



RINGKASAN

ANGGI BIMANTARA ANDHARESTA 2020. Manajemen Pemerahan Sapi Perah di Cibubur Garden Dairy Cipayung, Jakarta Timur. Milking Management in Dairy Cattle at Cibubur Garden Dairy Cipayung, East Jakarta. Dibimbing oleh PRIA SEMBADA.

Manajemen pemerahan sapi perah meliputi: prapemerahan, pemerahan dan pascapemerahan. Pada prapemerahan yaitu proses persiapan peralatan pemerahan yang akan digunakan, sedangkan pada proses pemerahan merupakan fase sapi perah untuk mengeluarkan susunya menggunakan mesin perah maupun manual/tangan, dan untuk pascapemerahan yaitu proses setelahnya pemerahan dilakukan biasanya membersihkan peralatan pemerahan. Manajemen yang baik dan benar akan menghasilkan susu yang baik juga, maka dari itu harus melakukan prosedur yang baik selama pemerahan berlangsung. Selama manajemen pemerahan terdapat faktor lain yang mempengaruhi, utamanya yaitu produksi susu sapi. Produksi susu sapi ini dipengaruhi oleh faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal meliputi bangsa sapi, genetik, masa laktasi, umur sapi, umur kebuntingan, hormonal dan kesehatan. Untuk faktor eksternal meliputi konsumsi pakan, musim, frekuensi pemerahan, penyakit dan interval pemerahan.

Kemampuan kapasitas kandang sapi perah laktasi di Cibugary dapat menampung sebanyak 45 ekor. Cibugary mempunyai sapi laktasi berjumlah 29 ekor dengan rata-rata bobot badan 477.7 kg/ekor. Sapi di Cibugary dapat menghasilkan rata-rata susu 10-15 liter/ekor/hari. Dalam sehari produksi susu sapi Cibugary dapat memproduksi \pm 300 liter susu setiap harinya. Hasil produksi susu sapi tersebut dijual langsung ke konsumen dan dibuat produk olahan untuk menambah nilai jual susu sapi tersebut. Manajemen pemerahan yang dilakukan Cibugary dapat dikatakan cukup baik. Cibugary melakukan pemerahan sesuai jadwal yang sudah ditetapkan dan melaksanakan proses pemerahan menggunakan mesin perah. Hal tersebut mampu mengefisienkan waktu dibanding melakukan pemerahan menggunakan teknik manual/tangan. Sanitasi kandang dan sapi perah di Cibugary selalu dijaga kebersihannya, hanya saja pada saat setelah proses pemerahan dilakukan Cibugary tidak melakukan pencelupan puting (*teat dipping*) dan hanya membersihkannya menggunakan air bersih. Hal tersebut dapat berpengaruh terhadap kebersihan ambing maupun puting pada saat akan diperah kembali.

Kata kunci: Cibugary, manajemen pemerahan, produksi, sanitasi.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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

© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Institut Pertanian Bogor
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies
Bogor Agricultural University