

IDENTIFIKASI CEMARAN MIKROBA PADA SUSU SAPI SEGAR BERDASARKAN KONDISI HIGIENE DAN SANITASI PEMERAHAN DI PETERNAKAN SAPI PERAH MUSUK BOYOLALI

DIAN TIANORA MUSTAFA -- E2A308012
(2010 - Skripsi)

Susu yang kualitas bakteriologisnya rendah kemungkinan disebabkan oleh beberapa faktor yaitu kebersihan sapi, higiene pemerah, sanitasi kandang, dan peralatan yang buruk sebelum pemerahan ataupun setelah pemerahan. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis hubungan higiene dan sanitasi pemerahan terhadap cemaran mikroba pada susu sapi segar di peternakan sapi perah Musuk Boyolali. Jenis penelitian adalah *observasional* dengan pendekatan *cross sectional*, dengan jumlah populasi 697 peternakan sapi perah yang berasal dari 14 Desa. Sampel diambil dengan teknik *Cluster sampling* sebanyak 22 sampel susu dari 22 pemerah di 13 Desa. Penelitian ini dianalisis menggunakan uji *statistic Fisher Probability Exact Test*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 77,3% kebersihan sapi dalam kondisi buruk, 77,3% sanitasi kandang dalam kondisi buruk, 72,7% sanitasi peralatan dalam kondisi buruk, sedangkan 54,5% higiene pemerah dalam kondisi baik. Keberadaan *Coliform* positif sebesar 90,9% , 68,2% total *Coliform* melebihi standar dan keberadaan *Escherichia coli* positif sebesar 9,1%. Hasil analisis menunjukkan ada hubungan kebersihan sapi terhadap keberadaan *Coliform* ($p=0,043$) dan total *Coliform* ($p=0,001$), sanitasi kandang terhadap keberadaan *Coliform* ($p=0,043$) dan total *Coliform* ($p=0,021$), sanitasi peralatan terhadap total *Coliform* ($p=0,004$). Tidak ada hubungan higiene pemerah terhadap keberadaan *Coliform* ($p=0,481$), total *Coliform* ($p=0,381$) dan keberadaan *Staphylococcus sp* ($p=0,455$), sanitasi peralatan terhadap keberadaan bakteri *Coliform* ($p=0,065$). Tidak ada hubungan kebersihan sapi ($p=1,000$), higiene pemerah ($p=1,000$), sanitasi kandang ($p=1,000$), sanitasi peralatan ($p=1,000$) dengan keberadaan *Escherichia coli*. Tidak ada hubungan kebersihan sapi, higiene pemerah, sanitasi kandang dan sanitasi peralatan terhadap keberadaan *Clostridium sp*, *Staphylococcus sp*, *Streptococcus sp* ($p=1,000$). Proses pemerahan harus menerapkan higiene dan sanitasi pemerahan yang benar agar menghasilkan susu dengan kualitas bakteriologis yang baik

Kata Kunci: Higiene, Sanitasi, Susu Segar, Mikroba