#### **BAB 1. PENDAHULUAN**

### 1.1 Latar Belakang

Susu sapi segar adalah cairan berasal dari ambing sapi yang sehat dan bersih, yang mana di peroleh dengan cara pemerahan yang benar dan baik, dengan kandungan alaminya tidak dikurangi dan tidak ditambahkan sesuatu apapun atau belum mendapatkan perlakuaan apapun kecuali pendinginan.

Sapi perah adalah jenis ternak ruminansia dengan populasi yang tersebar luas di seluruh dunia, penyebaran sapi lebih merata dibandingkan ternak ruminansia lainnya. Sapi mempunyai konstribusi yang sangat cukup besar untuk kebutuhan manusia di negara yang sedang berkembang. Khusus nya sapi perah mempunyai produksi susu tinggi yang dapat mensuplai kebutuhan susu manusia untuk kesehatan. (Irawan, 2010).

Perkembangan produksi susu sapi perah di kota Probolinggo semakin berkembang salah satunya di KUD Argopuro krucil. Alasan mengambil penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan kualitas susu sapi yang dihasilkan pada tempat pemerahan yang berbeda. Populasi dari penelitian ini adalah susu sapi perah yang diternak oleh para warga krucil dan langsung di setorkan ke KUD Argopuro yang memiliki kriteria yang sudah di tentukan oleh pihak Nestle seperti berat jenis minimum 1.023 g/ml, warna, aroma dan rasa yang normal (tidak ada perubahan), kadar lemak minimum 39%, MBRT minimum 2 jam, antibiotik dan pemalsuan negatif. KUD Argopuro sendiri merupakan salah satu pemasok susu sapi di PT. Nestle Indonesia (Kejayan) Pasuruan. Jumlah susu sapi segar yang disetor setiap tahunnya selalu mengalami kenaikan. KUD Argopuro saat ini sebagai pemasok susu sapi segar di PT. Nestle Kejayan Pasuruan dengan jumlah susu yang disetor sekitar 37.000 liter. KUD Argopuro sendiri memiliki 15 pos penampungan diantaranya pos Tambelang, Rabesen, dan Krucil, yang mana setiap pos akan menyetorkan susu sapi segar hasil pemerahan ke Pos pusat sebelum di setorkan ke pihak PT. Nestle Inpdonesia (Kejayaan). Pada setiap pos sebelum susu diterima dan disetor ke pos pusat akan terlebih dahulu dilakukan uji alkohol

dan berat jenis. Pemilih dari tiga tempat pemerahan tersebut, dikarena jarak menuju pos pusat yang lebih dekat dibandingkan pos yang lain.

Secara geografis wilayah juga menyatakan bahwa Kecamatan Krucil berada di lereng Gunung Argopuro pada ketinggian antara 500 sampai 2.800 mdpl (meter di atas permukaan laut). Pusat pemerintahan kecamatan yang ada di Desa Krucil berketinggian kira-kira 750 mdpl. Karenanya, Kecamatan yang terletak di sisi tenggara Kabupaten Probolinggo ini bertemperatur udara dingin hampir sepanjang tahun khas kawasan pegunungan. Begitu pula dengan curah hujan lebih tinggi dibanding kawasan tengah dan pesisir Kabupaten. Merujuk dari data Badan Statistik Kabupaten Probolinggo, curah hujan di wilayah seluas 173.231 km² ini rata-rata 3071 mm setahun. (Selayan padang Kabupaten Krucil). Penelitian mengenai karakteristik fisik dan kimia susu sapi segar berdasarkan perbedaan tempat pemerahan di KUD Krucil Kabupaten Probolinggo belum pernah dilakukan, sehingga penelitian ini perlu di lakukan.

# 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas dapat diambil rumusan masalah pada penelitian ini :

- 1. Bagaimana karakteristik fisik susu sapi segar berdasarkan perbedaan tempat pemerahan di KUD Krucil Kabupaten Probolinggo?
- 2. Bagaimana karakteristik kimia susu sapi segar berdasarkan perbedaan tempat pemerahan di KUD Krucil Kabupaten Probolinggo?

# 1.3 Tujuan

Berdasarkan Rumusan masalah diatas, penelitian ini memiliki tujuan :

- 1. Mengetahui karakteristik fisik susu sapi segar berdasarkan perbedaan tempat pemerahan di KUD Krucil Kabupaten Probolinggo.
- 2. Mengetahui karakteristik kimia susu sapi segar yang terdapat dalam susu sapi segar yang diperah dari perbedaan tempat pemerahan.

# 1.4 Manfaat

Dari tujuan yang di paparkan diatas, maka hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

- Sebagai pengembangan ilmu pengetahuan bagi pembaca tentang karakteristik fisik dan kimia susu sapi segar berdasarkan perbedaan tempat pemerahan di KUD Krucil Kabupaten Probolinggo.
- 2. Memberikan informasi karakteristik fisik dan kimia susu sapi segar berdasarkan perbedaan tempat pemerahan di KUD Krucil Kabupaten Probolinggo.