

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sapi perah adalah sapi yang dikembangkan secara khusus karena kemampuannya menghasilkan susu dalam jumlah besar, sehingga sering dimanfaatkan oleh manusia yang mana mempunyai fungsi utama sebagai penghasil susu (Efata, 2018). Berdasarkan hasil survei, sapi perah yang cocok untuk dibudidayakan di Indonesia adalah sapi *Friesian Holstein* (Surasih, *et al*, 2015).

Ternak sapi perah merupakan salah satu ternak ruminansia besar yang banyak diusahakan dan dipelihara oleh peternak di Indonesia. Ternak sapi perah mempunyai prospek yang baik untuk dikembangkan karena peternakan sapi perah termasuk usaha berkelanjutan, sehingga produksi susu yang dihasilkan dapat dipertahankan sampai waktu tertentu atau selama masa hidupnya.

Susu merupakan suspensi alam antara air dan bahan terlarut didalamnya, diantaranya adalah lemak, protein dan laktosa. Susu mengandung kadar lemak 3,45%, protein 3,20% dan laktosa 4,60% (Williamson dan Payne, 1993). Kualitas susu ditentukan berdasarkan komponen penyusun susu, yang terdiri atas kadar lemak, protein, laktosa, vitamin dan mineral atau disebut *Total Solid* (TS). Sementara *Solid Non Fat* (SNF) adalah komponen susu selain air dan lemak atau bahan kering tanpa lemak susu bergantung pada kadar protein, laktosa dan lemak (Utari, *et al*, 2021).

Kriteria susu segar untuk Indonesia ditetapkan oleh Badan Standarisasi Nasional menjadi Standar Nasional Indonesia bernomor SNI 3141.1:2011.

Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) tahun 2011, susu harus memenuhi syarat - syarat minimal yaitu Berat Jenis 1,0280 g/ml, kadar lemak minimum 3 %, kadar bahan kering tanpa lemak minimum 8,0 % dan kadar protein minimum 2,7 %.

Produksi susu sangat dipengaruhi oleh faktor internal yaitu genetik serta faktor eksternal pakan, lingkungan dan manajemen pemeliharaan. Manajemen pemeliharaan salah satunya yaitu manajemen pemerahan.

Pemerahan susu biasanya dilakukan 2 kali sehari yaitu pagi dan sore hari. Interval waktu yang sama antara pemerahan pagi dan sore akan merubah komposisi susu relatif sedikit, sedangkan interval waktu pemerahan yang berbeda akan menghasilkan merubah komposisi susu yang relative banyak (Sudono, *et al*, 1985).

Manajemen pemerahan yang tepat menjadi salah satu faktor yang menunjang keberhasilan dalam usaha peternakan sapi perah. Hal inilah yang melatarbelakangi penulis dalam penyusunan skripsi dengan judul “Pengaruh Waktu Pemerahan Terhadap Kualitas Susu Sapi Perah *Fresian Holstein (FH)* Di BBPTUHPT Baturraden”.

1.2. Hipotesis

H₀ : Tidak ada perbedaan kadar protein dan lemak susu sapi FH pada waktu pemerahan pagi dan siang hari.

H₁ : Terdapat perbedaan kadar protein dan lemak susu sapi FH pada waktu pemerahan pagi dan siang hari.

1.3. Perumusan Masalah

Proses pemerahan susu sapi di BBPTUHPT Baturraden dilaksanakan dua kali dalam sehari yaitu pagi hari pukul 05.00 WIB dan sore hari pukul 17.00 WIB sehingga mempunyai interval waktu yang berbeda. Perbedaan waktu pemerahan mempengaruhi konsumsi pakan dan proses metabolisme pakan. Perbedaan interval tersebut apakah berpengaruh terhadap komposisi susu Sapi Perah *Fresian Holstein (FH)* Di BBPTUHPT Baturraden.

1.4. Tujuan Masalah

1. Mengetahui pengaruh waktu pemerahan terhadap kadar lemak susu sapi FH di BBPTUHPT Baturraden.
2. Mengetahui pengaruh waktu pemerahan terhadap kadar protein susu sapi FH di BBPTUHPT Baturraden.

1.5. Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi mengenai waktu dan interval pemerahan yang baik untuk melakukan pemerahan sapi perah *FH* dan sebagai dasar acuan perbaikan manajemen pemerahan dalam rangka peningkatan kualitas susu sapi di BBPTUHPT Baturraden.
2. Manfaat bagi IPTEK adalah sebagai referensi bagi penelitian selanjutnya.