

JUMLAH KUMAN DAN COLIFORM PADA AIR SUSU SAPI SETELAH DIPERAH  
BERDASARKAN KONDISI HYGIENE DAN SANITASI DI PETERNAKAN "ONG"  
DESA MANGUNSARI KECAMATAN GUNUNGPATI TAHUN 2002

NOVITA TRI WAHYUNI -- E2A300087  
(2002 - Skripsi)

Susu bukan saja makanan yang baik baik mausia, akan tetapi juga baik yang media pertumbuhan mikroorganisme. Protein, lemak, dan gula yang dikandungnya itu merupakan substrat bagi banyak bakteri baik bakteri patogen maupun bakteri sprofit. Pada penelitian in peneliti ingin mengetahui jumlah kuman dan coliform pada susu yang batu diperah dari peternakan "Ong". Jenis penelitian adalah deskriptif dengan pendekatan cross sectional. Populasi penelitian adalah semua sapi produktif di peternakan "Ong" Kecamatan Gununggati yang diperah pada siang hari dan berjumlah 23 ekor. Analisis statistik yang dilakukan adalah analisis deskriptif yang ditampilkan dalam bentuk table frekuensi dan tabulasi silang.

Dari hasil pemeriksaan Laboratorium didapt bahwa susu yang baru dieprh memeiliki jumlah kuman rata-rata sebesar  $4,576 \times 10^6$  per ml. Bila dilihat dari 23 sampel susu hanya 4 sampel susu yang jumlah kumannya memenuhi standar Departemen kesehatan sedangkan 19 lainnya memiliki jumlah kuman melebihi standar depkes. Dan adapun jumlah standar nya adalah  $1 \times 10^6$  per ml.

Berdasarkan table Mac Crady jumlah Coliform yang diperbolehkan dalam tiap-tiap susu adalah 240 koloni. Pada hasil Laboratorium jumlah coliform rata-rata susu dipeterernakan ini adalah 321 per 100 ml. Ini berarti jumlah coliform melebihi standar. Dari 23 sampel susu yang dikirim hanya 2 sapel yang jumlah coliformnya memenuhi standar.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa air susu sapi yang diambil langsung dari perternakan termasuk dalam Grade C dengan jumlah kuman lebih dari  $1 \times 10^6$  per ml dan coliform lebih dari 240 per 100 ml. Umumnya ini disebabkan karena kondisi sanitasi yang tiddak memnuhi syarat juga karena kurang diperhatikannya hygiene pemerah, teknik cara pemerah, dan kondisi sapi ketika akan diperah. Dengan kondisi seperti diatas disarankan untuk melakukan pengawasan sanitasi pengolahan susu pada setiap pemerahan.

**Kata Kunci:** JUMLAH KUMAN, COLIFORM, SUSU SAPI, HYGIENE DAN SANITASI