

## BAB I

### PENDAHULUAN

Susu segar merupakan cairan yang berasal dari ambing yang sehat dan bersih, yang diperoleh dengan cara pemerahan yang benar serta kandungan alaminya tidak dikurangi atau tidak ditambahkan sesuatu apapun dan belum mendapatkan perlakuan apapun kecuali pendinginan. Syarat mutu susu segar yaitu berat jenis (BJ) pada suhu 27,5<sup>0</sup>C minimal 1,028; kadar lemak/*fat* minimal 3,0%; bahan kering tanpa lemak/*solid non fat* (SNF) minimal 8,0%; kadar protein minimal 2,7%; total bahan kering/*total solid* (TS) minimal 11% dan cemaran total bakteri maksimum 1 x 10<sup>6</sup> CFU/ml (SNI, 2011). Nilai pH susu segar berkisar antara 6,5-6,8 (Hadiwiyoto, 1994).

Mutu susu segar yang baik dapat diperoleh melalui perlakuan manajemen pemerahan yang baik. Manajemen pemerahan yang baik salah satunya yaitu pada pasca pemerahan dilakukan *dipping* pada puting ambing sapi perah. Perlakuan *dipping* dengan menggunakan iodosfor oleh peternak sapi perah diharapkan mampu menurunkan jumlah total bakteri dan mempertahankan pH susu segar. Hal ini dapat menguntungkan peternak dalam menjual susu sapi segar dengan kuantitas yang baik.

Penggunaan larutan *dipping* iodosfor (Masofilm®) diharapkan mampu menurunkan jumlah bakteri dalam susu segar dan mempertahankan nilai pH. Penelitian dengan judul “Total Bakteri dan pH Susu Sapi Perah Akibat Lama Waktu *Dipping* Menggunakan Larutan Iodosfor sebagai Desinfektan”, dengan

tujuan untuk mengetahui, memperoleh dan mengkaji hasil dari 3 macam perlakuan yaitu lama waktu *dipping* pada puting sapi perah Fresian Holstein (FH) terhadap total bakteri dan nilai pH susu sapi segar. Manfaat dari penelitian ini adalah mengetahui dan memperoleh lama waktu *dipping* puting terbaik dengan menggunakan larutan iodosfor untuk menghambat pertumbuhan bakteri dan pengaruhnya terhadap pH susu sapi segar.