

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kesehatan ialah segala jenis aktivitas atau serangkaian tindakan aktivitas yang dilakukan dengan koordinasi yang baik serta berkelanjutan, yang bertujuan untuk memelihara dan meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat. Usaha ini meliputi tindakan promosi, pencegahan, pengobatan, rehabilitasi, dan perawatan. Setiap kegiatan pembangunan guna demi tercapainya tingkat kesehatan masyarakat yang optimal, upaya kesehatan, pemanfaatan sumber daya kesehatan, serta pengelolaan yang efektif. Hal ini bertujuan mendukung pengembangan sumber daya manusia berkualitas dan produktif, penanggulangan kesenjangan, penguatan pelayanan kesehatan, peningkatan ketahanan sistem kesehatan, jaminan hidup sehat, peningkatan kesejahteraan dan daya saing bangsa demi tercapainya tujuan pembangunan nasional (Rahmattuhan et al., 2023).

Pangan adalah kebutuhan pokok manusia yang paling penting, dan Pemenuhan pangan adalah hak dasar setiap warga Indonesia, karena pangan termasuk kebutuhan manusia yang paling penting. Pangan harus tersedia secara memadai, aman, berkualitas, bergizi, beragam, dan harganya terjangkau masyarakat. Selain itu, pangan tidak diperkenankan bertolak belakang dengan norma agama, kepercayaan, atau budaya setempat. Guna mewujudkan hal tersebut, perlu dibangun sebuah metode pangan yang Menjamin keamanan bagi para produsen maupun konsumen pangan (BPHN, 2012). Pangan olahan adalah produk makanan atau minuman yang diproses menggunakan metode tertentu, bisa dengan tambahan bahan maupun tanpa tambahan. Jenisnya terbagi menjadi dua, yaitu siap saji dan yang tidak siap saji (Nurita & Ridwan Lubis, 2020).

Susu segar yakni material pangan juga produk bernilai besar sebab kaya akan nutrisi lengkap serta proporsional. komposisinya mencakup protein, lemak, dan karbohidrat, disertai berbagai mineral serta vitamin esensial yang dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan tubuh manusia. Kandungan gizi yang melimpah pada susu membuatnya menjadi media

yang digemari mikroorganisme, sehingga mendukung pertumbuhan dan perkembangbiakan mikroba. Oleh karena itu, tanpa penanganan yang tepat dan benar, susu dapat dengan cepat menjadi tidak layak konsumsi (Sholikah et al., 2021).

Agar diperoleh susu segar dengan mutu yang optimal, diperlukan serangkaian langkah yang berfokus pada penurunan jumlah bakteri di dalamnya. Upaya tersebut dilakukan dengan memperhatikan berbagai aspek yang berpengaruh terhadap kualitas susu, meliputi kebersihan dan sanitasi kandang, kondisi kesehatan serta kebersihan pekerja yang menangani susu, kesehatan dan kebersihan ternak, kebersihan peralatan pemerahan, hingga pemeliharaan mutu susu segar itu sendiri (Navyanti & Adriyani, 2016).

Sanitasi kandang adalah upaya yang dilakukan untuk mencegah penyebaran dan perpindahan penyakit di peternakan bersama merawat kebersihan lingkungan juga alat-alat. Sanitasi kandang meliputi rangkaian kegiatan yang dijalankan oleh peternak guna memelihara dan memastikan kebersihan kandang serta lingkungan sekitarnya. Kondisi rumah hewan dan sekitaran bersih akan membantu menjaga hygiene hewan dan manusia agar tetap terjamin. Pelaksanaan sanitasi di seluruh sektor peternakan sapi potong maupun peternak lainnya dapat mengurangi keberadaan mikroorganisme penyebab penyakit. Meskipun bukan satu-satunya langkah pencegahan, sanitasi menjadi garis pertahanan utama dalam mengendalikan penyakit (Zuroida, 2020). Beberapa faktor bisa memengaruhi keadaan lingkungan rumah hewan meliputi lokasi rumah hewan, struktur bangunan rumah hewan, serta kebersihan rumah hewan itu sendiri dan hygiene pemerah, Rumah hewan lebih baik ditempatkan terpisah dari tempat tinggal atau bangunan umum, dengan jarak minimal sepuluh meter. Lokasinya dianjurkan berada di area yang lebih tinggi dari lingkungan sekitar, memiliki pasokan air bersih yang memadai, serta dilengkapi fasilitas ekskresi tinja dan ampas pangan sapi perah. Disamping itu faktor lokasi, tingkat sanitasi kandang juga dipengaruhi oleh desain dan konstruksi bangunan kandang itu sendiri (Zuroida, 2020).

