

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada mulanya susu hanya dikonsumsi oleh orang-orang asing yang ada di Indonesia. Berkat perkembangan ilmu pengetahuan, penguasaan teknologi, dan taraf hidup yang semakin meningkat maka produk dari sapi perah ini banyak disukai di kalangan masyarakat Indonesia. Disamping itu, susu dapat dibentuk berbagai produk olahan yang akan meningkatkan rasa kesukaan terhadap susu seperti keju, mentega, yoghurt, yakult, kefir, susu kental manis, susu bubuk, es krim, dan karamel.

Susu adalah suatu sekresi kelenjar susu dari sapi yang sedang laktasi atau ternak lain yang sedang laktasi, yang diperoleh dari pemerahan secara sempurna (tidak termasuk kolostrum), dengan tanpa penambahan atau pengurangan suatu komponen (Suardana dan Swacita, 2009). Susu segar menurut Standar Nasional Indonesia (2011) adalah cairan yang berasal dari ambing sehat dan bersih yang diperoleh dengan cara pemerahan yang benar, yang kandungan alaminya tidak dikurangi atau ditambah sesuatu apapun dan belum mendapat perlakuan apapun kecuali proses pendinginan tanpa mempengaruhi kemurniannya. Susu sapi memiliki kandungan gizi yang lengkap sehingga sangat menunjang untuk pertumbuhan, kecerdasan dan daya tahan tubuh bagi bayi, bagi orang dewasa dan yang berusia lanjut karena kandungan zat gizinya dapat diserap sempurna oleh tubuh.

Salah satu cara untuk mencapai kesehatan masyarakat terutama dalam mengkonsumsi susu yaitu memperhatikan aspek sanitasi pemerahan agar dapat meningkatkan kualitas susu. Kualitas susu dapat ditentukan dari banyaknya

kandungan bakteri di dalam susu, karena bakteri tersebut dapat merubah sifat kimia, fisik dan organoleptik sehingga susu cepat menjadi rusak. Untuk mendapatkan susu yang baik, sehat dan layak dikonsumsi maka penting dilakukan pengujian terhadap kualitas susu diantaranya memeriksa total koloni bakteri, kadar pH, kadar lemak, dan berat jenis sehingga dapat diperkirakan tingkat kualitas dan keamanan susu untuk dikonsumsi.

Gangguan kesehatan yang ditimbulkan oleh susu yang tercemar bakteri, antara lain; diare, pusing, mual, muntah, keracunan sampai menyebabkan kematian (Soriano *et al.*, 2002) dan susu merupakan salah satu sarana penyebaran bakteri yang berpotensi zoonosis, diantaranya; TBC, brucellosis, anthraks dan tuberculosis yang berdampak sangat luas. Untuk mengurangi pencemaran bakteri terhadap susu maka perlu diketahui faktor yang mempengaruhi kualitas susu sehingga dapat mengurangi kontaminasi bakteri dan terhindar dari gangguan yang ditimbulkan oleh susu yang tercemar bakteri.

Faktor-faktor yang mempengaruhi turunnya kualitas susu antara lain; kebersihan peralatan pemerahan, kesehatan sapi, kebersihan sapi, kebersihan pemerah atau pekerja, keadaan kandang, keadaan kamar susu, cara pemberian pakan, penyakit dan penyimpanan susu (Hadiwiyoto, 1994; Budiyanto dan Usmiati, 2008; Grahatika, 2009; Nurdin, 2011; Yusuf, 2011; Suwito dan Andriani, 2012). Peralatan pemerahan merupakan salah satu faktor penting yang menyebabkan rusaknya kualitas susu karena tidak terjaganya kebersihan peralatan. Peralatan pemerahan yang higienis dapat meningkatkan mutu dan keamanan susu serta memiliki pengaruh terhadap besarnya jumlah bakteri, kadar

pH, kadar lemak dan beraj jenis yang terdapat pada susu sebelum proses pengiriman untuk diproses lebih lanjut.

Berdasarkan pengamatan dilapangan, pada umumnya peternakan sapi perah masih belum melakukan sanitasi peralatan yang baik khususnya penanganan alat pemerah susu sebelum atau sesudah pemerahan. Sehingga susu dapat tercemar oleh bakteri dari peralatan pemerahan dan memungkinkan kualitas susu tidak memenuhi Standar Nasional Indonesia. Berdasarkan uraian tersebut, penulis tertarik melakukan penelitian **“Pengaruh Metode Pencucian Peralatan terhadap Kualitas Susu Di Peternakan Sapi Perah Kelompok Tani Ternak Tunas Baru, Tabek Gadang Padang Panjang”**.

1.2 Perumusan Masalah

Bagaimana pengaruh metode pencucian peralatan terhadap kualitas susu ditinjau dari total koloni bakteri, kadar pH, kadar lemak dan berat jenis di peternakan sapi perah Kelompok Tani Ternak Tunas Baru, Tabek Gadang Padang Panjang.

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Untuk mengetahui pengaruh metode pencucian peralatan terhadap kualitas susu dilihat dari sanitasi peralatan pemerah susu sebelum atau sesudah pemerahan di Kelompok Tani Ternak Tunas Baru, Tabek Gadang Padang Panjang ditinjau dari total koloni bakteri, kadar pH , kadar lemak dan berat jenis. Adapun manfaat penelitian ini yaitu dapat dijadikan sebagai acuan dan motivasi untuk peternak mengenai bagaimana pengaruh metode pencucian peralatan terhadap kualitas susu, sehingga dapat menghasilkan susu yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH).

1.4 Hipotesis Penelitian

Pencucian peralatan pemerahan sebelum atau sesudah pemerahan dengan cara menjaga kebersihan (fisik, kimia dan bakteriologi) akan lebih meningkatkan kualitas susu.

