

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peternakan merupakan salah satu kegiatan pembangunan yang menjadi pilihan karena dapat memenuhi kebutuhan protein hewani yang dibutuhkan oleh masyarakat. Sapi perah merupakan salah satu hewan ternak yang mampu memenuhi kebutuhan protein karena produksi utamanya adalah susu. Kebutuhan terhadap konsumsi susu mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Peningkatan ini sejalan dengan makin meningkatnya tingkat ekonomi dan kesadaran akan kebutuhan makanan bergizi. Menurut data Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan (2018), secara nasional populasi sapi perah pada tahun 2017 mengalami peningkatan sebesar 1,22 persen jika dibandingkan dengan tahun 2016. Sedangkan untuk produksi susu pada tahun 2017 mengalami peningkatan yaitu sebesar 0,93 juta ton bila dibandingkan dengan produksi susu pada tahun 2016 yaitu sebesar 0,91 juta ton, hal ini berarti terjadi peningkatan sebesar 1,68 persen. Konsumsi susu segar mencapai 0,313 liter/kapita/tahun pada tahun 2017.

Sapi perah merupakan ternak penghasil susu yang sangat dominan dibandingkan ternak lainnya. Sapi perah sangat efisien dalam mengubah makanan ternak berupa konsentrat dan hijauan menjadi susu yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Kemampuan sapi perah adalah efisiensi mengubah pakan menjadi protein hewani dan kation dibandingkan dengan sapi lainnya (Suryowardojo 2012).

Proses pemerahan merupakan aspek penting dalam peternakan sapi perah. Hal ini disebabkan karena susu adalah produk utama dari sapi perah jika tidak ditangani dengan baik, maka kualitas susu yang dihasilkan tidak akan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Pemerahan merupakan satu kesatuan proses dari sebelum pemerahan, saat pemerahan, dan penanganan hasil pasca pemerahan. Selain mempengaruhi produksi susu manajemen pemerahan juga dapat mempengaruhi kualitas susu. Air susu sapi digunakan sebagai bahan makanan atau minuman yang mempunyai nilai gizi yang tinggi, karena mengandung unsur-unsur kimia yang dibutuhkan oleh tubuh. Indikator kualitas susu antara lain adalah tinggi rendahnya kadar lemak, protein, bahan padatan tanpa lemak, dan berat jenis susu. Proses pemerahan yang higienis dan suhu yang sesuai pada saat penyimpanan adalah upaya agar kualitas susu dapat bertahan lama. Proses ini harus dilakukan secara teliti dan memperhatikan segala aspek yang meliputinya. Penerapan prosedur pemerahan yang baik dan benar diharapkan dapat meningkatkan kualitas susu yang dihasilkan. Oleh karena itu, pelaksanaan PKL penulis melakukan pengamatan terhadap sistem pemerahan, tahapan pemerahan, penanganan susu pasca pemerahan, uji kualitas susu yang diterapkan di PT Putra Indo Mandiri Sejahtera.

1.2 Tujuan

Tujuan dilaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk mengaplikasikan ilmu yang didapatkan selama perkuliahan, serta mendapatkan informasi, wawasan, menambah pengalaman dan keterampilan, serta mengetahui manajemen pemerahan yang diterapkan di PT Putra Indo Mandiri Sejahtera Berastagi, Sumatera Utara.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang menggunakan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.