

**KUALITAS KIMIA SUSU KAMBING SAPERA SEGAR  
PADA WAKTU PEMERAHAN YANG BERBEDA**



**AGUNG DWI PRASETIYO**

**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
BANJARBARU**

**2023**

**KUALITAS KIMIA SUSU KAMBING SAPERA SEGAR  
PADA WAKTU PEMERAHAN YANG BERBEDA**

**Oleh**

**AGUNG DWI PRASETIYO**

**NIM : 1910515110002**

**Skripsi sebagai salah satu syarat memperoleh  
gelar Sarjana Peternakan pada  
Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat**

**JURUSAN PETERNAKAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
BANJARBARU**

**2023**

## RINGKASAN

**AGUNG DWI PRASETIYO.** Kualitas Kimia Susu Kambing Sapera Segar pada Waktu Pemerahan yang Berbeda, dibimbing oleh Prof. Dr. Ir. H. Danang Biyatmoko, M.Si dan Habibah, S.Pt., MP.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan waktu pemerahan susu kambing terhadap kualitas kimia susu kambing sapera segar. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap dengan 3(tiga) perlakuan dan 6(enam) ulangan yang dilakukan di peternakan CV Serangkai Anugerah Bahtera, Mandiangin, Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan. Pengambilan sampel dilakukan 3 kali (pagi, siang dan sore) per hari selama 5 (lima) hari dan kemudian sampel dianalisis menggunakan *lactoscan*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan tidak berbeda nyata terhadap kualitas kimia susu segar. Kadar protein susu segar pada waktu pemerahan pagi hari yaitu 3,92%, pada waktu pemerahan siang yaitu 3,73% dan pada waktu pemerahan sore yaitu 3,73%. Kadar lemak susu segar pada waktu pemerahan pagi 6,09%, pada waktu pemerahan siang 5,71% dan pada waktu pemerahan sore yaitu 5,55%. Kadar bahan kering tanpa lemak susu segar pada waktu pemerahan pagi yaitu 8,26%, pada waktu pemerahan siang yaitu 7,89% dan pada waktu pemerahan sore yaitu 7,88%. Kadar laktosa susu segar pada waktu pemerahan pagi yaitu 3,67%, pada waktu pemerahan siang yaitu 3,53% dan pada waktu pemerahan sore yaitu 3,52%.

Hal ini menunjukkan bahwa kualitas kimia susu kambing sapera segar di peternakan CV Serangkai Anugerah Bahtera telah memenuhi standar SNI 3141.1:2011. Standar minimum kadar protein yaitu 2,80%, standar minimum kadar lemak yaitu 3,00% dan standar minimum bahan kering tanpa lemak yaitu 7,80%.

Judul : Kualitas Kimia Susu Kambing Sapera Segar pada Waktu  
Pemerahan yang Berbeda  
Nama : Agung Dwi Prasetyo  
NIM : 1910515110002  
Jurusan : Peternakan

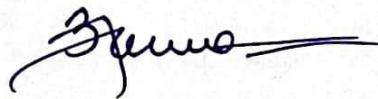
Menyetujui Tim Pembimbing

Anggota,

Ketua,



Habibah, S.Pt., MP  
NIP. 19750304 200501 2 002



Prof. Dr. Ir. H. Danang Biyatmoko, M.Si  
NIP. 19680507 199303 1 020

Diketahui Oleh :

Ketua Jurusan Peternakan



Dr. Ir. Nursyam Andi Syarifuddin, MP  
NIP. 19680413 199403 1 001

Tanggal Lulus : 27 Juni 2023

## RIWAYAT HIDUP



**Agung Dwi Prasetyo** adalah anak kedua dari tiga bersaudara, dari pasangan Asnapun dan Suratmi, dilahirkan di Kotabaru Provinsi Kalimantan Selatan pada tanggal 27 November 2001. Penulis pernah bersekolah di SD Negeri 2 Batu Meranti lulus pada tahun 2013, dan dilanjutkan ke sekolah SMP Negeri 2 Sungai Loban lulus pada tahun 2016, kemudian penulis melanjutkan ke sekolah SMA Negeri 1 Sungai Loban lulus pada tahun 2019. Pada bulan Agustus 2019 penulis melanjutkan jenjang pendidikan di Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat Banjarbaru, dengan Program Studi S-1 Peternakan melalui jalur SNMPTN.

