

## Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kualitas Bakteriologis Susu Segar pada Peternakan Sapi Perah Rakyat di Wilayah Ungaran

YENI RAKHMAWATI -- E2A005113  
(2009 - Skripsi)

Susu adalah bahan pangan yang kaya akan zat gizi yang diperlukan oleh manusia. Namun di lain pihak, susu juga merupakan media yang baik bagi pertumbuhan bakteri. Berdasarkan uji pendahuluan pada 10 peternakan di Wilayah Ungaran, jumlah bakteri koliform pada susu segar tidak memenuhi syarat bakteriologis berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6366-2000 ( $>20$  MPN/ml). Tujuan penelitian ini untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan kualitas bakteriologis susu segar pada peternakan sapi perah rakyat di Wilayah Ungaran. Penelitian ini bersifat observasional dengan pendekatan cross sectional. Populasi dalam penelitian ini adalah peternak sapi perah rakyat di Wilayah Ungaran dengan jumlah 25 peternak. Sampel dalam penelitian ini adalah keseluruhan dari populasi yaitu 25 peternak. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan memeriksa sampel susu dari 1 ekor sapi pada 25 peternakan. Analisis data univariat menggunakan tabel distribusi frekuensi, data bivariat menggunakan tabulasi silang dan dengan menggunakan uji statistik chi-square dengan taraf signifikansi 0,05. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 16 sampel susu tidak memenuhi syarat bakteriologis, sanitasi kandang dari 12 peternakan buruk, sanitasi peralatan dari 12 peternakan buruk, cara pemerahan dari 11 peternakan buruk, cara penanganan susu dari 10 peternakan buruk, higiene pemerah dari 12 peternakan buruk. Dari uji chi-square dengan fisher didapatkan ada hubungan sanitasi kandang, sanitasi peralatan dan cara penanganan susu dengan kualitas bakteriologis susu segar ( $p=0,011$ ,  $RP=2,383$ ), ( $p=0,011$ ,  $RP=2,383$ ), ( $p=0,040$ ,  $RP=1,929$ ). Kesimpulan dari penelitian ini adalah sanitasi yang buruk berhubungan dengan buruknya kualitas bakteriologis susu segar di Wilayah Ungaran.

**Kata Kunci:** Sanitasi kandang, sanitasi peralatan, susu segar, kualitas bakteriologis