

**KANDUNGAN BAHAN KERING DAN ABU SUSU KAMBING PERANAKAN
ETTAWA DARI CV. MUDA BAKTI BAROKAH YANG DI PASARKAN PADA KONSUMEN
DI MATARAM**

*(Dry Matter And Ash Content Of Etawa Goat Milk From Cv. Muda Bakti Barokah Marketed To
Consumers In Mataram)*

Nurhayati¹, Muhammad Dohi^{1*}, I Nyoman Sadia¹, Ine Karni¹

¹) Program Studi S1 Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia.

^{*}) Penulis Korespondensi: muhammaddohi253@gmail.com

Diterima: 1/06 /2025, Disetujui: 29/ 06/ 2025

ABSTRAK

Kambing Peranakan Etawa (PE) merupakan jenis kambing dwiguna yang potensial sebagai penghasil susu dan daging. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan bahan kering (BK) dan kadar abu pada susu kambing PE yang dipasarkan oleh CV. Muda Bakti Barokah Farm di Kota Mataram. Penelitian dilaksanakan dari Januari hingga Maret 2024 dengan lokasi pengambilan sampel di tiga kecamatan, yaitu Ampenan, Cakranegara, dan Mataram. Analisis laboratorium dilakukan di Laboratorium Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Mataram. Pengukuran kadar BK dilakukan melalui metode oven pengeringan, sedangkan kadar abu diukur dengan metode pembakaran dalam tanur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata kadar bahan kering susu kambing PE di Ampenan sebesar 14,71%, Cakranegara 15,22%, dan Mataram 14,19%, yang seluruhnya melebihi standar minimum SNI (10,8%). Sementara itu, kadar abu susu kambing berada pada kisaran 0,57–0,60%, yang masih berada dalam batas aman sesuai SNI (1,0%). Kandungan BK yang tinggi diduga dipengaruhi oleh rendahnya produksi susu dan pencampuran antar sampel, sedangkan kadar abu menunjukkan kualitas mineral susu yang baik meskipun berasal dari sistem pemeliharaan tradisional. Dengan demikian, susu kambing PE dari CV. Muda Bakti Barokah Farm layak dikonsumsi dan memenuhi standar mutu gizi nasional.

Kata kunci: Kambing Peranakan Ettawa, Susu, Bahan Kering, Abu, Pemasaran

ABSTRACT

Peranakan Ettawa (PE) goats are a type of dual-purpose goat that has the potential to produce milk and meat. This study aims to determine the dry matter content (DW) and ash content in PE goat milk marketed by CV. Muda Bakti Barokah Farm in Mataram City. The study was conducted from January to March 2024 with sampling locations in three sub-districts, namely Ampenan, Cakranegara, and Mataram. Laboratory analysis was carried out at the Animal Nutrition and Feed Science Laboratory, Faculty of Animal Husbandry, University of Mataram. DW content was measured using the drying oven method, while ash content was measured using the combustion method in a furnace. The results showed that the average dry matter content of PE goat milk in Ampenan was 14.71%, Cakranegara 15.22%, and Mataram 14.19%, all of which exceeded the minimum SNI standard (10.8%). Meanwhile, the ash content of goat milk was in the range of 0.57–0.60%, which was still within the safe limit according to SNI (1.0%). The high BK content is thought to be influenced by low milk production and mixing between samples, while the ash content indicates good milk mineral quality even though it comes from a traditional maintenance system. Thus, PE goat milk from CV. Muda Bakti Barokah Farm is suitable for consumption and meets national nutritional quality standards.

Keywords: Peranakan Ettawa Goats, Milk, Dry matter, Ash, Marketing

PENDAHULUAN

Kambing merupakan ternak yang dipelihara oleh masyarakat secara luas karena kambing mempunyai beberapa sifat yang menguntungkan antara lain cepat berkembang biak karena mampu beranak lebih dari 1 ekor (1-4 ekor) kambing di daerah tropis umumnya dalam waktu 2 tahun dapat beranak 3 kali. Kambing juga termasuk ternak potong kecil yang memiliki pangsa pasar tersendiri, kambing Peranakan Etawa merupakan salah satu bangsa kambing yang dapat dimanfaatkan sebagai penghasil daging dan susu karena produksi susunya melebihi kebutuhan awalnya. Produksi susu kambing Peranakan Etawa berkisaran 1 sampai 2 liter/ekor/hari. Sebagai ternak potong, hasil ikutan kambing juga dimanfaatkan untuk mendukung industri kerajinan (kulit) dan kotorannya dapat dimanfaatkan untuk pupuk indonesia, bahkan dapat dimanfaatkan sebagai penghasil susu dengan jumlah melebihi kebutuhan anaknya, kambing bisa disebut pula kambing tipe dwiguna karena penghasil susu dan daging (Karni, *et al.* 2024)

