

RINGKASAN

Studi Kualitas Kimia Susu Sapi Perah FH Di Beberapa Kelompok Pengepul Susu Dan Produksi UD Saputra Jaya Daerah Wonosalam Kab. Jombang Abdul Qodir. C31222331. Tahun 2025, 33 hlm, Program Studi Produksi Ternak, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Satria Budi Kusuma S.Pt., M.Sc. (Dosen Pembimbing).

Penelitian ini menganalisis kualitas susu sapi perah antara produksi peternak rakyat dan UD Saputra Jaya dengan menganalisis parameter utama seperti kadar lemak, protein, laktosa, densitas, penambahan air, dan SNF (Solid Non-Fat). Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif (eksperimental atau komparatif). Eksperimental yaitu dilakukan uji laboratorium terhadap sampel susu dari kedua sumber untuk mengukur parameter kualitas seperti lemak, protein, laktosa, berat jenis, dan lain-lain. Sedangkan Komparatif yaitu hanya membandingkan data yang sudah ada dari sumber-sumber resmi tanpa eksperimen langsung. UD Saputra Jaya lebih konsisten memenuhi SNI dengan lemak 4,61% dan protein 3,01%, sementara peternak rakyat seperti Gotehan dan Wates memiliki lemak lebih rendah (3,84-3,85%) dan protein 2,79-2,91%. Kadar laktosa sebagian peternak (4,11-4,21%) dan densitas semua sampel (1,023-1,025 kg/m³) di bawah SNI, meski penambahan air minimal (0,01-0,02%). Nilai SNF rata-rata 7,62% (di bawah SNI 8,0%), terutama di Budug (7,30%), menunjukkan perlunya perbaikan manajemen peternakan dan kualitas pakan. Secara keseluruhan, UD Saputra Jaya unggul dalam konsistensi kualitas susu, sementara peternak rakyat menghadapi tantangan dalam beberapa parameter seperti lemak, densitas, dan SNF. Temuan ini menekankan pentingnya pelatihan peternak serta pengawasan ketat untuk memastikan susu yang beredar aman dan bergizi bagi masyarakat.