

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mutu pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan dan kandungan gizi pangan (UU No.18 Tahun 2012). Susu segar merupakan cairan yang diperoleh dari pemerahan sapi sehat tanpa dikurangi atau ditambahi sesuatu, mempunyai sifat-sifat baik untuk menunjang kesehatan sehingga perlu dilakukan usaha pencegahan terhadap kemungkinan kerusakan mutu susu segar (Anjasari, 2010). Berdasarkan SNI 01-3141-1998 tentang standar susu segar, mutu susu segar dapat ditentukan dengan kadar lemak susu dan cemaran logam Pb. Syarat kadar lemak susu minimal pada susu segar adalah 3,0 %, sedangkan untuk kadar cemaran logam Pb maksimal sebesar 0,3 ppm. Kadar lemak susu dan cemaran logam Pb dapat menjadi parameter mutu susu segar yang aman atau layak dikonsumsi bagi masyarakat.

Berdasarkan hasil survei yang telah dilakukan, di sekitar jalan Kaliurang terdapat lebih dari lima warung susu dan salah satunya merupakan pionir berdirinya warung-warung susu yang ada di Yogyakarta. Seperti yang telah kita ketahui bahwa banyak dari warung susu di Yogyakarta ini lokasinya terletak di pinggir jalan raya. Di mana setiap saat banyak kendaraan yang lewat akan menyumbangkan polusi salah satunya termasuk logam Pb. Menurut Winarno (2008) tentang kimia pangan dan

gizi, cemaran timbal dapat berasal dari debu yang tercemar Pb, alat-alat rumah tangga, air yang melalui saluran pipa dari timbal, dan gedung-gedung yang dirubuhkan.

Menurut penelitian Agustina (2010) tentang kontaminasi logam berat pada makanan dan dampaknya pada kesehatan, bahwa logam Pb yang masuk ke tubuh manusia dapat menyebabkan keracunan akut lewat makanan atau menghirup uap timbal dalam waktu yang relatif pendek dengan dosis atau kadar yang relatif tinggi. Gejala yang timbul berupa mual, muntah, sakit perut hebat, kelainan fungsi otak, tekanan darah naik, anemia berat, keguguran, penurunan fertilitas pada laki-laki, gangguan sistem saraf, kerusakan ginjal, bahkan kematian. Keracunan timbal pada anak-anak dapat mengurangi kecerdasan.

Kasus keracunan setelah minum susu di Indonesia sering dilaporkan baik lewat media cetak maupun elektronik. Pada bulan November tahun 2014, dilaporkan sekitar 18 siswa Sekolah Dasar Negeri Sokanegara 1, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah, keracunan susu murni dalam kemasan yang dibeli saat jam istirahat dari seorang pedagang yang berjualan di sekolah dengan harga Rp 3.000 per bungkus. Dinas Kesehatan Kabupaten Banyumas telah mengambil sampel susu tersebut untuk dilakukan penelitian di laboratorium (Republika, 2014). Kasus serupa juga pernah terjadi pada bulan April 2010, sebanyak 116 siswa SD I Grecol, Kalimanah, Purbalingga, Jawa Tengah, keracunan setelah meminum susu segar yang dijual di sekolah tersebut dengan harga Rp 1.000. Kepala

Kepolisian Sektor Kalimantan Inspektur Satu Sarwono mengatakan, kasus ini masih diselidiki. Dugaan sementara, korban keracunan susu segar yang dibeli dari pedagang susu Suyitno (25), warga Desa Kalikesur, Kecamatan Kedungbanteng, Banyumas (Kompas, 2010).

Di sisi lain, konsumsi susu masyarakat Indonesia masih rendah. Menurut Dirjen PPHP Kementerian Pertanian Yusni Emilia Harahap, konsumsi susu masyarakat Indonesia hanya 12 liter/kapita/tahun, masih terendah jika dibandingkan dengan Malaysia (50,9 liter/kapita/tahun), India (47,1 liter/kapita/tahun), Singapura (44,5 liter/kapita/tahun), Thailand (33,7 liter/kapita/tahun) dan Filipina (13,7 liter/kapita/tahun). Rendahnya konsumsi susu segar nasional diakibatkan karena kebiasaan minum susu yang belum membudaya (Tempo, 2015).

Kepala Bidang PPHP Distan DIY, Agus Hariyanto mengatakan, konsumsi susu di Yogyakarta hanya 10,7 liter/kapita/tahun. Sehingga pemerintah selalu berupaya mendorong meningkatkan konsumsi susu, terutama susu murni (Tribun Jogja, 2012). Semakin meningkatnya jumlah warung susu segar di Yogyakarta akhir-akhir ini dapat dimanfaatkan sebagai salah satu sarana dalam mendukung ketersediaan susu segar bagi masyarakat. Hal ini tentunya harus diimbangi dengan pengawasan pemerintah dan semua pihak demi menjaga kualitas dari susu segar.

Masyarakat menginginkan dengan mengkonsumsi susu segar kebutuhan akan zat gizi dapat lebih tercukupi. Apabila mutu susu segar di setiap warung susu terjamin, minat masyarakat dalam mengkonsumsi susu

segar tentunya akan meningkat. Kemudian dengan adanya pengawasan maupun pemeriksaan oleh pemerintah maka kemungkinan terjadinya kerusakan pada mutu susu segar atau toksik yang terjadi pada konsumen dapat dicegah.