Susu kambing perah disukai masyarakat karena bergizi tinggi dan berkhasiat sebagai obat penyakit tertentu. Produksi susu kambing Indonesia berasal dari induk kambing luar negeri, dan kambing perah peranakan yang sudah beradaptasi dengan kondisi lingkungan tropis Indonesia. Kambing yang dibudidayakan untuk produksi susu dan daging adalah kambing Peranakan Etawa (PE), Sanen, Anglo Nubian, dan Sapera.

Kambing Peranakan Etawa paling banyak dipelihara peternak, tetapi produksi susunya belum optimal. Produksi susu kambing Peranakan etawa rata-rata 857,3 ml/ekor/hari, kambing Sapera 1.470 ml/ekor/hari, kambing anglo Nubian 1.190 ml/ekor/hari. Produksi susu kambing sapera lebih tinggi dibandingkan dengan kambing Peranakan Etawa dan Ango Nubian. Demikian pula puncak produksi susu kambing induk Sapera (2.190 ml/ekor/hari) lebih tinggi dibandingkan dengan kambing Anglo Nubian (1.980 ml/ekor/hari), dan kambing Peranakan Etawa (1.217 ml/ekor/hari). Kualitas dan komposisi susu kambing mirip dengan air susu ibu (ASI) dan susu kambing dapat digunakan sebagai pengganti air susu ibu (ASI).

Bahan Kering merupakan bahan makanan yang sebagian besar terdiri dari bahan organik yang meliputi protein, lemak, serat kasar, dan BETN, semua komponen tersebut mampu menghasilkan energi yang bermanfaat bagi tubuh ternak (Prakkasi,1991). Bahan kering adalah bahan pakan yang tidak mengandung udara. Di dalam bahan kering ini sendiri terdapat mineral dan bahan organik (Kartadistra,1997). Bahan kering merupakan salah satu hasil dari pembagian fraksi yang berasal dari bahan pakan setelah dikurangi kadar air.

Abu merupakan campuran dari komponen anorganik atau mineral yang terdapat pada suatu

bahan pangan. Bahan pangan terdiri dari 96% bahan anorganik dan air, sedangkan sisanya merupakan unsur-unsur mineral. Unsur juga dikenal sebagai zat organik atau kadar abu. Kadar abu tersebut dapat menunjukkan total mineral dalam suatu bahan pangan. Bahan-bahan organik dalam proses pembakaran akan terbakar tetapi komponen anorganik tidak, karena itulah disebut sebagai kadar abu. Penentuan kadar abu dapat digunakan untuk berbagai tujuan, antara lain untuk menentukan baik atau tidaknya suatu pengolahan, mengetahui jenis bahan yang digunakan, dan sebagai penentu parameter nilai gizi suatu bahan makanan. Abu adalah zat anorganik sisa hasil pembakaran suatu bahan organik. Penentuan kadar abu berhubungan erat dengan kandungan mineral yang terdapat dalam suatu bahan, kemurnian serta kebersihan suatu bahan yang dihasilkan.

Peternakan CV. Muda Bakti Barokah Farm merupakan peternakan kambing Peranakan Ettawa yang terletak di Desa Kelebu, kecamatan Praya Tengah, kabupaten Lombok Tengah. Usaha peternakan yang dijalankan di CV. Muda Bakti Barokah Farm adalah budidaya kambing jenis Peranakan Ettawa, kacang dan Boer. CV. Muda Bakti Barokah Farm juga menjual susu segar yang diperah langsung setiap hari. Selain itu, di peternakan ini juga terdapat pengolahan produk berbahan dasar susu seperti sabun susu kambing.

