

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kesehatan merupakan hak asasi manusia dan salah satu unsur kesejahteraan yang harus diwujudkan sesuai dengan cita-cita bangsa Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Pancasila dan Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 (UU Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan, 2009).

Setiap kegiatan dalam upaya untuk memelihara dan meningkatkan derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya dilaksanakan berdasarkan prinsip nondiskriminatif, partisipatif, dan berkelanjutan dalam rangka pembentukan sumber daya manusia Indonesia, serta peningkatan ketahanan dan daya saing bangsa bagi pembangunan nasional (UU Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan, 2009).

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman (IRTP, 2018).

Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan (IRTP, 2018).

Industri Rumah Tangga Pangan yang selanjutnya disingkat IRTP adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis (IRTP, 2018).

Dalam rangka meningkatkan derajat kesehatan khususnya pada negara berkembang perlu diperhatikan beberapa faktor yang memiliki dampak besar yaitu faktor lingkungan serta faktor sikap manusia, contohnya ialah cara penanganan makanan serta minuman yang sehat dan bergizi, termasuk juga yang didalamnya penanganan susu sapi perah (Navyanti & Adriyani, 2015).

Susu merupakan sumber protein hewani yang diperlukan pada pertumbuhan dan perkembangan tubuh serta dalam menjaga kesehatan. Susu sapi segar adalah unsur penting dalam industri pengolahan susu. sebagai pangan asal hewan, susu bersifat mudah rusak (perishable food). Susu segar (raw milk) cairan yang berasal asal ambing sapi sehat dan bersih, yang diperoleh menggunakan cara pemerahan yang benar, yang kandungannya tak dikurangi atau ditambah sesuatu apapun serta belum mendapat perlakuan apapun kecuali pendinginan (SNI 3141.1 Syarat Mutu Susu Segar, 2011).

Untuk memperoleh susu segar yang baik, maka seluruh usaha harus ditujukan untuk memperkecil jumlah bakteri yang terdapat di susu menggunakan memperhatikan beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas susu tersebut contohnya sanitasi serta kebersihan kandang, kesehatan dan kebersihan penjamah, kesehatan serta kebersihan hewan, kebersihan alat-alat pemerah serta mempertahankan kemurnian susu segar (Navyanti & Adriyani, 2015). Oleh sebab itu menjaga kebersihan lingkungan, ternak, serta alat pemerahan hingga pemerah sangat perlu diperhatikan untuk meminimalisir cemaran di susu sapi yang selesai diperah. Salah satu penyebab tingginya angka kuman pada susu kemungkinan bisa disebabkan oleh beberapa faktor seperti Hygiene pemerah, sanitasi kandang, serta peralatan yang buruk.

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti di salah satu peternakan sapi perah yang berada di Desa Getasanyar Kecamatan Sidorejo Kabupaten Magetan pada bulan Oktober-November terdapat 3 peternak sapi perah yang setiap harinya menghasilkan susu kemudian hasil pemerahan susu tersebut di tampung dan didistribusikan dari peternak ke kelompok susu yang berada di Desa Getasanyar. Susu kemudian disalurkan ke industri pengolahan susu. Di wilayah Desa Getasanyar Kecamatan Sidorejo Kabupaten Magetan terdapat peternakan susu sapi perah yang memiliki sapi terbanyak. Dengan jumlah sapi perah sebanyak 25 ekor dan jumlah pemerah setiap kandang mempunyai 4 orang pemerah yang mampu menghasilkan susu  $\pm$  250 liter/hari. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi studi pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti terdapat perilaku pemerah yang tidak memenuhi syarat kesehatan

seperti tidak menggunakan APD (sarung tangan dan masker) saat melakukan pemerahan. Terdapat kondisi kandang yang tidak memenuhi syarat seperti atap yang rusak. Dari hasil uji mikrobiologi pada susu sapi segar didapatkan hasil jumlah angka kuman yang diperoleh dari sampel susu sapi segar memenuhi standar yaitu  $>1.100$  CFU/ml dibandingkan dengan standart SNI 3141.1:2011 tentang Standar Mutu Susu Segar, maka susu segar tersebut baku mutu dari  $1 \times 10^6$  CFU/ml dan dari hasil pemeriksaan *Escherichia coli* diperoleh dari sampel susu sapi segar tidak memenuhi standart SNI 3141.1:1998 tentang Standar Mutu Susu Segar karena terdapat hasil positif *Escherichia coli* pada susu sapi segar dan dari hasil uji kimia pada susu sapi segar didapatkan hasil pemeriksaan pH yaitu 6,0 diperoleh dari sampel susu sapi segar tidak memenuhi syarat dibandingkan dengan standart SNI 3141.1:2011 tentang Standar Mutu Susu Segar, maka susu sapi segar tersebut baku mutu dari 6,3-6,8, sedangkan dari pemeriksaan suhu didapatkan hasil yaitu  $25^{\circ}\text{C}$  diperoleh dari sampel susu sapi segar tidak memenuhi syarat dibandingkan dengan standart SNI 3141.1:2011 tentang Standar Mutu Susu Segar, maka susu sapi segar tersebut baku mutu dari  $27,5^{\circ}\text{C}$ .