Melihat adanya potensi yang mempengaruhi kualitas susu segar, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul tinjauan mutu susu segar yang dijual di warung susu sekitar jalan Kaliurang, Sleman, DIY berdasarkan kadar lemak susu dan cemaran logam Pb.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas maka dapat dikemukakan rumusan masalah : Bagaimana mutu susu segar yang dijual di warung susu sekitar jalan Kaliurang, Sleman, DIY ditinjau dari kadar lemak susu dan cemaran logam Pb?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui mutu susu segar yang dijual di warung susu sekitar jalan Kaliurang, Sleman DIY berdasarkan kadar lemak susu dan cemaran logam Pb.

2. Tujuan Khusus

a. Diketahui persentase kadar lemak pada susu segar yang dijual di warung susu sekitar jalan Kaliurang, Sleman DIY.

- b. Diketahui kadar cemaran logam Pb pada susu segar yang dijual di warung susu sekitar jalan Kaliurang, Sleman DIY.
- c. Diketahui mutu susu segar yang dijual di warung susu sekitar jalan Kaliurang, Sleman DIY berdasarkan kadar lemak susu dan cemaran logam Pb.

D. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup dari penelitian ini adalah penyelenggaraan makanan yang mencakup bidang teknologi pangan.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

- a. Menambah pengetahuan mengenai mutu susu segar yang dijual di warung susu sekitar jalan Kaliurang, Sleman DIY.
- b. Sebagai penerapan kompetensi ahli madya gizi dalam hal mengawasi masalah keamanan pangan dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan.

2. Manfaat Praktis

- a. Sarana masukan dalam upaya pengawasan mutu pangan pada susu segar terkait kadar lemak susu dan cemaran logam Pb.
- b. Sebagai bahan informasi kepada masyarakat umum mengenai mutu susu segar.

- c. Sebagai salah satu sumber pengetahuan mengenai kadar lemak susu maupun cemaran logam Pb yang terdapat pada susu segar sehingga mencegah terjadinya penyakit.

F. Keaslian Penelitian

Berdasarkan penelusuran literatur, penelitian ini belum pernah dilakukan sebelumnya. Adapun penelitian yang hampir sama dengan penelitian ini antara lain :

1. Rendy Indra Baskara, dkk (2012), dengan penelitian yang berjudul “Analisis Timbal, Tembaga dan Seng dalam Susu Sapi Segar yang Beredar di kecamatan Jebres kota Surakarta secara Spektrofotometri Serapan Atom” melakukan pengujian pada timbal, tembaga dan seng pada susu sapi segar yang beredar di kecamatan Jebres kota Surakarta secara spektrofotometri serapan atom. Sampel penelitian adalah susu sapi segar. Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini adalah secara acak diperoleh tiga sampel. Hasil analisis kualitatif dari penelitian adalah dua sampel susu sapi segar terdapat logam timbal yang melebihi ketetapan BSN, tiga sampel terdapat logam seng yang melebihi batas maksimum dan tiga sampel terdapat logam tembaga yang tidak melebihi batas maksimum ketetapan DSN. Persamaan dengan penelitian ini ada pada analisis logam timbal yang ada pada susu segar menggunakan metode spektrofotometri serapan atom.

Perbedaan dengan penelitian ini adalah teknik pengambilan sampel, jumlah sampel dan variabel penelitian.

2. Misgiyarta dan Sri Usmiati, 2008 dengan penelitian yang berjudul: Status Tingkat Cemaran Logam Berat pada Susu Segar di Beberapa KUD di Jawa Barat. Penelitian ini mengambil tiga sampel. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kontaminan logam berat pada susu segar di Jawa Barat untuk Cadmium (Cd) 0,0069-0,0122 ppm; Timbal (Pb) 0,1209-0,2933 ppm; Seng (Zn) 2,8765-5,1500 ppm. Kesimpulan dari penelitian ini adalah status cemaran logam berat yang melebihi standar SNI 01-3141-1998 yaitu kontaminan logam Zn. Persamaan penelitian adalah pada cara penelitian cemaran logam timbal yaitu spektrofotometer serapan atom. Perbedaan dengan penelitian ini adalah teknik pengambilan sampel, jumlah sampel dan variabel penelitian.
3. Melisa Mega, 2013 dengan judul penelitiannya adalah Perbandingan Kadar Protein dan Lemak dalam ASI "X", Susu Sapi Formula "Y" dan Susu Kedelai Formula "Z". Penelitian ini dilakukan dengan maksud untuk melihat perbandingan kadar protein dan lemak pada ASI, susu sapi formula dan susu kedelai formula. Penetapan kadar protein dengan metode Kjeldahl dan penetapan kadar lemak menggunakan ekstraksi Soxhlet. Persamaan dengan penelitian ini adalah metode penetapan kadar lemak susu dengan menggunakan metode Soxhlet. Sedangkan untuk variabel penelitian dan objek penelitian berbeda.