Tatalaksana pemeliharaan yang baik dapat mempengaruhi produksi dan komposisi susu yang dihasilkan. Produksi susu kambing Peranakan Etawa pada sistem pemeliharaan yang baik berkisar antara 1.5-3 liter/hari (Wasiati dan Faizah, 2018). Kadar bahan kering PE berkisar 12.695% (Marwah, dkk, 2010). Kadar BK susu kambing Peranakan Etawa 13.68%, menurut Andriani (2003) bahwa kadar laktosa susu kambing PE 5.50% dan Ilyas (2016) menyatakan bahwa kadar laktosa susu kambing Peranakan Etawa 2.59% dan menurut Ilyas (2016) kadar abu susu kambing Peranakan Etawa 0.85% dan menurut Edelsten (1988) kadar abu susu kambing Peranakan Etawa berkisar 0.70%. Salah satu aspek paling penting dalam memasyarakatkan suatu produk susu kambing ialah aspek pemasaran. Keberhasilan pemasaran dalam suatu produk ditentukan dalam citra yang positif dan konsumen terhadap produk tersebut. Citra dalam hal ini merupakan persepsi, keyakinan, dan kesan masyarakat terhadap suatu produk upaya dalam mengetahui terhadap susu kambing ialah dengan kajian karakteristik konsumen dan persepsi konsumen terhadap produk susu kambing yang dihasilkan. Bila kedua hal ini dapat terlaksana dengan baik, tentu saja keuntungan dan prospek usaha ternak kambing akan meningkatkan dan tidak hanya dibutuhkan tetapi diminati sebagai kebutuhan sehari-hari bukan hanya untuk menyembuhkan penyakit saja.

Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik untuk melanjutkan penelitian terkait komposisi susu kambing PE dengan topik “Kandungan Bahan Kering dan Abu Pada Susu Kambing dari

Peternakan CV. Muda Bakti Barokah Farm yang di Pasarkan Pada Konsumen Di Mataram”.

MATERI DAN METODE PENELITIAN

Lokasi Penelitian

Penelitian Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Januari sampai dengan Maret 2024 pada peternakan CV. Muda Bakti Barokah Farm, pada konsumen di Kota Mataram, dan pada Laboraturium Ilmu Nutrisi Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Mataram.

Materi Penelitian

Penelitian ini menggunakan berbagai alat dan bahan yang disesuaikan dengan lokasi pelaksanaan. Di CV. Muda Bakti Barokah, alat yang digunakan meliputi kandang kambing laktasi, ember perah, kertas saring, freezer, alat tulis, dan kamera, sedangkan bahan yang digunakan berupa induk kambing PE laktasi, pakan, air hangat, antiseptik, tisu, lap puting, dan vaselin. Untuk pengumpulan data konsumen di Kota Mataram digunakan kuesioner uji organoleptik, alat tulis, kamera, serta bahan berupa susu kambing perah. Sementara itu, di Laboratorium Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak digunakan berbagai alat seperti oven, desikator, timbangan, cawan porselin, blender, tanur, vortex, dan perlengkapan pendukung lainnya, dengan bahan berupa 400 ml susu kambing perah dan air untuk thawing sampel.

Metode Penelitian

Peneliti melakukan survei kepada konsumen di Kota Mataram yang mengonsumsi susu kambing dari CV. Muda Bakti Barokah Farm. Penelitian ini mengambil sampel dari konsumen yang membeli susu kambing peranakan etawa di tiga kecamatan di Kota Mataram, yaitu Ampenan, Mataram, dan Cakranegara. Dari seluruh konsumen, peneliti memilih 12 orang secara acak sebagai perwakilan menggunakan metode sampling.

Tahap preparasi sampel dimulai dengan mengeluarkan seluruh sampel susu dari freezer dan mengumpulkannya. Setelah terkumpul, sampel kemudian dicairkan (*thawing*) agar mudah dihomogenkan. Masing-masing sampel susu yang telah homogen diambil sebanyak 50 ml. Selanjutnya, loyang yang telah dilapisi plastik transparan ditimbang bersama dengan sampel susu yang akan dianalisis. Setelah itu, sampel dimasukkan ke dalam oven bersuhu 65 °C selama 2–3 hari untuk menghasilkan susu kering. Sampel yang telah kering dikeluarkan dari oven, didinginkan dalam desikator, kemudian ditumbuk atau diblender hingga halus. Terakhir, sampel susu kering tersebut dimasukkan ke dalam kantong plastik berukuran ½ kilogram untuk kemudian ditimbang guna mengetahui kandungan bahan kering (BK).

