



RINGKASAN

MUH. AZZAM FIKRI. Manajemen Pemerahan Sapi Perah di PT Sumber Citarasa Alam Caringin Bogor Jawa Barat. *Milking Management of Dairy Cattle at PT Sumber Citarasa Alam Caringin Bogor West Java*. Dibimbing oleh BAGUS PRIYO PURWANTO.

Sapi perah merupakan satuan ternak dari komoditi ruminansia besar yang sumber utamanya memproduksi susu cukup tinggi. Produksi susu juga berpotensi untuk dijadikan sumber usaha dan sumber penghasilan. Pemeliharaan sapi perah memiliki jangka waktu cukup lama untuk mendapatkan produksi susu yang baik. Susu yang baik harus higienis, tidak tercemar, dan terjamin kualitas mutunya. Faktor utama yang dapat mempengaruhi pemeliharaan sapi perah pada proses pemerahan terdiri atas pembibitan atau bangsa sapi, reproduksi, manajemen pakan dan air minum, pengelolaan, kandang serta peralatan yang digunakan, kesehatan ternak, dan kesejahteraan ternak. Kegiatan pada saat proses pemerahan perlu diperhatikan yaitu tahapan persiapan pemerahan, proses pemerahan, dan pasca pemerahan. Jika ketiga tahap ini terlaksana dengan baik, maka susu yang dihasilkan akan mempunyai nilai kualitas mutu dengan sesuai standar yang telah ditetapkan.

Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan selama 12 pekan atau \pm 3 bulan yang dimulai pada tanggal 13 Januari - 3 April 2020. Kegiatan PKL ini dilaksanakan yang berlokasi PT Sumber Citarasa Alam di Caringin, Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Tujuan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk memperluas wawasan ilmu pengetahuan yang ada di lapangan, menerapkan ilmu dan keterampilan yang telah dipelajari selama mengikuti proses belajar mengajar di bangku kuliah, berinteraksi secara profesional terhadap para operator maupun pihak atasan yang bertanggung jawab dilapangan, mendapatkan pengalaman bekerja khususnya dalam manajemen sapi perah di peternakan PT Sumber Citarasa Alam, dan meningkatkan hubungan komunikasi dan kerja sama antara Sekolah Vokasi dengan PT Sumber Citarasa Alam.

Manajemen pemerahan yang ada di PT Sumber Citarasa Alam dilakukan dengan 2 metode, yang pertama metode otomatis dengan menggunakan mesin dan kedua metode manual menggunakan tangan. Sistem pemerahan mesin di PT Sumber Citarasa Alam menggunakan *cluster machine* dan pemerahan yang masih menggunakan tangan dilakukan pada sapi dengan kondisi tertentu seperti, sakit, mastitis, serta sapi yang baru lahir. Pada saat sapi yang akan diperah menggunakan mesin perah, sapi dipindahkan terlebih dahulu dengan cara digiring (*Cowboy*) dari kandang menuju ke tempat pemerahan. Sedangkan sapi yang diperah secara manual akan dilakukan di kandang isolasi. Pemerahan sapi perah di PT Sumber Citarasa Alam dilaksanakan 2 kali sehari dengan jarak interval pemerahan 9 dan 12 jam. Pemerahan ini dilakukan pada pagi hari mulai pukul 06.30 – 08.00 WIB sedangkan untuk sore hari dimulai pukul 17.00 – 18.30 WIB.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Rangkaian tahapan pemerahan terbagi menjadi 3 yaitu persiapan pemerahan, proses pemerahan, dan pasca pemerahan. Persiapan pemerahan yang dilakukan berupa persiapan mesin pemerahan, persiapan peralatan pemerahan, penggiringan sapi dari kandang menuju tempat pemerahan, dan persiapan operator pemerahan. Pada saat proses pemerahan dilakukan seperti penyemprotan ambing menggunakan air, pengelapan ambing menggunakan handuk basah, *fore striping* sebelum proses pemerahan, proses pemerahan, dan pencelupan puting. Tahapan terakhir yaitu pasca pemerahan ini dilakukan berupa penggiringan sapi dari tempat pemerahan menuju kandang yang sudah melewati *foot bath*, pemberian pakan setelah diperah, penanganan dalam penyimpanan susu, pembersihan tempat pemerahan, pembersihan mesin pemerahan, pembersihan peralatan pemerahan, dan pengiriman susu ke industri untuk diolah.

Susu yang telah diperah akan dicatat ke dalam *recording* untuk mengetahui performa tingkat produktivitas susu yang dihasilkan selama proses pemerahan. Produksi susu yang telah disimpan di *cooling unit* akan dijual dan dikirim ke industri olahan Cimory Mountain Dairy. Pengiriman susu ke industri olahan perusahaan Cimory Mountain Dairy pada pagi hari setelah subuh agar susu tetap terjaga suhunya dan meminimalisirkan panas matahari dari truk tangki susu menjadi panas. Selain itu, jarak perjalanan menuju Cimory Mountain Dairy tidak cukup jauh, sehingga susu dapat ditangani dengan segera. Setiap pengiriman susu dilakukan uji kualitas susu selama 1 kali dalam 2 hari sebelum diolah di industri Cimory Mountain Dairy. Olahan susu yang biasa dibuat di industri Cimory Mountain Dairy ini diantaranya yaitu susu UHT, dan yoghurt. Adapun olahan selain berbahan susu dapat ditemukan di pusat perbelanjaan khusus Cimory seperti *frozen food* dan aneka olahan peternakan lainnya.

Kata kunci : Sapi perah, susu, manajemen pemerahan, PT Sumber Citarasa Alam.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.