

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sapi merupakan hewan ternak yang menghasilkan daging, susu, tenaga kerja dan kebutuhan lainnya. Sapi menghasilkan sekitar 50% kebutuhan daging di dunia, 95% kebutuhan susu dan 85% kebutuhan kulit (Prasetya, 2012). Sapi berasal dari famili *Bovida*, seperti halnya bison, banteng, kerbau (*Bubalus*), kerbau Afrika (*Syncherus*), dan anoa. Sapi perah merupakan jenis sapi yang khusus dipelihara untuk diambil susunya (Prasetya, 2012).

Direktorat Jendral Bina Produksi Peternakan tahun 2005 mengatakan Produk Pangan Asal Hewan (PPAH) merupakan salah satu bahan pangan sumber protein yang diperlukan tubuh. Kebutuhan pangan asal hewan terus meningkat seiring dengan pertumbuhan penduduk dan peningkatan pengetahuan serta kesejahteraan masyarakat yang lebih baik.

Produk pangan asal hewan merupakan salah satu komoditi perdagangan yang penting, baik dalam negeri maupun antar negara di tingkat internasional. Pengetahuan masyarakat tentang mutu produk pangan serta persyaratan yang harus dipenuhi dalam perdagangan menuntut adanya jaminan mutu dan keamanan dari bahan pangan tersebut.

Departemen Pertanian tahun 2005 menyatakan produk ternak merupakan bahan yang mudah rusak dan berpotensi mudah tercemar oleh kuman, obat, bahan kimia dan biologi yang dapat membahayakan konsumen.

Dalam menghadapi pasar global, Indonesia dituntut harus mampu menghasilkan produk ternak yang bermutu tinggi dan aman dikonsumsi.

Air susu yang berasal dari sapi sangat bermanfaat bagi anak sapi maupun manusia. Bagi anak sapi susu tersebut merupakan satu-satunya bahan makanan yang paling sempurna. Sebab semua zat yang diperlukan pada awal pertumbuhannya sudah lengkap. Bagi manusia, air susu ini merupakan salah satu bahan makanan yang tinggi mutunya karena terdapat zat gizi dalam perbandingan yang optimal sebab protein susu mempunyai kadar asam amino esensial, tidak ada sisa yang terbuang, rasanya lezat, kalsium tinggi dan bahan-bahan yang lain (Kanisius, 2005).

Dalam kehidupan sehari-hari, tidak semua orang meminum air susu yang belum diolah. Hal ini disebabkan karena mereka tidak terbiasa mencium aroma susu segar (mentah), atau sama sekali tidak suka air susu dan sebagian lagi karena menganggap harga air susu mahal dibandingkan kebutuhan sehari-hari lainnya. Dengan teknologi pengolahan/pengawetan bahan makanan, maka hal tersebut di atas dapat diatasi, sehingga air susu beraroma enak dan disukai orang (Arifin, 2010).

Untuk dapat dikonsumsi, susu harus memenuhi persyaratan keamanan pangan karena susu mudah terkontaminasi mikroba (bakteri, kapang, dan khamir), baik patogen maupun nonpatogen dari lingkungan (peralatan pemerahan, operator, dan ternak), residu pestisida, logam berat dan aflatoxin dari pakan serta residu antibiotik saat pengobatan penyakit pada ternak. Kandungan mikroba yang tinggi menyebabkan susu cepat rusak sehingga

Industri Pengolahan Susu (IPS) tidak dapat membeli susu dari peternak tersebut (Kanisius, 2005).

Pencemaran atau kontaminasi mikroorganisme pada air susu dapat berasal dari susu sapi yang diperah, kontak dengan debu (udara), tangan pemerah, alat-alat yang dipakai (ember, alat pendingin) dan lain-lain. Kontaminasi bakteri pada susu dapat terjadi saat pemerahan, penanganan atau pengolahan paska panen dan pemasaran. Kualitas susu sangat ditentukan oleh banyaknya kandungan kuman atau bakteri di dalamnya, karena kuman-kuman tersebut dapat merubah sifat-sifat kimia, fisik dan organoleptik sehingga air susu cepat menjadi rusak (Syarif dan Harianto, 2011).

Berdasarkan data dari BAPEL KESMAVET Boyolali tahun 2012 hasil pengujian dari 4 sampel susu sapi di Semarang dengan parameter uji mikrobiologis, 2 sampel diantaranya melebihi batas maksimum cemaran mikroba yaitu sampel pertama dengan nilai TPC 6.7×10^7 CFU/ml, serta *Coliform* dengan jumlah $2,4 \times 10^2$ MPN/ml, sampel kedua dengan nilai TPC 5.3×10^6 CFU/ml serta *Coliform* 1.1×10^2 MPN/ml, keduanya melebihi batas cemaran maksimum mikroba menurut SNI untuk TPC $1,0 \times 10^6$ CFU/ml dan *Coliform* $2,0 \times 10^1$ MPN/ml. Semakin besar jumlah kuman maka semakin rendah atau buruk kualitas susunya.

Di Mojosongo Desa Butuh terdapat peternakan sapi perah. Berdasarkan hasil survei pendahuluan terdapat 32 peternak sapi pada tanggal 13 februari 20013, yang memiliki kandang yang sanitasinya kurang baik, para

pemerahnya sebagian besar tidak menggunakan sarung tangan pada saat pemerah susu. Hal ini akan berpengaruh pada kualitas susu sapi.

Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik untuk meneliti pengaruh higienitas dan sanitasi sapi perah terhadap kualitas susu di peternakan sapi di Mojosongo Kabupaten Boyolali.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, rumusan masalah pada penelitian ini adalah adakah pengaruh higienitas dan sanitasi sapi perah terhadap kualitas susu di peternakan sapi Desa Butuh Kecamatan Mojosongo Boyolali ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui pengaruh higienitas dan sanitasi sapi perah terhadap kualitas susu di peternakan sapi Desa Butuh Kecamatan Mojosongo Boyolali.

2. Tujuan khusus

a. Untuk mengetahui pengaruh antara kebersihan pemerah terhadap kualitas susu di peternakan sapi perah di Desa Butuh Kecamatan Mojosongo Boyolali.

b. Untuk mengetahui pengaruh antara kebersihan sapi terhadap kualitas susu di peternakan sapi perah di Desa Butuh Kecamatan Mojosongo Boyolali.

- c. Untuk mengetahui pengaruh antara sanitasi kandang terhadap kualitas susu di peternakan sapi perah di Desa Butuh Kecamatan Mojosongo Boyolali.
- d. Untuk mengetahui pengaruh antara sanitasi alat terhadap kualitas susu di peternakan sapi perah di Desa Butuh Kecamatan Mojosongo Boyolali.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peternak Sapi

Penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi peternak sebagai informasi dan pertimbangan tentang pengaruh higienitas dan sanitasi sapi terhadap kualitas susu di peternakan sapi perah di Desa Butuh Kecamatan Mojosongo Boyolali.

2. Bagi Instansi dan Dinas Terkait

Sebagai bahan masukan pada BAPEL KESMAVET dalam upaya peningkatan dan pengawasan kualitas air susu sapi segar.

3. Bagi Peneliti lain

Dapat dijadikan sebagai referensi tambahan dan data dasar bagi penelitian sejenis dalam pengawasan kualitas susu sapi segar.