Parameter Yang Diamati

Pengukuran Bahan Kering

Pengukuran kadar bahan kering (BK) dilakukan dengan memanaskan cawan porselin yang telah dibersihkan dalam oven bersuhu 105 °C selama 60 menit, kemudian didinginkan dalam desikator dan ditimbang untuk mengetahui berat kosongnya. Sampel susu kering sebanyak 1,5 gram dimasukkan ke dalam cawan, lalu dikeringkan kembali dalam oven pada suhu yang sama selama 8 jam. Setelah itu, sampel didinginkan dalam desikator selama satu jam dan ditimbang menggunakan timbangan analitik hingga diperoleh berat konstan. Hasil penimbangan ini digunakan untuk menghitung kadar bahan kering susu segar. Pengukuran bahan kering menggunakan rumus sbb :

$$\text{Kadar air} = 100 - \% \text{ BK}$$

$$\text{Kadar air (105)} = (\text{BSb (60oC)} - (\text{BSk (105oC)} / (\text{BSb (60oC)} * 100$$

$$\% \text{ BK}_{\text{segar}} = (\% \text{ BK}_{(65^\circ \text{C})} / 100) \times (\% \text{ BK}_{(105^\circ \text{C})} / 100) \times 100$$

Pengukuran kadar abu

Pengukuran kadar abu susu dilakukan dengan memanaskan cawan porselin dalam oven bersuhu 105 °C selama 60 menit, kemudian didinginkan dalam desikator dan ditimbang untuk mengetahui berat awal (X1). Sampel susu kering dimasukkan ke dalam cawan dan ditimbang kembali (X2), lalu dibakar dalam tanur bersuhu 600 °C selama 4 jam hingga menjadi abu berwarna putih. Setelah itu, cawan didinginkan pada suhu ruang, dimasukkan ke dalam desikator selama sekitar satu jam, lalu ditimbang hingga diperoleh berat abu yang konstan (X3). Nilai kadar abu dihitung berdasarkan perbedaan berat tersebut menggunakan rumus sbb :

$$\text{Kadar Abu} = \frac{(\% \text{ Kadar Abu BK (110}^\circ \text{C)}) \times (\% \text{ BK Susu Segar})}{100}$$

Analisis Data

Data yang diperoleh dari hasil penelitian ditabulasi dan dianalisis menggunakan *Arithmetic Mean* dan standar deviasi (STDEV) dengan *Spreadsheet Microsoft Excel* (2021), selanjutnya dibahas menggunakan metode deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kandungan Bahan Kering (BK)

Karakteristik Menurut (Parakkasi 1999), konsumsi BK pakan kambing dipengaruhi oleh beberapa faktor yang kompleks, meliputi faktor ternaknya sendiri, pakan yang diberikan terutama aroma dan kandungan anti nutrisinya serta lingkungan tempat ternak dipelihara. Sehingga jika kondisi fisik dan fisiologis ternak, lingkungan tempat ternak dipelihara dan kualitas pakan yang diberikan seragam maka tingkat konsumsinya juga relatif sama.

Data analisa kadar bahan kering susu kambing Peranakan Ettawa yang dipelihara di CV. Muda Bakti Barokah Farm yang dipasakan pada konsumen di mataram dapat dilihat pada tabel

4. Data ini memberikan informasi penting hasil Analisa kandungan bahan kering susu yang telah di Analisa di Laboraturium Ilmu Nutria Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Mataram.

Mardalena (2008) dan Atriana (2012) menyatakan susu terdiri dari atas 88% air dan 12% bahan kering. Bahan kering susu mengandung lemak, protein, mineral, vitamin, laktosa, imonoglobulin, enzim dan lain-lain . SNI (2011) menyatakan bahwa total bahan kering dalam susu minimal 10,8%. Dalam penelitian yang penulis lakukan sampel kecamatan Ampenan kandungan bahan keringnya mempunyai rata-rata 14,71%, kecamatan Cakranegara 15,22% dan pada kecamatan Mataram 14,19% dari hasil penelitian tersebut nilai kandungan bahan kering susu peranakan ettawa yang dipasarkan pada konsumen di mataram oleh CV. Muda Bakti Barokah lebih tinggi dibandingkan penelitian sebelumnya. Dapat dilihat pada penelitian sebelumnya Jika dibandingkan dengan hasil penelitian yang dikemukakan oleh Somaning Asih dkk., (1989), yaitu $15,27 \pm 1,31$ %, maka kandungan bahan kering susu kambing pada penelitian ini lebih rendah, namun masih lebih tinggi jika dibandingkan dengan kadar bahan kering susu kambing lokal dari hasil penelitian yang dilaporkan oleh Devendra (1983), bahwa rata-rata kadar bahan kering susu kambing lokal mencapai 13,15 %.

