

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu adalah cairan berwarna putih yang kaya akan gizi dan diproduksi oleh kelenjar susu mamalia, termasuk manusia. Cairan bergizi ini dihasilkan oleh kelenjar susu sapi melalui proses pemerahan selama masa laktasi. Susu sapi merupakan cairan yang diperoleh dari ambung sapi yang sehat, melalui proses pemerahan yang benar, di mana kandungannya tetap alami tanpa ada pengurangan atau penambahan apapun, kecuali untuk proses (Standar Nasional Indonesia 2024). Secara umum, susu adalah cairan yang dihasilkan oleh kelenjar susu (*mammary gland*) yang didapatkan melalui pemerahan sapi pada masa laktasi, tanpa adanya perubahan atau modifikasi pada komponen-komponennya.

Proses produksi susu sapi perah yang baik dan benar sangat bergantung pada kondisi sapi yang sehat serta cara pemerahan yang higienis, agar kualitas susu yang dihasilkan tetap terjaga. Komposisi susu sapi umumnya terdiri dari air, lemak, dan bahan kering tanpa lemak. Bahan kering tanpa lemak ini mencakup protein, laktosa, mineral, asam, enzim, dan vitamin. Selain itu, beberapa faktor juga dapat memengaruhi komposisi susu, seperti faktor geografis, musim, dan kondisi nutrisi sapi (Susilorini dan Sawitri 2006). Oleh karena itu, penting untuk memahami aspek-aspek terkait produksi susu sapi perah guna mendapatkan manfaat maksimal dari konsumsi susu sebagai bagian dari pola makan yang sehat.

Pada kualitas susu yang baik terdapat uji kualitas susu yang harus dilakukan untuk mengetahui kandungan yang terdapat pada susu tersebut. Uji kualitas susu sangat penting dilakukan untuk memastikan bahwa produk susu yang beredar di pasar memenuhi standar keamanan dan gizi yang baik. Dengan melakukan uji kualitas susu secara rutin, dapat dipastikan bahwa susu yang dikonsumsi oleh masyarakat aman, berkualitas, dan bergizi. Mengingat pentingnya susu sebagai bahan pangan yang dikonsumsi oleh berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa, uji

kualitas susu menjadi bagian integral dalam menjaga kesehatan dan kesejahteraan masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana kualitas susu sapi perah antara produksi peternak rakyat dengan produksi UD Saputra Jaya?

1.3 Tujuan Penelitian

Mengetahui kualitas susu sapi perah antara produksi peternak rakyat dengan produksi UD Saputra Jaya

1.4 Manfaat Penelitian

1. Menambah wawasan ilmiah tentang kualitas susu.
2. Sebagai tambahan wawasan bagi pembaca terkait analisis perbandingan kualitas susu sapi perah di kandang peternak dengan kandang UD. Saputra Jaya.