

HUBUNGAN HIGIENE DAN SANITASI PEMERAHAN SUSU SAPI DENGAN TOTAL PLATE COUNT PADA SUSU SAPI DI PETERNAKAN SAPI PERAH DESA MANGGIS KABUPATEN BOYOLALI

DEWIK WIJASTUTIK -- E2A006024
(2012 - Skripsi)

Susu merupakan bahan makanan yang mengandung nilai gizi tinggi. Kualitas susu ditentukan oleh bakteri yang terkandung dalam susu karena bakteri dapat merusak dan mengubah sifat kimia, fisik, dan organoleptik susu. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui hubungan higiene dan sanitasi pemerahan dengan *Total plate count* susu di Desa Manggis, Kabupaten Boyolali. Penelitian ini merupakan observasional dengan pendekatan *cross sectional*. Data diperoleh dengan cara observasi dan wawancara serta pemeriksaan laboratorium terhadap *Total plate count*. Sampel dalam penelitian ini adalah 17 peternak sapi perah di Desa Manggis. Analisis data menggunakan *Chi Square (Fisher Exact test)* dengan taraf signifikan alfa = 0,05. Hasil penelitian menunjukkan sanitasi kandang sebesar 70,5% kurang baik, sanitasi peralatan 64,7% kurang baik, higiene pemerah sebesar 52,9% kurang baik, dan kesehatan dan kebersihan sapi 52,9% kurang baik. Dari uji statistik didapatkan bahwa variabel yang mempunyai hubungan bermakna dengan *Total plate count susu* yaitu kesehatan dan kebersihan sapi ($p=0,015$) dan higiene pemerah ($p=0,005$). Sedangkan hubungan tidak bermakna dengan *Total plate count susu* yaitu pada variabel sanitasi peralatan ($p=0,304$) dan sanitasi kandang ($p=0,539$). Salah satu cara agar kualitas bakteriologis susu baik maka perlu adanya sanitasi dan higienitas yang baik pada saat pemerahan serta manajemen pemerahan yang baik dari peternak maupun pemerah serta ditunjang pembinaan, pelatihan dan pengawasan dari instansi terkait.

Kata Kunci: higiene, sanitasi, pemerahan, *Total plate count*, susu