

## **HUBUNGAN ANTARA SUHU DENGAN KUALITAS SUSU SAPI DI FARM TEGALSARI BBPTUHPT BATURRADEN**

**Oleh:**

**Shabilla Zena Visesa**  
**20/457320/SV/17767**

### **INTISARI**

Sapi *Friesian Holstein* (FH) merupakan hewan ruminansia penghasil protein hewani yaitu susu. Susu merupakan cairan hasil pemerahan yang mengandung gizi. Susu mudah rusak jika tidak dilakukan penanganan atau penyimpanan dengan benar. Susu yang rusak akan mempengaruhi kualitas susu. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara suhu dengan kualitas susu sapi. Data yang digunakan adalah produksi dan hasil uji kualitas susu harian bulan Oktober dan November di *Farm Tegalsari Balai Besar Pembibitan Ternak Unggul dan Hijauan Pakan Ternak* (BBPTUHPT) Baturraden. Penelitian dilakukan dengan metode observasi, wawancara, dan partisipasi secara langsung. Alat yang digunakan yaitu Lactoscan® MCCW V3 (Bulgaria). Data yang diperoleh dianalisis menggunakan aplikasi *Statistical Product and Service Solutions* (SPSS) versi 24.0<sup>®</sup> dengan metode regresi linear sederhana. Hasil analisis hubungan suhu dengan laktosa dan Bahan Kering Tanpa Lemak (BKTL) memiliki nilai signifikansi  $p < 0.05$ . Kesimpulan dari penelitian ini adalah terdapat hubungan yang nyata antara suhu dengan kadar laktosa dan BKTL ( $p < 0.05$ ).

**Kata kunci :** Kualitas susu, produksi susu, sapi perah, suhu, susu

## **RELATIONSHIP BETWEEN TEMPERATURE AND QUALITY OF COW'S MILK AT TEGALSARI FARM BBPTUHPT BATURRADEN**

**By:**

**SHABILLA ZENA VISESA**  
**20/457320/SV/17767**

### **ABSTRACT**

*Friesian Holstein* (FH) cows are ruminants that produce milk. Milk is a liquid from milking that contains nutrients. Milk is easily damaged if not handled or stored properly. Damaged milk will affect the quality of milk. This study aims to analyze relationship between temperature and quality of cow's milk. That data used were daily milk quality test results in October and November at Tegalsari Farm, Balai Besar Pembibitan Ternak Unggul dan Hijauan Pakan Ternak (BBPTUHPT) Baturraden. The research was conducted using observation, interview, and direct participation methods. The tool used was Lactoscan® MCCW V3 (Bulgaria). The data obtained were analyzed using Statistical Product and Service Solutions (SPSS) version 24.0® with simple linear regression method. The results of the analysis of relationship between temperature, lactose, and Solid Non Fat (SNF) has a significance value  $p < 0.05$ . The conclusion of this study is temperature have a significant relationship with lactose and SNF ( $p < 0.05$ ).

**Keywords :** dairy cows, milk, milk production, milk quality, temperature