

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sapi merupakan salah satu sumber protein hewani bagi masyarakat. Selain dimanfaatkan dagingnya masyarakat juga mengkonsumsi susunya. Sapi perah merupakan ternak yang menghasilkan susu sebagai produk utamanya. Kebutuhan susu nasional saat ini dipenuhi oleh susu segar yang dihasilkan oleh usaha peternakan sapi perah rakyat sebesar 30% dan 70% dari susu impor (Firman, 2014). Tingkat konsumsi susu di Sumatera Barat selama periode 2017-2019 mengalami sedikit penurunan pertahunnya dari 1.269,90 ton pada tahun 2017 menjadi 1.089,36 ton pada tahun 2018, hingga 1.081,76 ton pada tahun 2019. Kondisi tingkat konsumsi susu di Sumatera Barat menurun tiap tahunnya disebabkan dari pengetahuan masyarakat itu sendiri yang beranggapan susu merupakan minuman bayi dan anak – anak. Susu sendiri memiliki gizi lengkap yang bermanfaat bagi tubuh manusia (Badan Pusat Statistik, 2019).

Kualitas susu ditentukan berdasarkan komponen penyusun susu, yang terdiri atas kadar lemak protein, laktosa, vitamin, dan mineral atau disebut *Total Solid (TS)*. *Sementara Solid non fat (SNF)* adalah komponen susu selain air dan lemak atau bahan kering tanpa lemak susu bergantung kepada kadar protein, laktosa dan lemak (Utari dkk., 2012). Faktor-faktor yang mempengaruhi komposisi susu adalah genetik, tahap laktasi, umur, nutrisi, lingkungan, dan prosedur pemerahan. Pemberian pakan yang baik akan meningkatkan kualitas susu yang dihasilkan.

Selama periode laktasi kandungan protein susu secara umum akan mengalami kenaikan, sedangkan kandungan lemaknya mula-mula menurun sampai bulan ketiga laktasi kemudian naik lagi. Pemberian pakan hijauan dan konsentrat yang berbeda pada masa laktasi, menyebabkan kandungan total solid dan kadar lemak susu yang berbeda. Kadar lemak dan total solid susu akan menurun berturut-turut sebesar 0,2% dan 0,4% terutama laktasi pertama sampai laktasi kelima. Hal ini disebabkan kadar lemak susu berbanding lurus dengan kadar bahan kering susu. Jika kadar lemak tinggi maka bahan kering juga akan tinggi dan sebaliknya. Laktosa akan meningkat seiring dengan peningkatan produksi susu. Hal ini disebabkan oleh sifat laktosa yang menyerap air. Glukosa merupakan prekursor laktosa susu.

Peternakan Sapi Perah Moosa Edufarm terletak di Kenagarian Batang Barus, Kecamatan Gunung Talang, Kabupaten Solok. Sistem pemeliharaannya adalah bersifat intensif yaitu ternak dipelihara di dalam kandang secara terus menerus tanpa adanya penggembalaan. Moosa Edufarm merupakan usaha ternak sapi perah yang sedang berkembang. Selain memiliki ternak sapi perah, Moosa Edufarm juga memiliki fasilitas pembibitan sapi wagyu. Terletak di dataran tinggi dengan udara sejuk serta lahan yang luas membuat Moosa Edufarm mempunyai prospek yang baik sebagai peternakan penghasil susu dan pembibitan wagyu.

Jenis pakan yang diberikan pada sapi perah berpengaruh terhadap kualitas susu. Pakan untuk sapi perah laktasi terdiri dari atas sejumlah hijauan dan konsentrat. Komposisi pakan sedikit berpengaruh terhadap protein susu namun pengaruh besar terhadap laktosa susu. Pakan yang banyak mengandung hijauan

dan konsentrat akan menyebabkan kadar laktosa susu tinggi karena laktosa susu tergantung dari kandungan serat kasar dalam pakan. Berdasarkan hal tersebut maka dilakukan penelitian dengan judul **“Kualitas Susu (Protein, Laktosa dan Total Solid) Sapi *Friesian Holstein* (FH) pada Tingkat Laktasi yang Berbeda di Peternakan Moosa Edufarm”**.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana kualitas susu sapi FH pada tingkat laktasi yang berbeda di Peternakan Moosa Edufarm ditinjau dari kadar protein, laktosa dan total solid.

1.3. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui kualitas susu sapi FH yang dimanifestasikan dalam protein, laktosa dan total solid pada tingkat laktasi yang berbeda di Peternakan Moosa Edufarm.

1.4. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian diharapkan bisa menjadi referensi dan informasi bagi masyarakat agar dapat mengetahui kualitas susu pada tingkat laktasi yang berbeda di Peternakan Moosa Edufarm

