

ABSTRACT

Milks as one of commodity for human contains a lot of vitamins and minerals which also good for human growth and health. in the other side, milks also a good medium for bacterium to multiplying itself. We have to monitored its process every time on its sanitation and hygienic to get a good quality of milks.

The main purpose of this research is to analyze the quality of fresh milk in KUD Tani Wilis, Tulung Agung. This organization has a great potency to produce a lot of milk in their region, hence it very important for this KUD to know how to produce a good quality milk and every factors which involve in its process.

Design of this research use a descriptive analysis with cross sectional approach. Populations of this research are the farmers in Sendang who send their milk product to KUD Tani Wilis. Analysis units of this research are the KUD Tani Wilis, the farmers in Sendang and the milk quality of KUD Tani Wilis. This research use purposive-sampling technique with 5 farmers around the KUD Tani Wilis as a samples and have the inclusion criteria such as 5 years as a member in KUD Tani Wilis, always supplying milk to KUD Tani Wilis every day and at least produce 300 lt of milks every day. Descriptive analysis is used to analyze the independent variable. And the use of dependent variables is to compared with SNI 01-3141-1998.

The result of psycho-chemical analysis is shown the good quality of milk product in KUD Tani Wilis. While, the microbiological analysis shown the result under the quality standard of milk in KUD Tani Wilis if its compared with SNI 01-3141-1998.

Poor quality of milk cause a lot of losses for consumers and the farmers it self. By its consequence, we have to more focus in every factors such as the health and hygienic of cattle, sanitation of the milk produce equipment, health and sanitation environment and the personal hygiene of workers.

Keywords: Fresh milk, quality of milk, hygiene and sanitation.

ABSTRAK

Air susu merupakan bahan makanan yang baik bagi manusia karena susu banyak mengandung vitamin dan mineral yang baik bagi pertumbuhan dan kesehatan manusia. Tetapi di lain pihak, susu juga merupakan media yang baik dan sesuai bagi pertumbuhan dan perkembangbiakan bakteri. Higiene dan sanitasi susu harus diperhatikan agar dapat diperoleh susu segar yang berkualitas baik.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis kualitas air susu segar yang dihasilkan oleh KUD Tani Wilis yang terletak di Kabupaten Tulung Agung. Karena melihat potensi yang dimiliki oleh KUD Tani Wilis untuk dapat menjadi penghasil susu terbesar di wilayah Kabupaten Tulung Agung maka sangatlah penting bagi KUD ini untuk mengetahui bagaimana kualitas air susu sapi segar yang dihasilkan serta keadaan faktor yang mempengaruhinya.

Penelitian ini merupakan penelitian yang bersifat deskriptif dan jika dilihat dari waktu penelitian ini dilakukan adalah penelitian yang bersifat *Crosssectional*. Populasi dari penelitian ini adalah para peternak yang ada di Kecamatan Sendang yang mengirimkan produksi susunya ke KUD Tani Wilis. Unit analisis dari penelitian ini adalah KUD Tani Wilis, peternak susu sapi segar yang mengirim susunya ke KUD Tani Wilis, serta kualitas air susu yang ada di KUD Tani Wilis dan siap untuk di distribusikan baik ke pabrik untuk diolah lagi maupun langsung ke masyarakat. Teknik sampling yang dipakai adalah *Purposive Sampling* dengan jumlah sampel adalah 5 orang peternak yang terdekat lokasinya dengan KUD Tani Wilis serta mempunyai kriteria inklusi antara lain adalah telah menjadi anggota KUD Tani Wilis minimal selama 5 tahun, setiap hari mengirimkan produksi susunya ke KUD Tani Wilis, serta bersedia untuk dimintai keterangan dan menjadi responden dalam penelitian ini. Variabel bebas dalam penelitian ini dianalisis secara deskriptif sedangkan variabel terikatnya dianalisis dengan cara di bandingkan dengan syarat yang terdapat dalam SNI 01-3141-1998.

Dilihat dari hasil analisis fisika-kimia, didapatkan hasil yang baik pada susu segar produksi KUD Tani Wilis. Sedangkan dilihat dari analisis mikrobiologis, susu sapi segar produksi KUD Tani Wilis tidak memenuhi syarat sesuai dengan SNI 01-3141-1998.

Kualitas susu yang buruk dapat mengakibatkan kerugian bagi konsumen dan peternak, oleh sebab itu diperlukan perhatian khusus terhadap berbagai faktor seperti kebersihan dan kesehatan hewan, sanitasi peralatan yang digunakan, kondisi kebersihan dan sanitasi kandang serta personal hygiene dan kondisi penjamah yang dalam hal ini adalah petugas pemerah susu.

Kata kunci: Susu segar, kualitas susu segar , hygiene dan sanitasi.