

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **Latar Belakang**

Susu merupakan salah satu bahan makanan mengandung protein yang dibutuhkan oleh tubuh, oleh karena itu masyarakat menjadikan susu sebagai bahan pangan untuk mencukupi kebutuhan gizi yang dapat dikonsumsi setiap harinya. Menurut Mifta dan Heny (2011) pada tahun 2009 konsumsi susu segar oleh masyarakat mencapai 10,47 kg/kapita/tahun. Dengan adanya peningkatan Susu Segar Dalam Negeri (SSDN) akses masyarakat untuk mengkonsumsi susu meningkat, dalam hal untuk mencukupi kebutuhan protein di dalam tubuh. Menurut Umar dkk. (2014) komposisi rata-rata air susu sapi mengandung 3,3% protein, 3,8% lemak, 4,7% karbohidrat, 0,7% vitamin dan mineral, 87,9% air. Susu merupakan sumber kalsium paling baik yang dapat membantu absorpsi di dalam saluran cerna. Agar tidak cepat rusak, susu diberi perlakuan seperti pasteurisasi, sterilisasi dan fermentasi untuk memperpanjang lama simpan susu dan disimpan dalam *refrigerator*.

Jaminan atas kualitas susu harus lebih diperhatikan, seperti halnya dalam proses pemerahan sapi sampai pengolahan susu yang pada akhirnya susu segar beredar di pasar-pasar tradisional. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan Pasal 6 menyatakan: setiap orang yang bertanggung jawab dalam penyelenggaraan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan atau peredaran pangan wajib: 1) Memenuhi persyaratan sanitasi, keamanan, dan keselamatan manusia; 2) Menyelenggarakan program pemantauan secara berkala

yang dilakukan oleh pemerintah maupun dinas yang terkait dalam bidang susu; 3) Menyelenggarakan pengawasan terhadap peredaran susu segar yang dijual belikan oleh setiap orang (Dwitania dan Swacita, 2013).

Penjualan produk pangan merupakan salah satu bagian dari peredaran pangan. Oleh karenanya, diperlukan adanya pelaksanaan penjualan yang aman dalam penyediaan makanan bagi konsumen. Pemerintah memberikan pedoman tentang pelaksanaan penjualan yang baik dalam pedoman cara menjual pangan yang baik seperti yang dimaksud dalam PP no 28 tahun 2004 pasal 8 yaitu cara penjualan yang memperhatikan aspek keamanan pangan, antara lain dengan cara: 1) Mengatur cara penempatan pangan dalam lemari gerai atau etalase dan rak penyimpanan agar tidak terjadi pencemaran silang; 2) Mengendalikan stok penerimaan dan penjualan; 3) Mengatur stok pangan sesuai dengan masa kadaluwarsanya; dan 4) Mengendalikan kondisi lingkungan penyimpanan pangan (Dwitania dan Swacita, 2013).

Kualitas susu dapat dilihat dari susunan dan keadaannya yaitu susunan susu meliputi air, lemak, laktosa, bahan kering dan bahan kering tanpa lemak, sedangkan keadaan susu dapat dilihat secara fisik yang meliputi kondisi organoleptik, kebersihan, titik beku, berat jenis dan mikrobiologi susu. Untuk menjaga susunan dan keadaan susu, diperlukan adanya kewaspadaan dan peraturan-peraturan untuk menjaga mutu, kemurnian dan kesehatan susu tersebut dalam mata rantai produksi dan peredarannya di pasaran.

Penelitian terhadap kualitas fisik susu segar dapat dilakukan berdasarkan susunan dan keadaan susu. Pemeriksaan susu untuk melihat keadaannya dapat

dilakukan dengan uji keasaman, uji alkohol, uji reduktase, uji berat jenis dan uji organoleptik. Uji-uji tersebut dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui kualitas fisik susu segar yang dijual di pasar tradisional Yogyakarta.

Susu sapi segar banyak dijual di Kota Yogyakarta, hal ini dikarenakan Yogyakarta merupakan salah satu kota besar, sehingga memiliki masyarakat dengan taraf hidup dan kesadaran akan gizi yang baik. Hal ini mendorong masyarakat untuk mencari bahan pangan yang memiliki kualitas yang baik, salah satu bahan pangan yang berkualitas baik adalah susu segar. Hal ini mendorong pada distributor untuk menjual susu segar secara langsung di pasar tradisional Yogyakarta.

Penjualan susu segar secara langsung di wilayah Yogyakarta telah banyak memberikan manfaat bagi masyarakat di Kota Yogyakarta. Namun tidak semua pedagang susu sapi segar mengetahui pedoman serta melakukan penjualan yang baik. Biasanya para penjual susu segar langsung menjual susu segar yang sudah ditempatkan di dalam plastik kemasan dan kontak langsung dengan lokasi penjualan sekitarnya, sehingga memungkinkan terjadinya penurunan kualitas susu, kurang memperhatikan tingkat kebersihannya, sehingga pembeli harus lebih cermat dalam memperhatikan kebersihan untuk menghindari susu segar yang terkontaminasi dan rusak yang tidak layak dikonsumsi. Atas hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian tentang kualitas fisik susu segar yang dijual di pasar tradisional Yogyakarta ditinjau dari uji organoleptik, uji reduktase, uji alkohol, uji berat jenis dan uji keasaman.

### **Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kualitas fisik susu segar dari peternak yang dijual di pasar tradisional kota Yogyakarta.

### **Manfaat Penelitian**

Dari hasil penelitian diharapkan dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi pemerintah untuk memberikan perhatian terhadap peredaran susu segar, meningkatkan produksi susu segar dan distribusi susu segar yang dijual di pasar tradisional Yogyakarta.

Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan informasi data bagi penelitian sejenis khususnya yang terkait dengan kualitas fisik susu segar.

Melalui hasil penelitian ini juga diharapkan dapat meningkatkan kesadaran penjual akan pentingnya kebersihan dan higiene dalam menjual susu segar dan tidak merugikan konsumen dalam hal konsumsi susu segar, juga akan lebih meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap mengonsumsi susu segar.