

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu adalah cairan berwarna putih yang diperoleh dari perasan hewan yang menyusui yang dapat dimakan atau digunakan sebagai bahan pangan yang sehat, serta padanya tidak dikurangi atau ditambahkan bahan lainnya. Susu merupakan protein nabati yang mempunyai kandungan asam amino esensial yang lengkap (Hadiwiyoto, 1994). Susu merupakan sekresi kelenjar susu sapi yang sedang laktasi atau ternak lain yang sedang laktasi yang perolehannya dari proses pemerahan secara sempurna (tidak termasuk kolostrum) dengan tanpa penambahan suatu komposisi (Debnath *et al.*, 2003). Menurut Pasaribu *et al.*, (2015) bahwa fakto-faktor yang mempengaruhi kualitas susu yaitu berasal dari manajemen pemeliharaan, pemberian pakan dan minum yang baik, pengendalian penyakit dan kesehatan ternak, sanitasi kandang serta lingkungan sekitar kandang. Susu yang tercemar bakteri atau mikroba dapat menyebabkan kualitas susu menurun dan timbulnya penyimpangan terhadap susu seperti susu antibiotik. Susu yang mengandung antibiotik merupakan hasil dari ternak sapi perah yang mengalami penyakit dan diberikan pengobatan dengan antibiotik tertentu (Riyanto *et al.*, 2017).

Susu segar adalah susu murni yang tidak mengalami pemanasan maupun tambahan pengawet dari zat lain. Syarat mutu susu segar berdasarkan revisi (BSN, 2011) yaitu menunjukkan nilai Berat Jenis susu (BJ) 1,027 dengan hasil negatif melalui uji alkohol 70%, tidak ada perubahan warna, bau dan rasa pada susu.

Pengujian sederhana yang dapat dilakukan pada susu segar dari peternak saat setor ke pos koperasi antara lain berat jenis, kadar protein, dan uji alkohol (BSN, 2014). Umumnya peternak setelah pemerahan susu segar langsung disetorkan ke TPS (Tempat Penampungan Susu) terdekat untuk di uji berat jenis, uji alkohol, dan uji lemak. Setelah terkumpul susu akan dibawa ke koperasi untuk pengujian lebih lanjut dalam satu TPS. Setiap wilayah dengan populasi ternak sapi perah memiliki koperasi yang membantu menampung sekaligus membeli susu segar. KUD menampung dan membeli dari

peternak kemudian dijual kembali ke industri pengolahan susu ataupun diolah sendiri menjadi olahan yang digemari masyarakat serta bergizi. Agar kualitas terjaga, KUD memerlukan pengujian sehingga susu segar dari peternak terhindar dari pemalsuan. Sehingga perlu diadakan beberapa pengujian susu segar (Amrullah *et al.*, 2018).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah sebagai berikut :

1. Mengetahui Berat Jenis (BJ) susu sapi segar di KUD Tani Makmur Senduro sudah memenuhi SNI atau belum?
2. Mengetahui Uji Kimia susu sapi segar di KUD Tani Makmur Senduro sudah memenuhi SNI atau belum?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui Berat Jenis (BJ) susu sapi di KUD Tani Makmur Senduro
2. Untuk mengetahui kandungan kimia susu sapi yang ada di KUD Tani Makmur Senduro

1.3.2 Manfaat

Memberikan informasi tentang hasil uji mutu susu sapi di KUD Tani Makmur Senduro Kabupaten Lumajang Provinsi Jawa Timur. Yang nantinya berpengaruh pada kualitas harga susu