

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu segar merupakan bahan pangan yang berasal dari ambing ternak yang diperoleh dengan cara diperah tanpa menambah ataupun mengurangi kualitas dari susu yang diperah, serta mengandung nilai gizi yang tinggi yang dibutuhkan oleh tubuh. Faktor yang mempengaruhi kualitas susu dapat dilihat dari faktor internal (dari dalam) yaitu bangsa ternak, umur ternak, kesehatan ternak, genetik dan faktor eksternal (dari luar) yaitu sanitasi dan hygenitas pemerahan. Pentingnya sanitasi dan hygenitas pemerahan mempengaruhi mikroba yang terkandung di dalam susu yang memiliki batas-batas cemaran mikroba yang aman dan layak untuk dikonsumsi.

Kelebihan susu kambing yakni warna susu lebih putih, globula lemak susu lebih kecil dengan diameter 0,73 – 8,58 μm , mengandung mineral kalsium, fosfor, vitamin A, E, dan B kompleks yang tinggi; dapat diminum oleh orang-orang yang alergi minum susu sapi (*lactose intolerance*) dan untuk orang-orang yang mengalami berbagai gangguan pencernaan (Saleh, 2004).

Menurut SNI No. 3141.1: 2011 susu segar yang baik untuk dikonsumsi harus memenuhi persyaratan dalam hal kandungan gizi dan juga keamanan pangan. Terdapat syarat cemaran, kandungan mikroba maksimum, residu antibiotika, dan cemaran logam berbahaya maksimum yang telah ditetapkan. Untuk memperoleh susu segar yang baik, maka semua usaha harus ditujukan untuk memperkecil jumlah bakteri yang ada pada susu dengan memperhatikan beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas susu tersebut misalnya sanitasi dan kebersihan kandang,

kesehatan dan kebersihan penjamah, kesehatan dan kebersihan hewan, kebersihan peralatan pemerah dan mempertahankan kemurnian susu segar.

Susu segar adalah bahan pangan yang mudah rusak (perishable) terutama akibat aktivitas bakteri pembusuk di dalamnya. Susu yang kaya akan nutrisi dan banyak mengandung air memang menjadi media yang cocok untuk pertumbuhan dan perkembangan mikroorganisme. Pada umumnya, dalam satu mililiter susu terdapat ratusan ribu hingga jutaan sel bakteri pembusuk, dan bakteri tersebut mampu berkembang biak rata-rata delapan kali lipat untuk setiap jamnya terlebih jika higienitas dan sanitasi di sekeliling kandang saat pemerahan kurang baik. Oleh karena itu, hanya selang empat jam saja setelah pemerahan, susu segar akan berangsur-angsur rusak atau membusuk (Aritonang, 2010).

Rendahnya tingkat kesadaran peternak akan higienis dan sanitasi mempengaruhi kualitas dan kuantitas dari produksi susu yang diperah. Zat-zat makanan yang dikandung susu membuat susu sebagai bahan makanan yang tidak tahan lama disimpan, karena bakteri akan mudah berkembang dalam air susu dan produk olahannya, sehingga susu menjadi cepat rusak dan busuk apabila disimpan pada suhu kamar tanpa perlakuan yang baik dan hygiene (Nurdin, 2016).

Mikroba yang ditemukan dalam susu dapat disebabkan oleh penanganan susu yang kurang baik. Higienis dan sanitasi sekitar peternakan termasuk kebersihan ternak, kebersihan pemerah, kebersihan alat-alat yang dipakai, kebersihan kandang, kualitas pakan dan pemeliharaan satu sama lain erat kaitannya terhadap kualitas susu dan mempengaruhi kesehatan konsumen yang mengkonsumsinya. Kerusakan susu akibat dari aktivitas dan pertumbuhan mikroba karena higienis dan sanitasinya tidak

diperhatikan lebih berbahaya dibandingkan kerusakan-kerusakan lainnya. Beberapa kerusakan pada susu yang disebabkan oleh pertumbuhan mikroba antara lain keasaman dan penggumpalan, karena terjadi fermentasi laktosa menjadi asam laktat sehingga pH menurun (asam).

Keberhasilan suatu produksi tergantung kepada faktor genetik dan lingkungan, diantaranya meliputi peningkatan kemampuan aspek teknis peternakan, terdiri dari aspek bibit dan produksi, aspek pakan, aspek sistem pemeliharaan, aspek perkandangan, aspek kesehatan dan penyakit serta aspek pasca panen/pengolahan berdasarkan Direktorat Jenderal Peternakan (1990). Kriteria nilai tingkat tatalaksana peternak pada sistem pemeliharaan ternak kambing Peranakan Etawa digolongkan ke dalam empat kelas tingkatan yaitu; tatalaksana baik sekali, baik, cukup, dan kurang. Hal ini dimaksud untuk mempermudah penilaian kualitatif berdasarkan skor yang diperoleh untuk menentukan kebersihan sanitasi dan higienis produksi di Peternakan Kambing Peranakan Etawa Rantiang Ameh, Kecamatan Canduang Kabupaten Agam.

Berdasarkan permasalahan diatas penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **”Kondisi Sanitasi Pemerahan Terhadap Kadar Air, pH, dan *Total Plate Count* (TPC) Susu Di Peternakan Kambing Peranakan Etawa Rantiang Ameh Kecamatan Canduang Kabupaten Agam”**.

1.2 Rumusan Masalah

Permasalahan yang dapat dirumuskan dalam penelitian ini adalah bagaimana sanitasi pemerahan terhadap kadar air, pH dan *Total Plate Count* (TPC) susu di Peternakan Kambing Peranakan Etawa Rantiang Ameh Kecamatan Canduang, Kabupaten Agam.

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kondisi sanitasi pemerahan terhadap kadar air, pH dan *Total Plate Count* (TPC) susu di Peternakan Kambing Peranakan Etawa Rantiang Ameh Kecamatan Canduang, Kabupaten Agam. Manfaat dari penelitian yaitu memberikan informasi kepada peneliti dan peternak bagaimana cara sanitasi yang baik terhadap kualitas susu.

