

**STUDI TENTANG HIGIENIS DAN SANITASI PADA PROSES
PEMERAHAN SUSU SAPI TERHADAP KUALITAS SUSU DI KUD
PERMATA IBU PADANG PANJANG**

SKRIPSI

Oleh :

**PRATIWI OKTAVIA
04 163 030**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2011**

**STUDI TENTANG HIGIENIS DAN SANITASI PADA PROSES
PEMERAHAN SUSU SAPI TERHADAP KUALITAS SUSU DI KUD
PERMATA IBU PADANG PANJANG**

Pratiwi Oktavia, di bawah bimbingan
Ir. Hj. Husmaini, MP dan Prof. Dr. Ir. Salam N. Aritonang, MS
Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Jurusan Produksi Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang 2011

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana penerapan higienis dan sanitasi pada peternakan sapi perah dan pengaruhnya terhadap kualitas susu yang dimanifestasikan dalam berat jenis, kadar protein, kadar lemak dan total koloni bakteri. Materi yang digunakan pada penelitian ini adalah peternak dan susu sapi peranakan FH (*Fries Holland*) sebanyak 16 000 ml yang diperoleh dari 16 peternak yang ada di KUD Permata Ibu Padang Panjang. Penelitian ini menggunakan metode survei *purposive sampling*. Data diperoleh dengan cara pengisian kuisioner dan analisis laboratorium. Peubah yang diamati meliputi penerapan aspek teknis peternakan sapi perah, higienis dan sanitasi, berat jenis, kadar protein, kadar lemak dan total koloni bakteri. Hasil penelitian menunjukkan penerapan aspek teknis adalah 91.47% untuk aspek bibit dan reproduksi, 72.44% untuk aspek pakan ternak, 90.63% untuk aspek tatalaksana pemeliharaan, 77.42% untuk aspek kandang dan peralatan, 69% untuk aspek kesehatan/penyakit, dan 85.93% untuk aspek pasca panen/pengolahan susu. Dari aspek higienis dan sanitasi menunjukkan bahwa 75% peternak (kelompok I) sudah menerapkan dengan baik dan 25% (kelompok II) menerapkan cukup baik. Hasil analisis menunjukkan bahwa rata-rata dari sampel susu pada kelompok I yaitu berat jenis 1.029, kadar protein 3.31%, kadar lemak 4.10% dan total koloni bakteri 50×10^5 CFU/ml sedangkan pada kelompok II yaitu berat jenis 1.027, kadar protein 3.00%, kadar lemak 3.84% dan total koloni bakteri 70.02×10^5 CFU/ml.

Kata kunci : Higienis, sanitasi, sapi perah, kualitas susu.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Usaha peternakan sapi perah rakyat merupakan salah satu jenis usaha yang prospektif di Indonesia, karena diharapkan dapat membantu perekonomian masyarakat, yaitu dapat memperluas lapangan pekerjaan dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Di samping itu usaha peternakan sapi perah juga dapat memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Dalam hal ini gizi yang diperoleh adalah susu dan daging yang dihasilkan oleh sapi tersebut.

Salah satu daerah yang mempunyai potensi untuk mengembangkan usaha peternakan sapi perah di Sumatera Barat adalah Padang Panjang. Padang Panjang terletak pada ketinggian 650-850 m dari permukaan laut yang merupakan daerah yang cocok untuk pengembangan sapi perah. Pemerintah Provinsi Sumatera Barat juga telah menetapkan Padang Panjang sebagai salah satu sentra produksi susu di Sumatera Barat. Hal tersebut tentunya menjadi faktor pendorong bagi usaha peternakan sapi perah yang ada di Padang Panjang untuk lebih mengembangkan usahanya, agar Padang Panjang dapat mensuplai kebutuhan produk susu bagi masyarakat Sumatera Barat.

KUD Permata Ibu sebagai salah satu usaha peternakan sapi perah dan tempat pengolahan susu yang terdapat di Padang Panjang sangat mempunyai potensi untuk lebih berkembang. KUD Permata Ibu ini terletak di Kelurahan Ganting Padang Panjang, yang berjarak sekitar 6 km dari pusat kota Padang Panjang. KUD Permata Ibu memiliki sapi perah sebanyak 69 ekor dengan jumlah sapi laktasi sebanyak 29 ekor. Produk utama di KUD Permata Ibu ini adalah susu segar.

