

# HUBUNGAN PERSIAPAN PEMERAHAN SAPI DENGAN KUALITAS BAKTERIOLOGIS SUSU SEGAR PADA PETERNAK SAPI PERAH DI DESA MUDAL BOYOLALI

AMALIA WILDHANI -- E2A303011  
(2005 - Skripsi)

Kualitas susu segar sangat ditentukan oleh banyaknya kuman yang terkandung di dalamnya karena kuman-kuman tersebut dapat merubah sifat-sifat kimia, fisika dan organoleptik sehingga susu akan menjadi cepat rusak. Oleh karena itu tahap persiapan pemerahan sangat penting dilakukan karena dengan persiapan pemerahan yang benar seperti cara pemerahan yang tepat dan alat-alat yang bersih sehingga diharapkan susu yang dihasilkan akan bersih dan sehat. Berdasarkan pemeriksaan laboratorium dengan metode *Metilen Blue Reductase Test* (MBRT) diketahui susu yang disetor oleh unit KUD Kota yang salah satunya adalah peternak sapi perah di desa Mudal menunjukkan bahwa susu tersebut berkualitas rendah dengan perkiraan jumlah bakteri lebih dari 20.000.000 per ml. tujuan penelitian ini adalah mengetahui hubungan antara persiapan pemerahan dengan kualitas bakteriologis susu segar pada peternak sapi perah di desa Mudal Boyolali. jenis penelitian ini adalah *Explanatory Research* dengan pendekatan penelitian *cross sectional*, penelitian ini dilaksanakan di desa Mudal Boyolali dengan jumlah populasi sama dengan jumlah sampel yang digunakan untuk menghitung jumlah kuman total yaitu 30 sampel dan 30 responden dan 5 sampel susu segar yang digunakan untuk mengidentifikasi jenis kuman, analisis data menggunakan analisis univariat dengan distribusi frekuensi, analisis bivariat dengan tabulasi silang dan dengan menggunakan uji statistik *chi square*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada hubungan antara persiapan pemerahan sapi dengan kualitas bakteriologis susu segar ( $p=0,032$ ,  $RP=3,8$ ) dan diketahui adanya beberapa jenis bakteri dalam susu segar yaitu *Lactobacillus sp*, *Tetracoccus sp*, *Enterobacter aerogenes*, *Staphylococcus sp*, *Bacillus sp*, dan *Enterobacter hafnia*. Salah satu cara agar kualitas bakteriologis susu segar baik, maka perlu adanya persiapan pemerahan dan penanganan susu segar yang benar dari peternak ataupun pemerah itu sendiri yang ditunjang dengan pembinaan, pelatihan, dan pengawasan dari instansi terkait.

**Kata Kunci:** persiapan pemerahan, sapi perah, kualitas bakteriologis, susu segar

*THE RELATIONSHIP BETWEEN SQUEEZING PREPARATION OF SQUEEZE COW  
AND BACTERIOLOGICAL QUALITY OF FRESHMILK AT COW CATTLEMAN IN  
MUDAL VILLAGE BOYOLALI*

*Quality of freshmilk is determinant from bacteria in freshmilk because it can change chemistry characteristic, physical and organoleptic, so freshmilk more fast broken. Therefore, in squeezing preparation step it is important, because do true squeezing preparation and steril instruments can give the result sterile and hygienic milk. Based on laboratory research with Methylene Blue Reductase Test (MBRT) method can know who had pour in mudal village show that quality of milk is bad with estimation result of bacteria more than 20.000.000/ml. The aim of this research is to know the relationship between squeezing preparation with bacteriological quality of freshmilk at cow cattleman in Mudal village Boyolali. This is an explanatory research with cross sectional design, the research executed in Mudal village in Boyolali with total population same with total sample; and 30 freshmilks from 30 respondents to calculate total bacteria and 5 freshmilks to bacteria identification, data was analyzed using chi square test at 0,05 level some of significance. the result of this research show that there is the relationship between squeezing preparation of squeeze cow with bacteriological quality of freshmilk ( $p=0,032$ ,  $RP=3,8$ ) and there are kinds of bacteria in freshmilk, such as: *Lactobacillus sp*, *Tetracoccus sp*, *Enterobacter aerogenes*, *Staphylococcus sp*, *Bacillus sp*, and *Enterobacter hafnia*. One way to get high quality in freshmilk, it's necessary true squeezing preparation and handling of freshmilk from cattleman or squeezer with support as like: training, developing skill of cattleman and control from government who have relation.*

*Keyword : squeezing preparation, squeeze cow, bacteriological quality, freshmilk*