

BAB I

PENDAHULUAN

Susu merupakan salah satu bahan makanan asal ternak yang mengandung zat-zat makanan yang penting untuk mencukupi kebutuhan gizi masyarakat. Susu yang akan dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat harus memiliki kualitas yang baik. Susu dengan kualitas baik menurut standar yang ditetapkan oleh BPOM RI (2008) yaitu total bakteri adalah 1.000.000 CFU/ml. Kualitas susu yang dihasilkan oleh sapi pada peternakan sapi perah rakyat masih rendah, diantaranya merupakan akibat dari tata kelola kebersihan kandang, sistem manajemen pemerahan dan penanganan susu setelah pemerahan yang belum sesuai standar sehingga berimbas pada kualitas susu yang dihasilkan, untuk itu perlu penataan pelaksanaan kegiatan tersebut secara benar dan berkelanjutan.

Salah satu kegiatan dalam pasca pemerahan yang dapat meningkatkan kualitas susu adalah *dipping* yang merupakan tindakan pencelupan puting susu dengan menggunakan antiseptik atau desinfektan dengan tujuan supaya bakteri yang ada di sekitar puting tidak mencemari susu pada pemerahan selanjutnya. Desinfektan yang merupakan bahan *dipping* diharapkan dapat berguna untuk menutup permukaan lubang puting (*teat meatus*) sehingga bakteri tidak dapat masuk ke dalam puting. Saluran puting yang tertutup dengan desinfektan, dapat menghindari kerusakan susu yang menyebabkan menurunkan kualitas susu (Sasongko *et al.*, 2012). Kaporit atau kalsium hipoklorit (CaClO_2) digolongkan ke dalam senyawa atau unsur halogen seperti bromine, iodine dan fluorine yang

berfungsi sebagai bakterisidal untuk disinfektan pada air minum atau air kolam renang. Iodine dan chlorhexidine umumnya digunakan sebagai desinfektan untuk celup puting *dipping* setelah pemerahan dalam tindakan pencegahan penyebaran bakteri (Subronto dan Tjahadjati, 2001). Lama waktu yang efektif dan efisien untuk *dipping* belum diketahui dengan pasti, oleh sebab itu perlu adanya penelitian mengenai lama waktu dalam melakukan *dipping* pada puting susu pasca pemerahan, sehingga bisa diketahui waktu yang optimal dan pada akhirnya dapat diketahui pula efisiensinya yang berbasis pada kualitas susu, khususnya pada tingkat cemaran bakteri dan kenormalan pH susunya.

Berdasarkan berbagai hal di atas, maka dilakukan penelitian dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh berbagai lama waktu *dipping* pada puting susu dengan menggunakan larutan kaporit terhadap total bakteri dan pH susu sapi perah. Manfaat yang bisa diharapkan dapat memberikan informasi serta mengetahui waktu yang paling efektif dari berbagai lama waktu *dipping* puting yang berbeda guna menjaga kualitas susu sehingga layak konsumsi. Hipotesis yang bisa diajukan adalah lama waktu *dipping* yang berbeda dengan menggunakan larutan kaporit 0,2 % dapat mengoptimalkan kualitas susu ditinjau dari cemaran bakteri dan pH nya.