

RINGKASAN

Evaluasi Kualitas Susu Kambing Sapera Di PT. Sedana Peternak Sentosa Jombang, Adimas Bintang Parawangsa, NIM C31192195, Tahun 2022, 27 Halaman, Produksi Ternak, Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Dr. Niswatin Hasanah, S.Pt., M.P (Dosen Pembimbing).

Susu kambing adalah salah satu penghasil protein hewani yang mempunyai potensi di masa depan, maka dari itu perlu dilakukan lagi pembaruan dan pengembangan peternakan kambing perah. Susu kambing mempunyai banyak manfaat bagi tubuh manusia. Kambing merupakan salah satu sumber protein hewani bagi tubuh yang banyak dipelihara di Indonesia. Berdasarkan hasil produksinya kambing terbagi menjadi 4 tipe antara lain, tipe kambing pedaging, tipe kambing perah, tipe kambing bulu, dan tipe kambing dwiguna.

Kambing sapera adalah kambing hasil persilangan antara kambing saanen dan kambing PE (Peranakan Etawa). Kambing Sapera mempunyai bulu putih atau krem pucat, pendek, dengan titik hitam di hidung dan telinganya berwarna belang dan hitam. Dahinya lebar, telinga berukuran sedang dan tegak. Susu yang segar adalah unsur terpenting dalam industri pengolahan susu, karena susu bersifat mudah rusak maka dari itu komposisi gizinya harus tetap terjaga. Komposisi gizi pada susu antara lain berat jenis, kadar lemak, kadar protein, kadar laktosa, bahan kering tanpa lemak, dan pH. Komposisi gizi susu secara umum sudah ditentukan berdasarkan SNI susu segar Nomor: 3141-01:2011.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas susu dari kambing sapera yang ada di PT. Sedana Peternak Sentosa, Jombang. Parameter pengamatan dalam penelitian ini yaitu: kadar lemak, kadar protein, kadar laktosa, bahan kering tanpa lemak (BKTL), berat jenis, dan kadar pH. Analisis data menggunakan metode analisis deskriptif. Data tersebut kemudian dianalisis terhadap kondisi standar pada masing-masing komposisi kimia susu kemudian dibandingkan dengan standar SNI susu segar Nomor: 3141-01:2011.

Berdasarkan hasil uji laboratorium terhadap susu kambing sapera yang ada di PT. Sedana Peternak Sentosa Jombang dengan parameter penelitian berupa kadar lemak, kadar protein, kadar laktosa, kadar BKTL, berat jenis, dan pH didapatkan hasil sebagai berikut: rata-rata kadar lemak sebesar 5,09 %, rata-rata kadar protein sebesar 3,22 %, rata-rata kadar laktosa sebesar 4,75 %, rata-rata kadar BKTL sebesar 8,85 %, rata-rata berat jenis sebesar 1,0242 g/ml, dan rata-rata pH sebesar 6,41.