

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pangan merupakan kebutuhan pokok yang sangat dibutuhkan bagi manusia. Oleh sebab itu, pangan merupakan salah satu kebutuhan paling penting yang dapat dikonsumsi agar tubuh manusia memperoleh zat makanan yang terjamin dan halal saat dikonsumsi. Dalam ketahanan pangan pemerintah mengupayakan baik secara mutu dan kapasitas kesediaan pangan yang layak. Dengan adanya rencana tersebut masyarakat diharapkan bisa mendapat pangan yang layak dan terjamin akan kaya nutrisi dan baik untuk kesehatan. (Djaafar dan Rahayu, 2007).

Bahan pangan yang berasal dari hewan seperti daging, telur, susu adalah bahan yang mudah rusak dan termasuk media yang paling baik untuk pertumbuhan mikroba. Kontaminasi mikroba yang terjadi pada bahan pangan yang berasal dari hewan beserta olahannya yaitu susu, merupakan salah satu persoalan yang menjadi bagian utama dan merupakan salah satu perhatian bagi konsumen di Negara maju atau di Negara berkembang (Bimantoro, 2014).

Susu merupakan sumber protein hewani yang dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan dan perkembangan dalam menjaga kesehatan. Susu segar (raw milk) merupakan cairan dari ambing atau puting sapi sehat dan bersih, dengan tidak mengurangi maupun menambahkan suatu apapun kedalam kandungannya serta belum mendapat perlakuan kecuali pendinginan. Susu sapi segar merupakan unsur penting dalam industri pengolahan susu (BSN, 2011). Dalam proses pengolahan susu segar harus diperhatikan dengan baik, karena susu merupakan salah satu bahan higienis yang memiliki nilai gizi tinggi dan jika susu dibiarkan dalam jangka waktu yang lama akan mengurangi kualitas susu. Susu dapat

terkontaminasi oleh mikroba karena dalam kandungan susu terdapat bahan-bahan yang dibutuhkan mikroba untuk bertahan hidup seperti protein, mineral, karbohidrat, lemak, dan vitamin. Apabila susu terkontaminasi oleh mikroba secara mekanis keadaan susu tersebut dapat berubah (Diastri dan Agustina, 2013).

Berdasarkan survei pendahuluan yang dilakukan di salah satu peternakan sapi perah yang berada di Desa Jabung Kecamatan Panekan Kabupaten Magetan. Terdapat 11 peternak sapi perah yang setiap harinya menghasilkan susu kemudian hasil pemerahan susu tersebut di tampung dan didistribusikan dari peternak ke kelompok tani yang berada di Desa Jabung. Susu kemudian disalurkan ke industri pengolahan susu. Di wilayah Desa Jabung Kecamatan Panekan Kabupaten Magetan terdapat peternakan susu sapi perah yang memiliki populasi sapi terbanyak dari peternakan lain. Dengan jumlah sapi perah sebanyak 35 ekor dan jumlah pemerah sebanyak 4 orang yang mampu menghasilkan susu  $\pm$  250 liter/hari (Pagi dan Sore). Dari hasil uji mikrobiologi pada susu sapi segar didapatkan hasil jumlah angka kuman yang diperoleh dari dua sampel susu sapi segar tidak memenuhi standar yaitu  $9 \times 10^6$  CFU/ml dibandingkan dengan standart SNI 3141.1:2011 tentang Standar Mutu Susu Segar, maka susu segar tersebut melebihi baku mutu dari  $1 \times 10^6$  CFU/ml. (Kusumaningsih dan Ariyanti, 2013).

