

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sapi Friesian Holstein (*FH*) merupakan jenis sapi perah dengan kemampuan produksi susu tertinggi dengan kadar lemak lebih rendah dibandingkan bangsa sapi perah lainnya. Produksi susu sapi perah Friesian Holstein (*FH*) di negara asalnya mencapai 6000-8000 kg/ekor/laktasi, di Inggris sekitar 35% dari total populasi sapi perah dapat mencapai 8069 kg/ekor/laktasi. Secara umum, susu memiliki arti sebagai sumber protein hewani yang diperlukan untuk kesehatan serta pertumbuhan untuk manusia karena memiliki kandungan gizi yang tinggi. Segala zat yang dimiliki oleh susu hampir semuanya dibutuhkan manusia yang didalamnya terdapat protein, lemak, karbohidrat, mineral dan vitamin (Vinifera dkk., 2016).

Susu sangat diperlukan dalam produk pangan. Terutama dalam produk susu. Karena air susu adalah bahan baku dari semua produk susu. Dipandang dari segi gizi, susu merupakan makanan yang hampir sempurna, dimana susu mengandung protein, lemak, vitamin, mineral dan laktosa (karbohidrat). Tidaklah sempurna suatu makanan tanpa adanya susu. Sesuai dengan istilah pangan, “empat sehat lima sempurna”. Pemanfaatan susu segar di Best Cow Farm Ajung Jember Sebagian diberikan untuk pedet sebanyak 9 liter untuk memenuhi kebutuhan pedet itu sendiri. Sisanya dimanfaatkan menjadi beberapa produk yaitu susu segar, susu pasteurisasi, dan yoghurt yang diperjual belikan untuk masyarakat umum bisa dibeli langsung melalui loper atau datang ke koperasi Best Cow Farm Ajung Jember.

Susu segar memerlukan penanganan yang cukup kompleks agar dihasilkan susu yang berkualitas baik sehingga hal tersebut bertujuan untuk memperkecil dampak negatif yang ditimbulkannya. Susu dapat membahayakan atau dapat menimbulkan gangguan terhadap kesehatan manusia apabila terjadi kerusakan pada susu tersebut. Menurunnya mutu atau kerusakan susu disebabkan karena tercemarnya susu oleh mikroorganismenya. Adapun ciri susu yang sudah rusak yaitu berbau asam yang sangat menyengat atau busuk, tekstur susu mengental dan

menggumpal, berwarna kekuningan, terasa pahit, dan terdapat buih atau busa. Pengujian mutu susu meliputi Uji Organoleptik dan Uji fisik antara lain yaitu berat jenis, uji alkohol, protein, lemak, berat jenis dan snf.

Sebagai bahan pangan, susu dapat digunakan baik dalam bentuk aslinya sebagai satu kesatuan, maupun dari bagian-bagiannya. Banyak sekali problem-problem yang dihadapi dalam pengolahan, penyimpanan, dan penggunaan air susu. Berdasarkan hal tersebut perlu kiranya untuk mengetahui lebih mendalam tentang susu mulai dari pemberian makanan, penanganan maupun komponen-komponen yang terkandung di dalam susu. Pentingnya melakukan uji kualitas susu ini supaya menghasilkan produk akhir yang aman dan bermutu bagi masyarakat. Kemudian masyarakat juga harus mengetahui kualitas susu segar agar mengerti apakah susu tersebut layak atau tidak untuk dikonsumsi dan mengerti kandungan apa saja yang terdapat dalam susu tersebut. Studi ini dilakukan untuk mengetahui kualitas susu segar yang dihasilkan oleh Best Cow Farm Jember sebagai informasi mengenai kelayakan susu segar sebagai bahan pangan dan juga untuk menjamin pangan bagi masyarakat yang mengonsumsinya.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimanakah kualitas susu sapi segar di Best Cow Farm Jember ? dan apakah bisa dikatakan layak untuk dikonsumsi?

1.3 Tujuan

Tujuan dilakukannya pengamatan ini adalah untuk mengetahui kualitas susu sapi segar di Best Cow Farm Jember.

1.4 Manfaat

Untuk memberikan informasi kepada para pembaca, bagi perusahaan, masyarakat, mahasiswa maupun penulis karya ilmiah yang serupa mengenai kualitas susu sapi segar di Best Cow Farm Jember.