Berdasarkan uraian latar belakang diatas hal tersebut merupakan masalah yang layak diteliti maka peneliti mengambil topik dengan judul “**ANALISIS ASPEK HYGIENE DAN SANITASI KUALITAS SUSU SAPI SEGAR DI DESA GETASANYAR KECAMATAN SIDOREJO KABUPATEN MAGETAN**”.

#### **B. Identifikasi Masalah dan Batasan Masalah**

Permasalahan penelitian yang penulis ajukan ini dapat diidentifikasi permasalahannya sebagai berikut :

1. Kondisi kebersihan sanitasi kandang
2. Sanitasi peralatan yang tidak dicuci sebelum dan sesudah proses pemerahan
3. Perilaku pemerah yang dapat menyebabkan terkontaminasi kualitas susu selama proses pemerahan
4. Kualitas susu yang terkontaminasi dari peralatan yang digunakan selama proses pemerahan susu

Berdasarkan hasil identifikasi, dari latar belakang diatas terkait penelitian ini dibatasi pada kualitas susu sapi segar dari aspek fisik (organoleptik yaitu warna, bau, rasa, dan kekentalan), kimia (pH dan suhu), dan mikrobiologi (angka kuman dan *Escherichia coli*) di Peternakan Susu Sapi Perah Desa Getasanyar Kecamatan Sidorejo Kabupaten Magetan.

### **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian yang telah dipaparkan diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “ Bagaimana Aspek Hygiene Dan Sanitasi Kualitas Susu Sapi Segar Di Desa Getasanyar Kecamatan Sidorejo Kabupaten Magetan?”.

### **D. Tujuan Penelitian**

#### **1. Tujuan Umum**

Menganalisis Aspek Hygiene Dan Sanitasi Kualitas Susu Sapi Segar Di Desa Getasanyar Kecamatan Sidorejo Kabupaten Magetan.

#### **2. Tujuan Khusus**

- a. Menilai sanitasi kandang sapi
- b. Menilai sanitasi peralatan
- c. Menilai perilaku pemerah (pengetahuan, sikap, tindakan)
- d. Memeriksa kualitas susu sapi segar dari aspek fisik (organoleptik) yaitu warna, bau, rasa, dan kekentalan)
- e. Memeriksa kualitas susu sapi segar dari aspek kimia yaitu pH dan suhu
- f. Memeriksa kualitas susu sapi segar dari aspek mikrobiologi yaitu angka kuman dan *Escherichia coli*
- g. Menganalisis Hygiene dan sanitasi kualitas susu sapi segar dari aspek fisik, kimia, dan mikrobiologi

### **E. Manfaat Penelitian**

#### **1. Manfaat Praktis**

- a. Bagi Instansi Terkait  
Dapat digunakan sebagai informasi dan rekomendasi untuk program atau kebijakan dan bisa di lakukan di masyarakat.

b. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi bagi konsumen tentang tingkat cemaran mikroba yang terdapat pada susu sapi segar dan memberikan masukan kepada konsumen agar lebih selektif dalam memilih produk susu.

c. Bagi Peternak

Dapat memberikan informasi dan gambaran tentang Hygiene dan sanitasi (sanitasi kandang dan sanitasi peralatan), perilaku pemerah susu (pengetahuan, sikap, tindakan) dan jumlah cemaran mikroba yang terdapat di susu sapi di peternakan sapi perah Desa Getasanyar Kecamatan Sidorejo Kabupaten Magetan.

**2. Manfaat Teoritis**

a. Bagi Peneliti

Dapat memberikan pengetahuan dan mengembangkan kemampuan tentang Bagaimana Aspek Hygiene Dan Sanitasi Kualitas Susu Sapi Segar Di Desa Getasanyar Kecamatan Sidorejo Kabupaten Magetan.

b. Bagi Peneliti Lain

Sebagai bahan referensi bagi penelitian selanjutnya tentang tingkat cemaran mikroba yang lain pada susu sapi perah segar.