

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Susu sapi segar merupakan cairan yang berasal dari ambung sapi sehat dan bersih, yang diperoleh dengan cara pemerahan yang benar, kandungan alaminya tidak dikurangi atau ditambah sesuatu apapun dan belum mendapat perlakuan apapun kecuali proses pendinginan (SNI, 1998).

Menurut Buckle *et al* (1997), susu terdiri atas air sebanyak 87,2%, lemak 3,7%, mineral 0,7%, albumin, phospholipid, kalsium 0,12%, vitamin A, B<sub>12</sub>, B<sub>6</sub>, C, D, E, dan K, riboflavin, kalium dan fosfor. Vitamin A merupakan nutrisi yang sangat penting bagi kesehatan mata, pertahanan tubuh, serta untuk pertumbuhan dan perkembangan jaringan tubuh sementara kalium penting untuk kesehatan jantung.

Hasil sensus penduduk Daerah Istimewa Yogyakarta yang dilakukan oleh Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2010 menunjukkan bahwa populasi masyarakat Sleman mencapai 1.093.110 jiwa.

Dari segi permintaan, produksi susu dalam negeri masih belum mencukupi kebutuhan konsumsi susu nasional. Saat ini produksi dalam negeri memasok tidak lebih dari 30% dari permintaan nasional, sisanya 70% berasal dari impor (Soetarno, 2000).

Rendahnya produksi susu di Indonesia juga disebabkan oleh keterbatasan pakan hijauan, ketidaktersediaan sumber bibit sapi perah yang baik. Di lain pihak, rendahnya penanganan penyakit pada sapi perah di beberapa daerah penghasil susu mengakibatkan banyaknya penyakit mastitis dan penyakit *brucellosis* yang dapat mengganggu kemampuan sapi perah dalam memproduksi susu (Usmiati dan Abubakar, 2009).

Usaha sapi perah didominasi oleh usaha peternakan rakyat dengan rata-rata pemilikan sapi yang relatif masih rendah. Proses di tingkat peternak merupakan langkah awal untuk menghasilkan susu. Setiap peternak sapi perah senantiasa mengupayakan agar susu yang diproduksi sapi perah yang dipelihara dapat dimanfaatkan seutuhnya tanpa ada yang mengalami kerusakan. Sebagaimana diketahui, sebagian besar susu yang diproduksi para peternak sapi perah disalurkan ke Industri Pengolahan Susu (IPS) melalui koperasi. Industri Pengolahan Susu (IPS) dalam penampungan susu tersebut, mengenakan standar kualitas minimal terhadap susu yang ditampungnya. Dengan demikian disamping produksi susu yang tinggi, kualitas susu perlu diperhatikan (Siregar, 1992).

Pada kenyataannya kualitas yang dihasilkan belum dapat memenuhi standar yang ditentukan oleh pemerintah Indonesia maupun internasional sehingga susu yang tidak memenuhi standar tidak dapat digunakan untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Selain itu, para peternak susu di Indonesia masih tradisional. Mereka memelihara sapi hanya untuk sambilan atau hanya sebagai investasi sehingga dalam pengelolaannya kurang serius dan maksimal. Akibatnya

produksi yang dihasilkan sedikit dan kualitas susu yang dihasilkan sapi mereka pun kurang baik.

Dari latar belakang diatas diperlukan penelitian untuk mengetahui sejauh mana kemampuan produksi dan kualitas susu sebagai langkah awal pengembangan sapi perah di Kabupaten Sleman, Yogyakarta.

## **1.2. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui seberapa besar jumlah produksi susu beserta kualitas yang dihasilkan oleh sapi-sapi di Kabupaten Sleman, Yogyakarta setiap harinya.

## **1.3. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada berbagai pihak khususnya instansi-instansi yang terkait dalam hal produktivitas ternak sapi perah dan faktor-faktor yang mempengaruhi produktivitas dan kualitasnya sehingga diharapkan para peternak dapat semakin terpacu untuk meningkatkan produksi dan kualitas susu yang dihasilkan oleh sapi-sapinya.