trop*, vol. 3, no. 1, pp. 81-88. 2022
- [24] S. Fuada, M.R. Mauludin, & N.T.A. Sari, "Program Edukasi Covid-19 dan Pembagian Susu Sehat untuk Warga Desa Kalimukti Cirebon". *J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 6, no. 2, pp. 380-389. 2021
- [25] H. T. Hastuti, *Analisis Prospek Produk Fried Milk Stuffed Bread Roll Pada Segmen Milenial Ditinjau Dari Bauran Pemasaran Syari'ah* (Doctoral dissertation, UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu). 2022.
- [26] L. Pecoraro, S. Barni, F. Mori, M. Giovannini, R. Castagnoli, S. Arasi, S., ... & E. Novembre, "Main Processed Hypoallergenic Foods: A Potential Tool to

- Improve Informed Dietary Choices in Children with IgE-Mediated Food Allergies” *Children*, vol. 12, no. 7, pp. 915. 2025.
- [27] I.A.Putra, & A. Jumiono, A. “Proses pengolahan susu Ultra High Temperature (UHT) beserta kemasan yang berpengaruh terhadap masa simpan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, vol. 3, no. 1, pp. 44-48. 2021
- [28] Novarandika, “Menenal Lebih Jauh Susu Pastcurisasi dan Susu UHT.”
- [29] P. Yogaswara, “Persepsi Dan Preferensi Pembelian Susu Pada Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada Saat Kondisi Pandemi Covid-19,” Universitas Gadjah Mada, 2020.
- [30] I.A. Putra, & A. Jumiono, “Proses pengolahan susu Ultra High Temperature (UHT) beserta kemasan yang berpengaruh terhadap masa simpan” *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, vol. 3, no. 1, pp. 44-48. 2021.
- [31] N. Hidayat, R. Najwa, R. Syakira, R.W.A. Rozak, T.N. Ramadhani, Y. Sugiarti, & Z.N. Dzulhijjah, “Analisis Penyebab Rendahnya Asupan Nutrisi Susu Sebagai Pendukung Gaya Hidup Sehat Pada Generasi Z,” *J. Sociol. Pertan. dan Agribisnis*, vol. 6, no. 1, pp. 73–83, Jan. 2024, doi: 10.55542/juspa.v6i1.638.
- [32] Z. N. Dzulhijjah, N. Hidayat, R. Najwa, R. Syakira, R.W.A. Rozak, T.N. Ramadhani, & Y. Sugiarti, “Analisis Penyebab Rendahnya Asupan Nutrisi Susu sebagai Pendukung Gaya Hidup Sehat pada Generasi Z: Analysis of the Causes of Low Intake of Milk Nutrients as a Support for a Healthy Lifestyle in Generation Z”. *Open Access Jakarta Journal of Health Sciences*, vol. 3, no. 1, pp. 1065-1073. 2024