Sebab itu, penting untuk senantiasa merawat lingkungan, kesehatan ternak, serta peralatan pemerah hingga proses pemerahan perlu mendapat perhatian khusus untuk mengurangi risiko cemaran pada susu sapi yang telah diperah. Tingginya jumlah kuman dalam susu dapat dikarenakan oleh beberapa variabel, yakni hygiene pemerah, sanitasi kandang, dan kondisi peralatan yang kurang baik.

“Penelitian Dyah Ayu Pratiwi tentang Personal Hygiene Pemerah Susu Sapi Dan Pemeriksaan Kandungan Salmonella Sp Pada Susu Sapi Perah Dari Beberapa Lokasi Peternakan Sapi Perah Di Kota Medan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari lima aspek personal hygiene pemerah susu, dua responden (40%) termasuk kategori baik, dua responden (40%) termasuk kategori sedang, dan satu responden (20%) termasuk kategori buruk. Semua peternakan (100%) menggunakan teknik pemerahan manual. Dari sisi hygiene dan sanitasi, setengah dari peternakan sapi perah di Kota Medan (50%) dikategorikan baik. Analisis bakteri Salmonella sp. pada susu sapi yang akan dijual menunjukkan bahwa tiga peternakan menunjukkan hasil negatif dan memenuhi standar baku mutu, sedangkan satu peternakan menunjukkan hasil positif dan tidak memenuhi standar tersebut”.

Peternakan sapi perah adalah salah satu jenis usaha peternakan terdapat Desa Getasanyar, Kec Sidorejo, Kab Magetan yang dikelola oleh Bapak Yusuf selaku pemilik peternakan yang memiliki sapi perah sebanyak 20 ekor, dan memiliki empat orang pemerah yang setiap harinya dapat memproduksi susu \pm 200 liter/hari dalam sekali pemerahan, untuk pemerahan dilakukan pada 2 sesi yaitu pemerahan pagi dan sore, dan untuk hasil pemerahan susu dikoordinir menjadi satu koperasi yang kemudian disalurkan kepada pengencer atau perorangan.

“Berdasarkan hasil observasi studi pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti menunjukkan bahwa penjamah tidak menggunakan alat pelindung diri (APD), seperti sarung tangan, saat melakukan proses pemerah. Kondisi kandang seperti atap rusak dan terdapat genangan air. Kondisi peralatan yang tidak dicuci saat proses pemerahan dan diletakan pada dasar lantai”.

“Berdasarkan hasil pengujian mikrobiologi yang dilakukan pada sampel susu sapi segar memperoleh hasil angka lempeng total yaitu 193 koloni/g tidak memenuhi syarat sesuai SNI 9159:2023 dengan baku mutu yaitu 5×10^5 koloni/g dan dari hasil uji kimia pada sampel susu sapi segar memperoleh hasil pemeriksaan pH yaitu, 5,7 tidak memenuhi syarat sesuai SNI 3141:2024 dengan baku mutu dari 6,5-6,8”.

