

## **RINGKASAN**

**FIRDAUS AGUNG SEDAYU, C31230460.** Manajemen Pemerahan Susu Sapi Perah Di CV. Capita Farm : Upaya Meningkatkan Mutu Dan Keamanan Produk Susu. (Pembimbing: **KUSAYNTO**)

Manajemen Pemerahan Sapi Perah di CV. Capita Farm Salatiga Jawa Tengah (Milking Management of Dairy Cow at CV. Capita Farm Salatiga Central Java). Dibimbing oleh Bapak Kusyanto. Sapi perah merupakan salah satu hewan ruminansia besar yang menghasilkan susu sebagai produk utamanya. Peternakan sapi perah di Indonesia sendiri sudah banyak mulai dari skala kecil seperti peternakan rakyat maupun skala perusahaan. Praktik kerja lapang dilaksanakan selama 4 bulan yang dimulai dari tanggal 1 Agustus sampai dengan tanggal 30 November 2025 di CV. Capita Farm, Desa Sumogawe, Kecamatan Getasan, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah. Tujuan dilaksanakan praktik kerja lapang ini adalah untuk menambah wawasan, ilmu, keterampilan dalam dunia pekerjaan dibidang peternakan khususnya pada peternakan sapi perah. CV. Capita Farm luas perusahaan 8.921 m<sup>2</sup>, dengan populasi sapi pada sebanyak 260 ekor dengan komposisi induk laktasi 157 ekor, induk kering 33 ekor, jantan dewasa 5 ekor, pedet jantan 4 ekor, pedet betina 20 ekor. Proses pemerahan menjadi aspek penting dalam peternakan sapi perah, manajemen pemerahan yang diamati yaitu sebelum pemerahan, proses pemerahan, dan pasca pemerahan. Produksi susu yang dihasilkan CV. Capita Farm setiap 10 hari sekali rata rata berjumlah 27.635 liter dengan rata-rata berjumlah 24,2 liter/ekor/hari. Proses pemerahan di CV. Capita Farm dilakukan 2 kali dengan interval pemerahan 12:12. Pemerahan dilakukan menggunakan mesin perah milking parlor system (sistem pemerahan bangsal) digunakan untuk proses pemerahan sapi laktasi. Kegiatan pemerahan diawali dengan persiapan pemerahan yaitu memastikan semua peralatan di area milking parlor siap digunakan mulai dari menyalakan mesin perah dan kipas, sanitasi alat serta area milking parlor, mengatur jalur gangway, menggiring sapi, memandikan sapi pada holding room manual ataupun otomatis, menyiapkan kain yang sudah direndam dengan air hangat, kemudian pengisian cairan iodine ke teat dip cup yang terpenting memastikan pipa susu terhubung ke cooling unit. Kegiatan saat pemerahan dilakukan dengan melakukan pembersihan tambahan dengan kain lap yang sudah direndam air hangat kemudian setelah pemerahan dilakukan dipping terlebih dahulu pada ambing sapi hingga selesai. Kegiatan pasca pemerahan

yang dilakukan adalah sanitasi peralatan dan area pemerahan. Penangan susu pasca pemerahan yaitu kegiatan proses susu di dalam cooling unit. Susu yang dihasilkan CV. Capita Farm dikirim ke CV. Cita Nasional di Salatiga, Kabupaten Semarang dengan hasil uji kualitas lemak berjumlah berjumlah 4,3%. Pemerahan yang dilakukan CV. Capita Farm dilakukan sudah baik dengan menggunakan sistem pemerahan bangsal dengan didukung sarana prasarana pemerahan yang baik. Pemerahan pada peternakan ini sudah melakukan tahapan yang benar seperti pra pemerahan, proses pemerahan, dan pasca pemerahan.

Kata Kunci : CV. Capita Farm, Manajemen Pemerahan, Pemerahan, Susu Segar.