

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Pemeliharaan dan penanganan pada pra pemerahan, saat pemerahan maupun pasca pemerahan harus dilakukan secara tepat guna menghasilkan susu segar kambing yang aman, sehat, utuh dan halal. Pemerahan dapat dilakukan dengan menggunakan mesin pemerah (*milking machine*) atau dengan tangan (*hand milking*). Pemerahan dengan *milking machine* atau dengan *hand milking* dapat dilakukan dalam kandang maupun dikerjakan di tempat pemerahan. Proses pemerahan yang baik dilakukan dalam interval pemerahan yang teratur, cepat, dikerjakan dengan kelembutan, dilakukan sampai tuntas, menggunakan prosedur sanitasi dan efisien dalam penggunaan tenaga kerja.

Penanganan pemerahan yang buruk dapat memicu terjadinya cemaran bakteri yang lebih banyak. Batas maksimal cemaran bakteri pada susu segar adalah  $1 \times 10^6$  CFU/ml (BSN, 2000). Semakin banyak bakteri yang terkandung dalam susu segar, maka kualitas susu segar akan semakin menurun, selain itu nilai derajat keasaman (pH) juga akan semakin menurun (asam). Penurunan pH ini tidak lain dikarenakan adanya bakteri yang menyebabkan terjadinya fermentasi laktosa menjadi asam laktat. Rentang nilai pH untuk susu segar berada pada kisaran angka 6,5 – 6,7 (Jaman *et al.*, 2013).

Salah satu penanganan pemerahan yang berperan penting dalam menentukan jumlah cemaran bakteri dan nilai pH pada susu segar kambing adalah perlakuan *dipping* pada ambing kambing (yang dilakukan pasca pemerahan).

Larutan yang digunakan dalam perlakuan *dipping* dapat berupa desinfektan (salah satunya adalah iodosfor). Iodosfor merupakan salah satu jenis desinfektan Iodin berbahan dasar yang berfungsi untuk mencegah, menghambat pertumbuhan dan menghambat perkembangbiakan sel bakteri dengan cara merusak membran sel bakteri, kemudian masuk ke dalam sitoplasma sel bakteri dan mematikan inti sel bakteri. Zat lain yang terkandung dalam iodosfor adalah Sorbitol. Sorbitol merupakan suatu zat pemlastis yang dapat digunakan sebagai pelembab, peningkat kelarutan, dan mampu menjadi *edible film* (suatu lapisan tipis yang berfungsi sebagai pengemas atau pelindung).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perlakuan *dipping* menggunakan iodosfor (dengan konsentrasi yang berbeda) yang dicobakan pada ambing kambing perah Saanen terhadap total koloni bakteri dan nilai pH susu segar kambing perah Saanen. Manfaat yang diperoleh dari hasil penelitian ini adalah mendapatkan suatu informasi tentang konsentrasi iodosfor yang terbaik dalam menghambat pertumbuhan bakteri dan mempertahankan nilai pH susu segar kambing perah Saanen. Hipotesis penelitian ini adalah penggunaan desinfektan yang berupa iodosfor (campuran Iodin Povidon 0,4% dan Sorbitol 4%) pada larutan *dipping* puting susu mampu mengurangi dan menghambat pertumbuhan bakteri dan mempertahankan nilai pH susu segar kambing perah Saanen.