

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu sapi segar merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki nilai gizi tinggi dan berperan penting dalam pemenuhan kebutuhan protein hewani masyarakat. Menurut Meutia dkk, (2016) susu adalah cairan yang berasal dari ambing ternak perah yang sehat dan bersih, diperoleh dengan cara pemerahan yang baik dan benar sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Kandungan yang dimiliki oleh susu tidak ditambah atau dikurangi dan belum dilakukan satu perlakuan apapun, kecuali proses. Oleh karena itu, diperlukan suatu standar mutu yang ketat untuk memastikan susu sapi segar yang diterima oleh industri pengolahan memiliki kualitas yang sesuai dengan persyaratan yang telah ditetapkan. Standarisasi susu sapi segar menjadi krusial dalam industri pengolahan susu untuk menjamin keamanan pangan, efisiensi produksi, serta meningkatkan daya saing produk susu nasional. Di Indonesia, standar mutu susu sapi segar telah ditetapkan dalam Standar Nasional Indonesia (SNI) 3141.1:2011 yang mencakup berbagai parameter kualitas, seperti kadar lemak, protein, solid non-fat (SNF), pH, *total plate count* (TPC), serta keberadaan residu antibiotik (Badan Standardisasi Nasional, 2011).

Standar mutu susu segar, di lapangan masih menghadapi berbagai tantangan, terutama di tingkat peternak rakyat. Permasalahan seperti kualitas pakan yang kurang optimal, praktik pemerahan yang tidak higienis, serta keterbatasan fasilitas pendinginan dapat mempengaruhi kualitas susu yang dihasilkan. Oleh karena itu, perlu adanya pemahaman lebih lanjut mengenai standar penerimaan susu sapi segar, proses penerapan standar ini dalam industri, serta dampaknya terhadap peternak dan industry pengolahan susu. perkembangan ilmu dan teknologi dalam bidang peternakan, termasuk inovasi pakan, manajemen reproduksi, dan teknik pemerahan, memberikan peluang bagi peternak rakyat untuk meningkatkan mutu susu secara signifikan. Implementasi teknologi sederhana, seperti pembersihan kandang rutin, penggunaan pakan fermentasi, atau kontrol kebersihan peralatan pemerahan, dapat

meningkatkan kualitas susu secara nyata tanpa memerlukan biaya yang sangat tinggi. Dengan kata lain, pemahaman terhadap praktik pemeliharaan yang tepat dapat menjadi strategi efektif untuk mengoptimalkan hasil produksi dan kualitas susu di tingkat peternakan rakyat. Parameter penting dalam penentuan mutu susu meliputi kadar lemak, berat jenis, protein, kadar air, dan total solid susu.

Faktor teknis kualitas susu juga memiliki implikasi ekonomi, sosial, dan kesehatan masyarakat. Mutu susu yang baik dapat meningkatkan nilai jual produk, memperluas akses pasar, serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk lokal. Sebaliknya, mutu susu yang rendah, terutama terkait kontaminasi mikroba atau kandungan nutrisi yang tidak memenuhi standar, dapat menurunkan daya saing produk, mengurangi pendapatan peternak, dan menimbulkan risiko kesehatan bagi konsumen. Oleh karena itu, penelitian ini mengenai kualitas susu perah di peternakan rakyat tidak hanya penting dari perspektif ilmiah, tetapi juga strategis dalam mendukung ketahanan pangan, keamanan pangan, dan kesejahteraan masyarakat yang menentukan peningkatan harga susu.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah ada perbedaan kualitas susu yang signifikan antara pos penampungan susu di KUD Argopuro Probolinggo berdasarkan parameter yang di uji?

1.3 Tujuan Penelitian

Mengetahui kualitas susu berdasarkan nilai kadar lemak, berat jenis, protein, kadar air, dan total solid susu segar dari masing-masing pos penampungan di KUD Argopuro Probolinggo.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini memberikan informasi ilmiah mengenai kualitas susu di KUD Argopuro serta menjadi bahan evaluasi bagi peternak dan pihak koperasi dalam meningkatkan mutu susu sapi segar khususnya dalam pengujian kadar lemak, berat jenis, protein, kadar air, dan total solid serta pengolahan data menggunakan analisis statistik.