Dalam hal terjadinya kontaminasi salah satu syarat yang harus diperhatikan dalam proses pemerahan untuk mendapatkan susu yang bersih dan sehat adalah kebersihan tempat dan peralatan yang digunakan, kebersihan sapi (hewan ternak), kebersihan ruang penyimpanan susu dan membersihkan kandang serta bagian tubuh sapi, mencuci tangan bagi petugas sebelum melakukan pemerahan dalam (Novianti, 2019). Oleh karena itu menjaga kebersihan lingkungan, ternak, dan alat pemerahan hingga pemerah sangat perlu

diperhatikan dan ditingkatkan untuk meminimalisir cemaran pada susu yang selesai diperah. Susu yang berkualitas rendah kemungkinan dapat disebabkan oleh beberapa faktor yaitu higiene pemerah, sanitasi kandang, dan peralatan yang buruk sebelum pemerahan atau setelah pemerahan yang menyebabkan tingginya angka kuman di susu.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas hal tersebut merupakan masalah yang layak diteliti maka peneliti mengambil topik dengan judul **“KAJIAN KUALITAS SUSU SAPI SEGAR DARI ASPEK HIGIENE DAN SANITASI TAHUN 2021”**

## **B. Identifikasi Masalah dan Batasan Masalah**

### **1. Identifikasi Masalah**

Permasalahan penelitian yang penulis ajukan ini dapat diidentifikasi permasalahannya sebagai berikut :

- a. Kondisi kebersihan sanitasi kandang
- b. Sanitasi peralatan yang tidak dicuci sebelum dan sesudah proses pemerahan
- c. Perilaku pemerah yang dapat menyebabkan terkontaminasi kualitas susu selama proses pemerahan
- d. Kualitas susu yang terkontaminasi dari peralatan yang digunakan selama proses pemerahan susu

### **2. Batasan Masalah**

Berdasarkan hasil identifikasi, dari latar belakang diatas terkait penelitian ini dibatasi pada sanitasi kandang, sanitasi peralatan, perilaku pemerah (pengetahuan, sikap, tindakan), dan kualitas susu sapi segar (fisik, kimia, mikrobiologi) di Peternakan Sapi Perah Desa Jabung Kecamatan Panekan Kabupaten Magetan.

### **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian yang telah dipaparkan diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Kualitas Susu Sapi Segar Dari Aspek Higiene Dan Sanitasi Tahun 2021 ?”.

### **D. Tujuan Penelitian**

#### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui Kualitas Susu Sapi Segar Dari Aspek Higiene Dan Sanitasi Di Peternakan Sapi Perah Desa Jabung Kecamatan Panekan Kabupaten Magetan.

#### **2. Tujuan Khusus**

- a. Menilai sanitasi kandang sapi
- b. Menilai sanitasi peralatan
- c. Menilai perilaku pemerah tentang perilaku pemerah (pengetahuan, sikap, tindakan)
- d. Memeriksa kualitas fisik (warna, bau, rasa, kekentalan) dan kualitas kimia (pH) pada susu sapi segar
- e. Memeriksa kualitas mikrobiologis (angka kuman) pada susu sapi segar
- f. Menganalisis higiene sanitasi dengan perilaku pemerah terhadap kualitas susus segar

### **E. Manfaat Penelitian**

#### **1. Manfaat Praktis**

- a. Bagi Instansi Terkait  
Dapat digunakan sebagai informasi dan rekomendasi untuk progam atau kebijakan dan bisa di lakukan di masyarakat.
- b. Bagi Masyarakat  
Dapat memberikan informasi bagi konsumen tentang tingkat cemaran mikroba yang terdapat pada susu sapi segar dan

memberikan masukan kepada konsumen agar lebih selektif dalam memilih produk susu.

c. Bagi Peternak

Dapat memberikan informasi dan gambaran tentang higiene sanitasi (sanitasi kandang dan sanitasi peralatan ), perilaku pemerah susu (pengetahuan, sikap, tindakan) dan jumlah cemaran mikroba yang terdapat di susu sapi di peternakan sapi perah Desa Jabung Kecamatan Panekan Magetan.

**2. Manfaat Teoritis**

a. Bagi Peneliti

Dapat memberikan pengetahuan dan mengembangkan kemampuan tentang Bagaimana Kualitas Susu Sapi Segar Dari Aspek Higiene Dan Sanitasi Di Peternakan Sapi Desa Jabung Kecamatan Panekan Kabupaten Magetan.

b. Bagi Peneliti Lain

Sebagai bahan referensi bagi penelitian selanjutnya tentang tingkat cemaran mikroba yang lain pada susu sapi segar.