

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu upaya untuk terus meningkatkan kualitas susu yang baik adalah dengan menerapkan system manajemen pemerahan yang baik, seperti kegiatan pra pemerahan, kegiatan pemerahan, dan kegiatan pasca pemerahan. Proses ini perlu memperhatikan pengendalian titik kritis, salah satu tahapan yang penting pada proses pemerahan guna tetep menjaga tingkat produksi susu dan menjaga keamanan serta kualitas susu. Kegiatan pemerahan harus tetap diperhatikan melalui pengawasan terhadap *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). HACCP diperlukan untuk mengenali, menilai dan mengontrol bahaya dan pencegahan terjadi bahaya (Perdana, 2018). HACCP diterapkan dan dibutuhkan karena segala jenis kegiatan pra pemerahan, pemerahan, dan pasca pemerahan serta peralatan yang digunakan pada proses kegiatan berpotensi terkontaminasi dan membuat kualitas susu yang dihasilkan tidak aman dan menyebabkan kualitas buruk. Penanganan susu yang baik dapat meningkatkan daya tahan dan nilai jual dari susu, serta menekan jumlah mikroorganisme. Pengolahan susu yang kurang tepat dapat menyebabkan daya tahan susu menjadi rendah dan nilai jual berkurang, serta kualitas menurun (*Sholikhah et al., 2021*)

CV. Capita Farm memiliki standar pengujian kualitas susu yang baik, yang mencerminkan manajemen pemerahan yang efektif. Namun, mengingat kualitas susu bersifat fluktuatif, penerapan Titik Kendali Kritis (*Critical Control Points/CCP*) sangat esensial untuk menjaga konsistensi mutu dan kualitasnya. Sistem manajemen pemerahan di CV. Capita Farm memiliki 3 tahapan proses pemerahan yang termasuk Critical Control Point (CCP) yaitu pra pemerahan, pemerahan, dan pasca pemerahan. Tujuan dari kajian ini adalah untuk mengidentifikasi sistem HACCP pada manajemen pemerahan di CV. Capita Farm.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana setiap tahapan dalam proses pemerahan dapat menjadi sumber bahaya biologis, kimia, maupun fisik yang berpotensi menurunkan kualitas susu yang dihasilkan?
2. Bagaimana proses penetapan titik kritis pada saat pemerahan di CV. Capita Farm?
3. Apakah CCP telah ditetapkan dengan benar dengan benar?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengungkap tahapan-tahapan dalam proses pemerahan yang berpotensi menimbulkan bahaya biologis, kimia, maupun fisik yang dapat berdampak pada mutu dan keamanan susu yang dihasilkan.
2. Menilai besarnya risiko dari setiap jenis bahaya yang muncul selama pemerahan untuk menentukan bentuk pengendalian yang paling sesuai.
3. Mengidentifikasi langkah-langkah dalam manajemen pemerahan yang memenuhi kriteria sebagai *Critical Control Point* (CCP) dan memiliki pengaruh langsung terhadap kualitas susu segar.
4. Menganalisis sejauh mana langkah pengendalian yang telah diterapkan pada setiap CCP mampu mencegah kontaminasi serta menjaga kualitas susu tetap aman.
5. Menyusun mekanisme pemantauan dan tindakan perbaikan yang tepat guna memastikan bahwa setiap CCP diterapkan secara konsisten selama proses pemerahan berlangsung.
6. Memberikan rekomendasi peningkatan manajemen pemerahan berdasarkan pendekatan HACCP untuk memperbaiki dan memperkuat standar keamanan serta kualitas susu pada tingkat peternakan.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Memberikan kontribusi terhadap pengembangan teori di bidang teknologi hasil ternak dan keamanan pangan, khususnya terkait penerapan konsep Hazard Analysis and *Critical Control Point* (HACCP) dalam proses pemerahan susu.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Masyarakat

Masyarakat memperoleh susu yang aman dikonsumsi karena potensi cemaran mikrobiologis, kimia, dan fisik dapat dikendalikan sejak proses pemerahan, serta memberikan informasi bagian kritis pada saat pemerahan.

b. Bagi Industri/Perusahaan

Identifikasi dan pengendalian titik kontrol kritis membantu industri CV. Capita Farm menghasilkan susu dengan kualitas yang seragam dan memenuhi standar yang ditetapkan.