

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu merupakan salah satu bahan pangan hewani yang berasal dari ternak perah, seperti sapi perah. Susu memiliki kandungan zat-zat makanan yang lengkap dan seimbang bagi tubuh manusia seperti protein, lemak, karbohidrat, vitamin, dan mineral. Namun, susu juga menjadi tempat yang mudah untuk pertumbuhan dan perkembangan mikroorganisme, sehingga dalam waktu yang sangat singkat susu dapat mudah basi atau tidak layak dikonsumsi apabila tidak ditangani dengan benar. Oleh karena itu pengolahan susu segar perlu dilakukan mengingat pentingnya susu segar bagi kebutuhan hidup manusia. Produksi susu segar pada tahun 2016 mengalami kenaikan sedikit 2,13% dari tahun sebelumnya, kenaikan ini merupakan yang ketiga kalinya sejak tahun 2014. Produksi susu sempat mengalami penurunan yang cukup tajam pada tahun 2013 (Badan Pusat Statistik, 2016).

Mutu susu segar merupakan hubungan antara sifat-sifat susu segar yang mencerminkan tingkat penerimaan susu tersebut oleh konsumen. Sifat-sifat yang terkandung dalam susu terdiri dari sifat fisik, kimiawi, dan mikrobiologi. Sifat-sifat tersebut merupakan parameter mutu susu segar. Sifat fisik susu segar adalah keadaan fisik susu yang dapat diuji dengan menggunakan peralatan tertentu atau panca indera. Sifat fisik susu segar yang dapat diuji menggunakan alat antara lain uji berat jenis dan kekentalan, sedangkan sifat fisik susu yang dapat di uji menggunakan panca indera yaitu warna, bau, rasa, dan konsistensi. Sifat kimiawi susu segar adalah komposisi zat gizi serta kandungan zat kimia tertentu termasuk adanya cemaran yang terdapat pada susu segar tersebut. Sifat mikrobiologi susu segar adalah jumlah dari mikroba yang terdapat di dalam susu serta terdapat beberapa parameter lain yang berkaitan langsung dengan pertumbuhan dan perkembangan bakteri.

Penyimpangan mutu susu segar adalah keadaan dimana susu segar telah mengalami penyusutan kualitatif, sehingga menjadi tidak layak untuk dikonsumsi. Susu segar yang menyimpang akan mengalami perubahan cita rasa, penurunan

kandungan gizi serta dapat menjadi racun bagi tubuh (Syarief, dkk. 1989). Penyimpangan susu segar tersebut dapat terjadi apabila disinyalir terdapat bahan lain yang bukan berasal dari susu, seperti tingginya kadar karbonat dalam susu, terdapat kandungan gula bukan laktosa dan ditemukannya antibiotik dalam susu. Penambahan bahan-bahan lain tersebut dilakukan oleh para peternak/ KUD susu untuk memperbaiki komposisi susu segar yang telah mengalami kerusakan, sehingga akan terlihat seperti susu normal pada umumnya. Menurut SNI No. 01-3141-2011 menyatakan bahwa penyimpangan mutu susu segar juga termasuk dalam pemalsuan susu segar yang mana susu segar tersebut telah ditambahkan bahan lain untuk memperbaiki komposisi susu segar.

Berdasarkan permasalahan di atas, dipandang perlu dilakukan kajian mengenai penyimpangan mutu susu segar dari peternak/KUD susu. Penelitian ini dilakukan di CV. Cita Nasional Semarang, mengingat perusahaan ini merupakan salah satu industri pengolahan susu segar yang cukup besar dan menerima sebagian besar bahan baku susu segar dari peternak sapi perah melalui KUD yang tersebar di Kabupaten Semarang dan Boyolali Kota.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah terdapat penyimpangan mutu susu segar dari peternak/KUD yang diterima CV. Cita Nasional ?
2. Penyimpangan mutu apa saja yang terdapat pada susu segar yang sering terjadi ?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui adakah penyimpangan mutu susu segar dari peternak/KUD susu yang diterima CV. Cita Nasional
2. Untuk mengetahui penyebab penyimpangan mutu susu segar yang sering terjadi

1.4 Manfaat

Sebagai media informasi dan wawasan bagi masyarakat luas mengenai terjadinya penyimpangan mutu susu segar dari peternak/KUD yang diterima di CV. Cita Nasional Semarang.