Mengacu pada latar belakang, peneliti memilih dengan judul **“Gambaran Higiene Sanitasi Kualitas Susu Sapi Segar Di UD Berkah Abadi Susu Sapi Desa Getasanyar Kecamatan Sidorejo Kabupaten Magetan”**

B. Identifikasi Masalah dan Batasan Masalah

1. Identifikasi Masalah

Permasalahan penelitian yang diajukan oleh penulis ini dapat diidentifikasi permasalahannya sebagai berikut :

1. Kondisi sanitasi kandang
2. Perilaku penjamah (Pengetahuan, Sikap, Tindakan) yang berpotensi mengkontaminasi kualitas susu selama proses pemerahan
3. Sanitasi peralatan yang tidak dicuci baik sebelum maupun sesudah proses pemerahan
4. Kondisi sapi terhadap kualitas susu
5. Kualitas susu yang terkontaminasi selama proses pemerahan susu
6. Faktor – faktor yang mempengaruhi kualitas susu meliputi :
 - a. Kualitas Fisik (Organoleptik)
 - b. Kualitas Kimia (pH)
 - c. Kualitas Mikrobiologi (Angka Lempeng Total)

2. Batasan Masalah

“Berdasarkan hasil identifikasi masalah yang telah dilakukan sebelumnya, peneliti menetapkan batasan dengan “Gambaran Higiene Sanitasi Kualitas Susu Sapi Segar Di UD Berkah Abadi Susu Sapi Desa Getasanyar Kecamatan Sidorejo Kabupaten Magetan“ peneliti hanya meneliti tentang kondisi sanitasi kandang, hygiene pemerah, sanitasi

peralatan, kondisi sapi dan proses pemerahan dikaitkan dengan kualitas fisik, kimia susu sapi segar dan parameter cemaran Angka lempeng total pada susu sapi segar”.

C. Rumusan Masalah

“Mengacu pada penjelasan yang telah diuraikan sebelumnya, maka perumusan masalah dalam penelitian ini yaitu “ Bagaimana Gambaran Higiene Sanitasi Kualitas Susu Sapi Segar Di UD Berkah Abadi Susu Sapi Desa Getasanyar Kecamatan Sidorejo Kabupaten Magetan?”.

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

“Mengetahui Gambaran Higiene Sanitasi Kualitas Susu Sapi Segar Di UD Berkah Abadi Susu Sapi Desa Getasanyar Kecamatan Sidorejo Kabupaten Magetan”.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai Sanitasi Kandang Sapi
- b. Menilai Perilaku Penjamah (Pengetahuan,Sikap,Tindakan)
- c. Menilai Sanitasi Peralatan
- d. Menilai Kondisi Sapi
- e. Menilai Proses Pemerahan Susu
- f. Menilai Kualitas Susu Sapi Segar Dari Aspek Fisik (Organoleptik) Yaitu Warna, Bau, Rasa, Dan Kekentalan
- g. Menilai Kualitas Susu Sapi Segar Dari Aspek Kimia Yaitu pH
- h. Menilai Kualitas Susu Sapi Segar Dari Aspek Mikrobiologi Yaitu Angka Lempeng Total
- i. Menganalisis Hygiene Sanitasi Dan Kualitas Susu Sapi Segar Dari Aspek Fisik,Kimia, Dan Mikrobiologi

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

a. Kepada Instansi Terkait

Menjadi referensi serta acuan kebijakan serta langsung diterapkan masyarakat.

b. Kepada Masyarakat

Memberikan informasi cemaran mikroba pada susu segar kepada konsumen, disertai saran supaya lebih cermat dalam memilih produk.

c. Kepada Peternak

Memberikan informasi tentang higiene dan sanitasi, mencakup kebersihan kandang, peralatan, serta kontaminasi mikroba pada susu sapi di peternakan Desa Getasanyar, Kec Sidorejo, Kab Magetan.

2. Manfaat Teoritis

a. Kepada Peneliti

Memberikan pemahaman sekaligus melatih keterampilan terkait aspek higiene dan sanitasi pada kualitas susu segar di UD Berkah Abadi, Desa Getasanyar, Kecamatan Sidorejo, Kabupaten Magetan.

b. Kepada Peneliti Lain

Dapat dijadikan referensi bagi penelitian berikutnya mengenai kontaminasi mikroba lain pada susu sapi segar.