

HUBUNGAN HIGIENE DAN SANITASI PEMERAHAN SUSU SAPI DENGAN
JUMLAH BAKTERI SUSU SEGAR DI PETERNAKAN SAPI PERAH DESA KEMIRI
BOYOLALI

ISHANA PUSPITASARI -- E2A304044
(2006 - Skripsi)

susu yang kualitas bakteriologisnya rendah kemungkinan disebabkan oleh beberapa faktor yaitu higienen pemerah, sanitasi kandang, dan peralatan yang buruk pada saat sebelum pemerah ataupun setelah pemerahan. Tujuan penelitian adalah menganalisis hubungan higienen dan sanitasi pemerahan dengan jumlah bakteri susu segar di peternakan sapi perah desa kemiri boyolali. jenis penelitian adalah observasional dengan pendekatan cross sectional, penelitian ini dilaksanakan di desa kemiri boyolali, dengan jumlah populasi sama dengan jumlah sampel yang digunakan untuk menghitung jumlah kuman total yaitu 22 sampel dari 22 responden. analisis data dengan menggunakan uji statistik rank spearman. hasil menunjukkan bahwa sebagian besar memenuhi syarat untuk kebersihan sapi (68,2%), higienen pemerah (86,4%), sanitasi alat (59,1%), dan sanitasi kandang (77,3%). jumlah bakteri yang sesuai standar sebesar 63,6% dan yang melebihi standar sebesar 36,4%. hasil analisis menunjukkan tidak ada hubungan kebersihan sapi dengan jumlah bakteri susu segar, tidak ada hubungan higienen pemerah dengan jumlah bakteri susu segar, ada hubungan sanitasi alat dengan jumlah bakteri susu segar dan ada hubungan sanitasi kandang dengan jumlah bakteri susu segar. kesimpulan dari penelitian ini adalah ada hubungan higienen dan sanitasi pemerahan susu sapi dengan jumlah bakteri susu segar. salah satu cara agar kualitas bakteriologis baik, maka perlu adanya higienen dan sanitasi pemerahan yang memenuhi syarat dan baik dari peternakan maupun pemerah itu sendiri yang ditunjang dengan pembinaan, pelatihan, pengawasan instansi terkait.

Kata Kunci: higienen, sanitasi, pemerahan, sapi perah, jumlah bakteri, susu segar

THE CORRELATION BETWEEN HIGIENE AND SANITATION OF SQUEEZING MILK A COW WITH BACTERIA AMOUNT OF FRESH MILK AT CATTLE BREEDING IN KEMIRI VILLAGE BOYOLALI

a milk which has a low quality of bacteria are often caused by some factors as squeezer hygiene, stable sanitation, and bad equipment sanitation during of squeezing before or after proses. the aim of these reseach is to analyze correlation between higiene and sanitaion of squeezing milk a cow with bacteria amount of fresh milk at cattle breeding in kemiri village boyolali. type of study is observation reseach with cross secrional design. this reseach are conducted in kemiri village boyolali, with total population same with total sample 22 fresh milk from 22 respondent to calculate total bacterias. data was analized use spearman rank test. the result of reseach show that mostly has fulfilling standar of higiene of a cow 68,2%, higiene of squeezer 86,4%, sanitation of equipment 59,1% and sanitation of stable 77,3%. amount bacteria that suitable from satndar is 63,6% and the one which exceed from standar is 36,4%. result of analize show that there is no correlation between higiene of a cow with bacteria amount of fresh milk, there is no correlation higiene of squeezer with bacteria amount of fresh milk, there correlation between sanitation of equipment with bacteria amount of fresh milk, and there correlation between sanitation of stable with bacteria amount of fresh milk. conclusion pf these research is there correlation between higienen and sanitaion of squeezing milk a cow with bacteria amount of fresh milk at cattel breeding in kemiri village boyolali. one way to get high quality ion fresh milk, it necessary true squeezing higinen and snitation from cattleman or squeezer with support is as like training developing skill of cattleman and control from goverment who have relation.