



Kualitas bahan baku menentukan kualitas produk yang dihasilkan. Susu cair merupakan bahan baku bagi Industri Pengolah Susu (IPS). Untuk menjamin keamanan dan kualitas bahan baku telah ada standar mutu susu cair antara lain yang ditetapkan oleh *Codex Alimentarius Commission* (CAC), Dewan Standardisasi Nasional (DSN) dan dari IPS. Masing-masing pihak menetapkan standar berdasar pertimbangan obyektif ilmiah maupun pertimbangan ekonomis (Rahardjo, 1994). Dengan adanya ketentuan standar ini akan terjadi seleksi terhadap bahan baku, sehingga hanya bahan baku yang berkualitas baik yang akan digunakan di proses produksi.

Selama penanganan, susu cair mengalami penurunan kualitas mikrobiologi yang ditandai dengan meningkatnya angka kuman. Penurunan kualitas ini mengakibatkan susu cair yang dipasok ke IPS tidak memenuhi standar yang ada. Standar yang ada mensyaratkan angka kuman maksimal 3.10^6 per ml. Sementara susu cair yang dipasok rata-rata memiliki angka kuman $5,79.10^6$ per ml.

Jika kualitas susu cair dipertahankan seperti apa adanya, *holding time* susu cair selama pendinginan dan pengangkutan ke IPS maksimal 1,7 jam. Bila dilakukan perbaikan kualitas sanitasi, maka angka kuman di tingkat Pos Pengumpul mencapai $6,5.10^5$ per ml dan akan mempunyai *holding time* 13,06 jam sebelum angka kuman mencapai 3.10^6 per ml. Jika dilakukan pendinginan di Pos Pengumpul, maka angka kuman sebesar $1,25.10^6$ per ml akan dapat dipertahankan, sehingga akan memperpanjang *holding time* menjadi 15,15 jam sebelum angka kuman mencapai 3.10^6 per ml. Bila perbaikan kualitas sanitasi dilakukan seiring dengan melakukan pendinginan di Pos Pengumpul maka angka kuman akan dapat dipertahankan pada jumlah $6,5.10^5$ per ml hingga saat penerimaan di Koperasi. Dengan angka kuman sejumlah ini, susu cair memiliki *holding time* selama 26,06 jam sebelum angka kuman mencapai 3.10^6 per ml.