

I. PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Susu sapi adalah pangan asal hewan yang berperan dalam menjaga kesehatan tubuh dan meningkatkan kecerdasan manusia. Susu menjadi komoditas ekonomi yang bernilai strategis, karena masyarakat yang sadar akan pentingnya mengkonsumsi susu (Farid dan Sukesu, 2011).

Susu sapi terdiri dari mineral (0,07%), air (87,20%), protein (3,50%), lemak (3,70%) dan laktosa (4,90%) (Sanam dkk., 2014). Syarat minimum kadar lemak pada susu sapi adalah 3,00%, sedangkan kadar protein adalah 2,80% (Badan Standarisasi Nasional, 2011). Protein berperan dalam pertumbuhan dan pembentukan jaringan, sedangkan lemak sebagai sumber energi dan pelarut vitamin A, D, E dan K(Mega, 2013).

Kabupaten Jombang merupakan daerah sentra peternakan sapi perah dengan jenis sapi perah Friesen Holstein. Data dari Dinas Peternakan dan Perikanan tahun 2018 jumlah ternak sapi perah di Kabupaten Jombang adalah 5.892 dengan jumlah produksi susu per tahun 2,876,306 liter (Supriyanto, 2019). Kecamatan Wonosalam dan Kecamatan Mojoagung adalah kecamatan dengan populasi sapi perah terbanyak di Kabupaten Jombang. Kecamatan Wonosalam adalah dataran tinggi yang berada di lereng Gunung Anjasmoro dan Gunung Arjuno dengan ketinggian 1.000 mdpl, sedangkan Kecamatan Mojoagung berada di dataran rendah dengan ketinggian 25 mdpl (Badan Pusat Statistik, 2016).

Perbedaan yang nyata terlihat pada penampilan susu sapi dari peternakan dataran tinggi dengan dataran rendah. Perbedaan ini dipengaruhi oleh suhu dan kelembaban lingkungan peternakan (Widyawati dkk., 2020). Suhu pagi hari di kecamatan Wonosalam (dataran tinggi) berkisar 17°C - 19°C , sedangkan di kecamatan Mojoagung (dataran rendah) berkisar 23°C - 25°C (Badan Meteorologi Klimatologi dan Geofisika, 2021). Suhu dataran tinggi dan dataran rendah berbeda nyata, sedangkan kelembaban dataran tinggi dan rendah tidak berbeda nyata. Tingginya suhu serta kelembaban lingkungan mempengaruhi fisiologi ternak. Produksi dan kualitas susu dapat menurun, jika ternak tidak nyaman (Asrudin dkk., 2014)

Berdasarkan pemikiran diatas, penelitian ini dilakukan dengan mengamati organoleptik, Nilai pH, kadar protein serta kadar lemak susu sapi dari peternakan dataran tinggi yang berada di Kecamatan Wonosalam dan dataran rendah yang berada di Kecamatan Mojoagung di Kabupaten Jombang.

1.2.Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini adalah :

1. Apakah terdapat perbedaan organoleptik susu sapi yang diproduksi di dataran tinggi dan rendah di Kabupaten Jombang ?
2. Apakah terdapat perbedaan Nilai pH, kadar protein serta kadar lemak pada susu sapi yang diproduksi di dataran tinggi dan rendah di Kabupaten Jombang?

1.3.Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah :

1. untuk mengetahui perbedaan organoleptik pada susu sapi yang diproduksi di dataran tinggi dan rendah di Kabupaten Jombang.
2. untuk mengetahui perbedaan Nilai pH, kadar protein dan kadar lemak pada susu sapi yang diproduksi di dataran tinggi dan rendah di Kabupaten Jombang.

1.4.Hipotesis

Hipotesis penelitian ini adalah :

H₀ = Tidak terdapat perbedaan organoleptik, kadar protein serta kadar lemak pada susu sapi yang diproduksi di dataran tinggi dan rendah di Kabupaten Jombang

H₁ = Terdapat perbedaan organoleptik, kadar protein dan kadar lemak pada susu sapi yang diproduksi di dataran tinggi dan rendah di Kabupaten Jombang

1.5. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Bagi Masyarakat

Meningkatkan wawasan masyarakat tentang nilai gizi susu sapi dari peternakan sapi perah di dataran tinggi dan dataran rendah.

2. Bagi Peternak

Memotivasi untuk mempertahankan atau meningkatkan hasil produktivitas susu sapi.

3. Bagi Peneliti

Meningkatkan wawasan peneliti tentang pengaruh tempat peternakan sapi perah (ketinggian dari permukaan laut) dalam memproduksi susu sapi terhadap organoleptik, kadar protein serta kadar lemak pada susu sapi tersebut.