Susu merupakan produk pangan yang sangat penting untuk kebutuhan manusia, karena mengandung zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat, untuk memperoleh produk pangan asal susu dengan kualitas baik perlu mendapatkan perhatian khusus dari unit-unit pengolahan susu, baik yang berskala besar maupun skala kecil. Kualitas suatu produk saat ini telah menjadi penentu utama sebuah produk agar dapat bertahan dalam persaingan pasar yang semakin ketat. Indikasi dari sebuah produk yang berkualitas baik dapat dilihat dari tingkat kepuasan konsumen. Semakin baik kualitas dari suatu produk tentunya dapat menarik lebih banyak konsumen dan meningkatkan daya jual. Dalam hal ini unit pengolahan susu hendaknya dapat menjaga kualitas produk dengan memperhatikan proses pengolahannya. Widaningrum, Usmiati dan Abubakar (2005) menyatakan, untuk mendapatkan susu yang berkualitas baik maka peternak harus meningkatkan kebersihan dalam proses pengolahan susu.

Besarnya potensi untuk pengembangan usaha peternakan sapi perah dan pengolahan susu tersebut hendaknya diiringi dengan higienis dan sanitasi serta pengontrolan yang ketat seperti cara berproduksi yang baik dan benar sesuai standar operasional agar produksi yang dihasilkan dapat lebih maksimal. Higienis adalah semua tindakan yang diperlukan untuk menjamin keamanan dan kelayakan pada setiap tahap dalam proses kerja. Sanitasi merupakan suatu usaha mencegah penyakit atau kecelakaan dari konsumsi pangan yang di produksi dalam pengolahan pangan. Adapun dalam usaha peternakan sapi perah, higienis dan sanitasi merupakan usaha dalam menjamin praktek pencegahan terhadap kontaminasi yang menyebabkan produk tercemar saat pemerahan.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Penerapan aspek teknis adalah 91.47% untuk aspek bibit dan reproduksi, 72.44% untuk aspek pakan ternak, 90.63% untuk aspek tatalaksana pemeliharaan, 77.42% untuk aspek kandang dan peralatan, 69.00% untuk aspek kesehatan/penyakit dan 85.93% untuk aspek pasca panen/pengolahan susu.
2. Dari aspek higienis dan sanitasi menunjukkan bahwa 75% peternak sudah menerapkan dengan baik dengan rata-rata skor 60.00% dan 54.00%, sedangkan 25% menerapkan cukup baik dengan rata-rata skor 48.00% dan 45.00%.
3. Rataan hasil analisis laboratorium dari sampel susu, pada kelompok I yaitu berat jenis (Bj) 1.029, kadar protein 3.31%, kadar lemak 4.10% dan total koloni bakteri 50×10^5 CFU/ml sedangkan pada kelompok II yaitu Bj 1.027, kadar protein 3.00%, kadar lemak 3.84% dan total koloni bakteri 70.02×10^5 CFU/ml.

B. Saran

Untuk meningkatkan kualitas susu di KUD Permata Ibu Padang Panjang diharapkan dapat dilakukan dengan meningkatkan higienis dan sanitasi pada proses pemerahan susu, yang merupakan syarat pemenuhan untuk mendapatkan sertifikasi dan memberikan pemahaman tentang higienis dan sanitasi kepada peternak untuk menjamin keamanan pangan yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1984. Kimia dan Teknologi Pengolahan Susu. Andi Offset, Yogyakarta.
- Aritonang, N. S. 2009. Susu dan Teknologi. Swagati Press, Cirebon.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2003. Pedoman cara produksi yang baik untuk makanan. BPOM, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Padang Panjang. 2010. Padang Panjang Dalam Angka. Badan Pusat Statistik Kota Padang Panjang, Padang Panjang.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. Susu segar. SNI 01-3141-1998. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Balia, R. L., E. Harlia dan D. Suryanto. 2008. Jumlah bakteri total dan coliform pada susu segar peternakan sapi perah rakyat dan susu pasteurisasi tanpa kemasan di pedagang kaki lima. <http://pustaka-deptan.go.id>. Diakses 18 November 2010. Pukul 10.30 WIB.
- Blakely, J dan D. H. Bade. 1998. Ilmu Peternakan. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Direktorat Jenderal Peternakan. 1990. Pedoman identifikasi faktor-faktor penentu teknis peternakan. Dirjen Peternakan, Jakarta.
- Endrah. 2009. Susu. <http://endrahblogspot.com>. Diakses 27 Maret 2010. Pukul 14.12 WIB.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Food and Drug Administration. 1995. Sanitation, sanitary regulation and voluntary programs. **In:** G Mariot, Norman (Editors). Principles of food sanitation. Chapman and Hall. FDA, New York.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Edisi ke-2. Liberty, Yogyakarta.
- Harley, J. P. and L. M. Prescott. 1993. Laboratory Exercises In Microbiology. Second Edition. Wcb Publishers, Oxford.
- Idris, S. 1996. Pengantar Teknologi Pengolahan Susu. Fajar, Jakarta.
- Lukman, D. W. 2001. Sanitation Standard Operational Procedure (SSOP). Kerjasama Fakultas Kedokteran Hewan IPB dengan Dirjen Bina Produksi Peternakan Departemen Pertanian, Bogor.