Selama mengikuti perkuliahan, penulis aktif diorganisasi kemahasiswaan Himpunan Mahasiswa Peternakan pada tahun 2019-2022. Pada tanggal 1 Agustus 2022 penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Kelurahan Kemuning Kecamatan Banjarbaru Selatan Kota Banjarbaru. Kemudian bulan Februari hingga Mei 2023, penulis melaksanakan penelitian berjudul “Kualitas Kimia Susu Kambing Saper Segar pada Waktu Pemerahan yang Berbeda” di bawah bimbingan Bapak **Prof. Dr. Ir. H. Danang Biyatmoko, M.Si.** selaku Pembimbing Ketua dan Ibu **Habibah, S.Pt., MP.** selaku Pembimbing Anggota.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Segala puji dan syukur penulis persembahkan kepada Allah SWT atas segala limpahan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Kualitas Kimia Susu Kambing Sapera Segar pada Waktu Pemerahan yang Berbeda” tepat pada waktu yang ditentukan.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

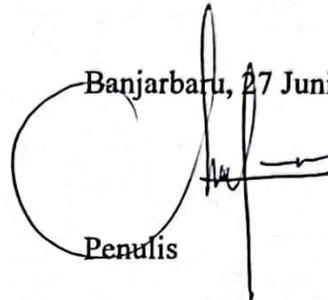
1. Dr. Ir. H. Bambang Joko Priatmadi, MP. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat.
2. Dr. Ir. Nursyam AS, MP. selaku Ketua Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat.
3. Prof. Dr. Ir. H. Danang Biyatmoko, M.Si. selaku Pembimbing Ketua dan Habibah, S.Pt., MP. selaku Pembimbing Anggota yang telah banyak memberikan saran, bimbingan, arahan dan nasehat bagi penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi ini dengan baik.
4. Staf dosen dan karyawan akademik Jurusan Peternakan serta seluruh staf pengajar di Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat yang telah banyak memberikan bimbingan dan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
5. Ayah Asnapun, Ibu Suratmi tercinta yang senantiasa selalu memberikan do'a, motivasi dan dukungannya selama ini.
6. Teman-teman Angkatan 2019 yang telah banyak mendukung dan memberikan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
7. Pimpinan CV Serangkai Anugerah Bahtera yang telah memberi izin untuk melaksanakan penelitian di peternakan kambing perah CV Serangkai Anugerah Bahtera
8. Semua pihak yang telah banyak membantu dan memberikan motivasi selama penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan diluar dari kemampuan penulis. Oleh karena itu, kritik dan

saran penulis sangat harapkan demi terwujudnya karya yang lebih baik di masa .mendatang.

Akhirnya penulis berharap semoga tulisan ini dapat memberikan manfaat yang besar bagi penulis dan yang memerlukannya, Aamiin.

Banjarbaru, 27 Juni 2023  
Penulis



## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
DAFTAR ISI .....	i
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR LAMPIRAN .....	iv
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang .....	1
Rumusan Masalah.....	3
Hipotesis.....	3
Tujuan.....	3
Manfaat.....	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Kambing Sapera .....	5
Susu Kambing .....	5
Kadar Protein Susu.....	9
Kadar Lemak Susu .....	10
Bahan Kering Tanpa Lemak.....	11
Kadar Laktosa Susu.....	11
METODE PENELITIAN.....	13
Tempat dan Waktu Penelitian .....	13
Bahan dan Alat .....	13
Metode Penelitian.....	13
Pemberian Pakan .....	14
Pelaksanaan Pengambilan Sampel .....	14
Pelaksanaan Pengujian Sampel .....	15
Peubah yang diamati .....	16
Analisis Data .....	16

HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
Kadar Protein Susu .....	18
Kadar Lemak Susu .....	19
Bahan Kering Tanpa Lemak.....	21
Kadar Laktosa Susu.....	22
KESIMPULAN DAN SARAN.....	24
Kesimpulan.....	24
Saran .....	24
DAFTAR PUSTAKA .....	25
LAMPIRAN.....	28

## DAFTAR TABEL

<b>Nomor</b>	<b>Halaman</b>
1 Syarat Mutu Susu Segar .....	6
2 Kandungan Gizi Susu Kambing .....	7
3 Rataan kadar protein susu kambing Sapera Segar pada waktu pemerahan yang berbeda .....	18
4 Rataan kadar lemak susu kambing Sapera Segar pada waktu pemerahan yang berbeda .....	20
5 Rataan kadar bahan kering tanpa lemak susu kambing Sapera Segar pada waktu pemerahan yang berbeda.....	21
6 Rataan kadar laktosa susu kambing Sapera Segar pada waktu pemerahan yang berbeda .....	22

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Nomor</b>		<b>Halaman</b>
1	Tabel Data Pengamatan Rancangan Acak Lengkap .....	29
2	Denah Pengacakan Kandang.....	30
3	Rataan Produksi Susu Harian.....	31
4	Formulasi Ransum Konsentrat.....	32
5	Hasil Analisis Kadar Protein Susu .....	33
6	Hasil Analisis Kadar Lemak Susu.....	34
7	Hasil Analisis Kadar Bahan Kering Tanpa Lemak .....	35
8	Hasil Analisis Kadar Laktosa Susu.....	36
9	Pemasangan Tanda pada Ternak yang Diamati .....	37
10	Pemberian Pakan.....	38
11	Sterilisasi Botol Sampel .....	39
12	Pengambilan Sampel.....	40
13	Analisis Sampel Menggunakan <i>Lactoscan</i> .....	41