

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Susu merupakan salah satu bahan makanan yang kaya akan protein dan sangat dibutuhkan oleh tubuh. Oleh karena itu, masyarakat sering menjadikan susu sebagai bahan pangan untuk mencukupi kebutuhan gizi yang dapat dikonsumsi setiap harinya. Menurut Mifta dan Heny (2011) pada tahun 2009 konsumsi susu segar oleh masyarakat mencapai 10,47 kg/kapita/tahun, dengan adanya peningkatan susu segar dalam negeri akses masyarakat untuk mengkonsumsi susu meningkat, untuk mencukupi kebutuhan protein di dalam tubuh. Menurut Umar dkk. (2014) komposisi rata-rata air susu sapi mengandung 3,3% protein, 3,8% lemak, 4,7% vitamin dan mineral, 87,9% air. Susu merupakan sumber kalsium paling baik yang dapat membantu absorpsi di dalam saluran cerna. Agar tidak cepat rusak, susu diberi perlakuan seperti *pasteurisasi*, *sterilisasi* dan fermentasi untuk memperpanjang lama simpan susu dan disimpan dalam *refrigerator*.

*Listeria monocytogenes* adalah bakteri patogen penyebab wabah asal pangan (*food borne bacterial*) yang menyebabkan listeriosis pada individu yang peka. Bakteri ini tersebar luas di alam dan berhubungan dengan tanah, tanaman, atau feses hewan, serta selalu ada dalam lingkungan pengolahan makanan, terutama pada berbagai jenis susu dan produk susu yang sering dihubungkan dengan lingkungan peternakan sapi perah. Meskipun penyakit ini jarang dilaporkan di Indonesia, gejala listeriosis banyak ditemui hampir di seluruh tanah air, seperti keguguran pada wanita hamil, encephalitis pada bayi, cacat mental, paralisis, dan kematian anak.

Pengujian yang sederhana dapat dilakukan pada susu dari peternak yang disetorkan ke pos koperasi antara lain berat jenis, kadar protein dan uji alkohol (BSN, 2014). Umumnya peternak setelah pemerahan susu langsung disetorkan ke TPS (Tempat Penampungan Susu) untuk diuji berat jenis, uji alkohol dan uji kadar 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 susu dari peternak yang kemudian dijual kembali ke industri pengolahan susu ataupun diolah sendiri menjadi olahan yang diminati 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**

Rumusan masalah dari tugas akhir ini yaitu apakah kualitas susu segar di Koperasi Agro Niaga Jabung sudah sesuai dengan SNI?

### **1.3 Tujuan Tugas Akhir**

Tujuan tugas akhir ini untuk mengetahui kualitas susu segar di Koperasi Agro Niaga Jabung Malang untuk mengetahui adanya pencemaran bakteri *Listeria monocytogenes* di Koperasi Agro Niaga Jabung Malang.

### **1.4 Manfaat Tugas Akhir**

Manfaat dari tugas akhir ini yaitu dapat memberikan pengetahuan dan informasi kepada pembaca ataupun peternak mengenai kualitas susu yang berada di Koperasi Agro Niaga Jabung.