

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sapi perah adalah sapi yang dikembangbiakkan secara khusus karena kemampuannya dalam menghasilkan susu dalam jumlah besar. Seekor sapi dapat digunakan untuk menghasilkan susu (sapi betina) maupun daging (umumnya sapi jantan). Namun, ketika seleksi buatan mulai diterapkan, jenis sapi tertentu dikembangkan sebagai sapi perah untuk menghasilkan susu dalam jumlah besar. Usaha peternakan sapi perah saat ini didominasi oleh usaha kecil (Peternak rakyat) yang memiliki 1 sampai 5 ekor sapi. Menurut Safitri et al. (2021) Peternak sapi di Indonesia tergolong sangat rendah. Faktor yang menyebabkan rendahnya produktivitas dipengaruhi oleh manajemen pemeliharaan yang tradisional dan sederhana, dan modal peternak terbatas memiliki kendala dalam penjualan susu.

Susu adalah cairan putih yang dihasilkan oleh sapi dari ambung yang sehat, dengan karakteristik fisik dan kimia yang memenuhi standar, seperti memiliki kadar lemak, protein, dan solid non-fat (SNF) yang sesuai, serta pH antara (6,3- 6,8). Kualitas ini ditentukan oleh faktor-faktor seperti kesehatan sapi, nutrisi pakan, metode pemerahan, serta kebersihan dan penanganan pasca-pemerahan dan juga mencakup sifat fisik susu sapi perah yaitu kualitas melalui berat jenis, organoleptik (warna, aroma, rasa, kekentalan), pH, uji alkohol, dan uji didih. Sifat-sifat ini penting untuk menilai kesegaran, kemurnian, dan daya simpan susu, serta mengidentifikasi pemalsuan atau kerusakan susu.

Kualitas susu yang baik ditentukan oleh komposisi nutrisi (lemak, protein, laktosa) yang memenuhi standar SNI, keamanan mikrobiologi (rendah cemaran bakteri), tidak ada residu antibiotik, serta sifat fisik yang baik (warna putih kekuningan, bau normal, konsistensi homogen, rasa ringan, dan suhu dingin). Faktor seperti pakan ternak, kesehatan sapi, kebersihan pemerahan, dan sanitasi sangat krusial untuk menjaga kualitas susu. Jurnal-jurnal ilmiah menguji ini melalui berbagai metode seperti uji alkohol, uji katalase, uji reduktase, dan analisis laboratorium untuk memastikan susu layak konsumsi dan bergizi optimal. Dan Pengendalian kualitas susu adalah serangkaian proses uji dan kontrol untuk memastikan susu memenuhi standar keamanan, gizi, dan mutu dari pemerahan hingga produk akhir, meliputi uji organoleptik (warna, bau, rasa), komposisi

(lemak, protein, berat jenis, SNF), mikrobiologi (MBRT, antibiotik), dan kemurnian (pemalsuan), dengan faktor penentu utamanya adalah sanitasi, pakan ternak, metode pemerahan, dan suhu penyimpanan, seringkali menggunakan metode seperti SPC dan HACCP untuk mencegah penyimpangan kualitas.

1.2. Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan Magang Secara Umum dapat disajikan sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan, etos kerja, keterampilan dan pengalaman mahasiswa mengenai pemeliharaan sapi perah dan kualitas susu yg layak dan tidak layak.
2. Mahasiswa diharapkan mampu mengembangkan keterampilan yang diperoleh di perusahaan.
3. Melatih mahasiswa menjadi lebih kritis terhadap perbedaan yang dijumpai di lapangan dengan teori yang diterima di bangku kuliah.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan Khusus Magang Secara Umum dapat disajikan sebagai berikut:

1. Mengetahui secara langsung manajemen pemeliharaan sapi perah di UD saputra jaya,
2. Mengetahui pola kemitraan harga susu di UD saputra jaya.
3. Mengetahui manajemen pemeliharaan sapi perah di UD saputra jaya.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat Magang Secara Umum dapat disajikan sebagai berikut:

1. Meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam manajemen pemeliharaan sapi perah, dan juga pengujian kualitas susu.
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk menambah pengetahuan dan pengalaman..
3. Mahasiswa terlatih berpikir kritis dengan memberi komentar secara nalar yang dituangkan dalam bentuk laporan kegiatan.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi

Kegiatan magang dilakukan di UD Saputra jaya jombang, dusun pengajaran, kecamatan wonosalam, kabupaten jombang, jawa timur.

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan magang dilaksanakan dari tanggal 01 Agustus 2025 hingga 30 November 2025. dilaksanakan setiap hari Senin – Minggu Pukul 06.00 - 07.30 dilanjutkan pukul 15.00 - 16.30

1.4. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang yaitu mengikuti seluruh kegiatan dengan metode observasi, wawancara dokumentasi dan studi pustaka

a. Observasi

Observasi dilapangan guna memperoleh data-data yang diperlukan dalam kegiatan magang. Data yang diperlukan seperti manajemen perkandangan, manajemen pemeliharaan, pola dan juga pada kualitas susu dan juga uji Tpc

b. Wawancara

Melakukan wawancara dan diskusi dengan manajer, pembimbing lapang dan karyawan, serta melakukan pengambilan data dan mempelajari manajemen pemeliharaan sapi perah dan juga uji mutu kualitas susu. Melakukan pengambilan data dan mempelajari manajemen pemeliharaan sapi dan kualitas susu dan juga uji tpc .

c. Dokumentasi

Metode dilakukan untuk pengambilan gambar seluruh kegiatan yang dilakukan. Seperti pengujian kualitas susu , pelayanan Kesehatan , uji TPC

d. Studi Pustaka

Sejumlah informasi yang relevan dari sumber media tertulis, seperti jurnal, majalah populer, buku pustaka yang relevan dan sumber informasi lainnya sesuai dengan tujuan penulisan laporan