

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Susu segar merupakan salah satu pangan hewani yang kaya zat gizi dan mudah dicerna karena berbentuk cair. Susu segar diperoleh dari ternak perah, baik ternak sapi, kerbau atau kambing. Kebutuhan protein hewani dewasa ini semakin bertambah seiring dengan terus meningkatnya jumlah penduduk di Indonesia. Telur, daging, dan susu merupakan produk pangan yang memiliki kandungan protein hewani cukup baik. Kambing Peranakan Etawa (PE) merupakan salah satu penghasil protein hewani yang dalam pemeliharaannya dapat diarahkan pada peningkatan produksi susu. Susu dikatakan sebagai makanan yang cukup baik karena mengandung protein, karbohidrat, lemak, mineral, enzim – enzim, serta vitamin. Kandungan pada susu sangat baik untuk kesehatan tubuh manusia. Masyarakat lebih mengenal susu sapi daripada susu kambing karena pengetahuan masyarakat tentang manfaat dan kandungan nutrisi susu kambing masih rendah. Selain itu populasi kambing perah yang diusahakan sebagai penghasil susu di Indonesia juga lebih rendah daripada sapi perah (Budiana dan Susanto, 2005).

Menurut Yudiawan (2006) susu kambing belum dikenal secara luas seperti susu sapi, padahal memiliki komposisi kimia yang cukup baik (kandungan protein 4,3% dan lemak 2,8%) relatif lebih baik dibandingkan kandungan protein susu sapi dengan protein 3,8% dan lemak 5,0%. Disamping itu, susu kambing lebih mudah dicerna bila dibandingkan dengan susu sapi karena ukuran molekul

lemak susu kambing lebih kecil dan secara alamiah sudah berada dalam keadaan homogen.

Susu segar yang langsung diambil dari peternakan masih mengandung mikroorganisme. Oleh karena itu, susu segar harus diolah melalui pemanasan (dikenal dengan pasteurisasi) terlebih dahulu. Tujuan pemanasan adalah mencegah penularan penyakit dan kerusakan susu. Pengolahan susu segar menjadi susu pasteurisasi merupakan salah satu upaya untuk memperpanjang masa simpan susu, tetapi jika susu tidak dipanaskan pada suhu dan waktu yang tepat maka akan terjadi kerusakan nutrisi yang terkandung dalam susu, sesuai dengan pendapat Amaditis (2002) bahwa pemanasan dengan suhu tinggi bertujuan untuk membunuh seluruh mikroorganisme patogen dan spora. Salah satu kambing perah yang terkenal di Indonesia adalah kambing Peranakan Etawa (PE) karena merupakan ternak dwiguna yaitu sebagai penghasil susu daging. Bobot badan kambing Peranakan Etawa berkisar 32-37 kg dengan produksi susu kambing Peranakan Etawa berkisar 1,5-3 L/hari. Kambing PE memiliki pertumbuhan yang cepat dan *litter size* mencapai 2 ekor serta dapat beranak tiga kali dalam dua tahun (Setiawan dan Tanius, 2005).

Atas dasar pemikiran diatas maka telah dilakukan penelitian mengenai pengaruh dari Suhu Pemanasan dan Masa Simpan Terhadap Kualitas Fisik Susu Kambing Peranakan Etawa. Dengan dilakukannya penelitian ini diharapkan dapat mengetahui pengaruh suhu pemanasan dan masa simpan terhadap kualitas fisik susu kambing Peranakan Etawa sehingga dapat diketahui suhu pemanasan dan masa simpan yang terbaik terhadap kualitas susu kambing Peranakan Etawa.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui pengaruh suhu pemanasan dan lama simpan terhadap kualitas fisik susu kambing Peranakan Etawa.
2. Mengetahui interaksi antara suhu pemanasan dan lama simpan terhadap kualitas fisik susu kambing Peranakan Etawa

Manfaat Penelitian

1. Diharapkan dapat memberikan informasi kepada peternak atau masyarakat terkait dengan suhu pemanasan dan daya simpan susu yang baik.

