

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Simpulan**

Dari hasil penelitian yang telah di kemukakan pada bahasan mengenai analisis faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas produksi susu sapi di anggota peternak maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

- 1) Sistem manajemen pakan dan pemberian air untuk sapi perah oleh peternak yaitu seperti mempelajari kebutuhan nutrisi yang tepat untuk sapi perah berdasarkan usia, tingkat produksi susu, dan kondisi tubuh sapi. Jika kualitas airnya pastikan air yang disediakan bersih, bebas dari kontaminan, dan aman untuk diminum.
- 2) Penetapan harga beli dari peternak yaitu analisis biaya produksi peternak harus menghitung biaya produksi mereka, termasuk pakan, perawatan hewan, tenaga kerja, dan biaya lainnya. Ini akan membantu mereka menentukan harga minimum yang dapat mereka terima untuk mendapatkan keuntungan.
- 3) Manajemen nutrisi yang baik dengan memastikan pakan sapi mengandung nutrisi yang cukup, termasuk protein, serat, mineral, dan vitamin yang sesuai dengan kebutuhan sapi perah, memantau asupan makanan sapi secara cermat, pengelolaan kesehatan yang maksimal, melakukan vaksinasi dan perawatan kesehatan secara rutin untuk mencegah penyakit, mengendalikan parasit dan penyakit yang dapat memengaruhi kualitas susu, pengelolaan stres yang baik.

Dan berikut yang harus diperhatikan oleh peternak yaitu

- Kualitas Susu: Peternak dan koperasi harus memiliki parameter kualitas yang jelas untuk susu, seperti tingkat lemak dan protein. Harga dapat bervariasi berdasarkan kualitas susu yang disuplai.
- Ransum Seimbang: Persiapkan ransum yang seimbang berdasarkan kebutuhan nutrisi setiap tahap produksi sapi perah, seperti laktasi atau kehamilan.
- Pemberian Hay dan Hijauan: Berikan campuran antara hay (rumput kering) dan hijauan segar sebagai pakan serat yang penting.
- Konsistensi: Pertahankan jadwal pemberian pakan yang konsisten setiap hari untuk menghindari perubahan drastis dalam pola makan sapi.
- Biaya Produksi: Pertimbangkan biaya produksi termasuk pakan, perawatan hewan, tenaga kerja, dan fasilitas. Harga jual harus mencakup biaya ini dan memberikan laba yang wajar.
- Kualitas Susu: Kualitas susu, termasuk tingkat lemak dan protein, dapat mempengaruhi harga. Susu dengan kualitas yang lebih baik biasanya dapat dihargai lebih tinggi.

## 5.2 Saran

KSU Tandangsari sebaiknya memberdayakan lahan yang tidak produktif untuk ditanami rumput, mensosialisasikan kembali pada anggota bahwa anggota boleh membawa terlebih dahulu pakan yang pembayarannya bisa dipotong melalui hasil susu yang disetorkan, serta memberdayakan petugas kesehatan untuk melakukan penyuluhan secara rutin terhadap anggota untuk meningkatkan pemahaman anggota tentang pentingnya pemeliharaan yang baik agar dapat meningkatkan kualitas susu.

Dan memilih peternak berpendidikan mendalam karena peternak perlu memiliki pemahaman yang mendalam tentang anatomi, fisiologi, dan perilaku sapi agar membantu mereka mengenali tanda-tanda kesehatan sapi dan merawat dengan baik.

Manajemen gizi yang tepat pastikan sapi mendapatkan nutrisi yang seimbang dan cukup sesuai dengan tahap produksi mereka. Kebutuhan nutrisi sapi berdasarkan usia, bobot, dan kondisi kesehatan adalah kunci untuk mengoptimalkan produksi susu yang berkualitas.

Peternak harus mementingkan kesejahteraan hewan, pemahaman tentang prinsip-prinsip kesejahteraan hewan sangat penting.

Selain itu, peternak juga perlu melakukan pengawasan secara langsung pemeliharaan sapi perah yang dilakukan oleh anggota dengan mendatangi kandang sapi milik anggota sehingga mengetahui secara langsung bagaimana pelaksanaan pemeliharaan yang dilakukan oleh anggota.

Kualitas produksi susu sapi perah adalah parameter penting yang diperhatikan oleh para ahli dan peternak. Kualitas susu dapat diukur berdasarkan beberapa faktor yang memengaruhi baik dari segi nutrisi maupun kebersihan. Berikut adalah beberapa aspek yang para ahli pertimbangkan dalam menilai kualitas produksi susu sapi perah:

- Komposisi Nutrisi: Kualitas susu ditentukan oleh kandungan nutrisi seperti lemak, protein, laktosa, mineral, dan vitamin. Susu yang mengandung kadar lemak dan protein yang cukup tinggi dianggap berkualitas.
- Kemurnian: Susu harus bebas dari kontaminan, bakteri patogen, dan zat asing lainnya. Kebersihan kandang, peralatan, dan proses pemerahan sangat penting dalam menjaga kemurnian susu.
- Rasa dan Aroma: Kualitas rasa dan aroma susu dapat memengaruhi daya terima konsumen. Susu segar seharusnya memiliki rasa dan aroma yang enak.
- Warna: Warna susu yang normal adalah putih hingga krem. Perubahan warna bisa menjadi tanda adanya masalah dalam produksi atau penyimpanan susu.