

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Susu adalah cairan yang berasal dari ambing ternak betina sehat dan bersih, yang diperoleh dengan cara pemerahan yang benar, yang kandungan alaminya tidak dikurangi atau ditambah sesuatu apapun dan belum mendapat perlakuan apapun kecuali proses pendinginan tanpa mempengaruhi kemurniannya (Standar Nasional Indonesia, 2011).

Sumber susu berasal dari sapi, kerbau dan kambing. Susu kambing memiliki banyak manfaat yakni kandungan protein yang tinggi dan kalori. Energi total yang terkandung dalam susu kambing sebanyak 50% berasal dari lemak, kalsium dan fosfor. Komposisi susu kambing adalah lemak 4,25%, protein 3,52%, laktosa 4,27% dan abu 0,86%, natrium (Na), Sodium, Flourine (F), Kalsium (Ca), Fosfor (P) yang berkhasiat dalam susu kambing (Devendra dan Burns, 1994).

Kandungan gizi tinggi yang terdapat dalam susu merupakan media yang baik untuk pertumbuhan bakteri. Akibatnya dapat menurunkan mutu dan keamanan pangan susu, yang ditandai dengan perubahan rasa, aroma, warna, konsistensi. Beberapa bakteri patogen yang umum mencemari susu adalah *E.coli*, *Brucella sp.*, *Bacillus cereus*, *Listeria monocytogenes*, *Camylobacter sp.*, *Staphylococcus aureus*, dan *Salmonella sp.* (Adams dan Motarjemi, 1999).

Kualitas susu dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain pemerahan. Kontaminasi awal dari susu sering terjadi pada saat pemerahan. Pemerahan susu yang tidak higienis akan menyebabkan susu tercemar mikroorganisme dari lingkungan sekitar sehingga kualitas susu turun. Pencemaran terjadi karena adanya bakteri berkembang disekitar ambing. Sumber pencemaran lain berasal dari kulit

kambing, ambing, air, tanah, debu, manusia, peralatan, dan udara. Pada waktu akan melakukan pemerahan sebaiknya peternak harus memperhatikan hal-hal sebagai berikut yaitu kebersihan kambing, kebersihan petugas pemerah, kesehatan kambing, kebersihan kamar susu serta pemerahan yang teratur.

Kerusakan susu akibat dari aktivitas dan pertumbuhan bakteri lebih berbahaya dibandingkan kerusakan lainnya. Beberapa kerusakan pada susu yang disebabkan oleh pertumbuhan bakteri antara lain keasaman dan penggumpalan, karena terjadi fermentasi laktosa menjadi asam laktat sehingga pH menurun (asam).

Salah satu sumber kontaminasi berasal dari pemerahan, yaitu pemerahan yang tidak higienis, seperti tidak mencuci ambing sebelum diperah, pemerah tidak menggunakan sarung tangan serta masker mulut dan kesehatan kambing tidak diperhatikan. Proses pemerahan yang tidak higienis tersebut tidak menutup kemungkinan akan terjadinya kontaminasi terhadap susu yang diperah dan mikroorganisme yang berasal dari peternak maupun lingkungan sekitar peternakan.

Berdasarkan permasalahan diatas penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Evaluasi cemaran bakteri, kandungan laktosa dan pH susu di usaha Peternakan kambing Peranakan Etawa Boncah Raya Kabupaten Tanah Datar”**.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Permasalahan yang dapat dirumuskan didalam penelitian ini adalah Bagaimana cemaran bakteri, kandungan laktosa dan pH susu kambing Peranakan Etawa di Peternakan Boncah Raya Kabupaten Tanah Datar.

### 1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi total bakteri, kandungan laktosa dan pH susu kambing Peranakan Etawa di Peternakan Boncah Raya Kabupaten Tanah Datar. Sedangkan manfaat dari penelitian adalah sebagai sumber informasi mengenai cemaran bakteri, kandungan laktosa dan pH susu kambing Peranakan Etawa di usaha Peternakan Boncah Raya Kabupaten Tanah Datar.