Tabel 4. Rata-rata kandungan Bahan Kering susu Peranakan Ettawa yang dipasarkan pada konsumen di Kota Mataram.

Kode Susu	Kandungan bahan kering (%) susu yang dipasarkan pada konsumen di Kota Mataram			Rata-rata di Kota Mataram	SNI	Dirjen Peternakan
	Kecamatan Ampenan	Kecamatan Cakranegara	Kecamatan Mataram	%	%	%
U1	14,61	15,12	14,05			
U2	14,07	15,01	14,02		12%	35%
U3	14,83	15,54	14,51	14, 70		
Rata-rata	14,71±	15,22±	14,19±			

Sumber: Data primer diolah tahun 2024.

Keterangan: U1 = Ulangan Satu, U2= Ulangan Dua, U3= Adalah Ulangan 3; STDEV=standar deviasi; SNI=Standar Nasional Indonesia.

Tingginya kadar bahan kering susu kambing pada penelitian ini sangat dimungkinkan karena pengaruh produksi susu yang relatif rendah dan kemungkinan sampel susu yang menjadi bahan penelitian ini sudah dicampur dengan susu perah lainnya sehingga hasilnya melebihi nilai SNI. Hal ini sesuai dengan pendapat Devendra dan Burn (1994) bahwa semakin tinggi produksi susu maka semakin rendah bahan kering susu tersebut dan sebaliknya.

Hasil perhitungan *arithmatik mean* diperoleh bahwa rata-rata kadar bahan kering susu kambing yang dipelihara secara tradisional di Teaching Farm Lingsar, sebesar $13,96 \pm 1,22$ %

atau pada kisaran antara 12,74 sampai 15,18 %. Jika dibandingkan dengan hasil penelitian yang dikemukakan oleh Somaning Asih dkk., (1989), yaitu $15,27 \pm 1,31$ %, maka kandungan bahan kering susu kambing pada penelitian ini lebih rendah, namun masih lebih tinggi jika dibandingkan dengan kadar bahan kering susu kambing lokal dari hasil penelitian yang dilaporkan oleh Devendra (1983), bahwa rata-rata kadar bahan kering susu kambing lokal mencapai 13,15 %.

Tingginya kadar bahan kering susu kambing pada penelitian ini sangat dimungkinkan karena pengaruh produksi susu yang relatif rendah. Hal ini sesuai dengan pendapat Devendra dan Burn (1994) bahwa semakin tinggi produksi susu maka semakin rendah bahan kering susu tersebut dan sebaliknya.

Mardalena (2008) menyatakan bahwa interval pemerahan pendek akan meningkatkan kandungan bahan kering dan menghasilkan lemak susu yang lebih tinggi dibandingkan dengan interval pemerahan yang lebih panjang. Legowo dkk. (2009) menyatakan bahwa tingginya kandungan total bahan kering dalam susu sangat dipengaruhi oleh komposisi nutrisi seperti lemak, protein, laktosa, vitamin, mineral dan lain-lain. Devendra dan Burns (1994) menyatakan bahwa presentase bahan padatan total, protein, laktosa, dan lemak sedikit menurun dengan melanjutkan laktasi. Umur dalam tahun dan jumlah laktasi tidak selalu berpengaruh secara bersamaan. Budi (2002) bahwa rata-rata bahan kering susu kambing sebesar 15,2% dan bahan kering dan bahan kering tanpa lemak sebesar 9,3%. Namun sedikit di atas bahan kering susu kambing 14,8% yang didapatkan oleh Eldelsten (1988).

Kandungan Abu Susu Kambing

Data analisis kandungan Abu pada susu kambing peranakan etawa yang dipasarkan pada konsumen di Kota Mataram data ini dihasilkan dari Analisa di Laboratorium Ilmu Nutrisi Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Mataram. Data ini memberikan informasi hasil kandungan abu pada susu peranakan etawa yang dipasarkan pada konsumen di Kota Mataram

Tabel 5. Rata-rata kandungan Abu susu kambing Peranakan Ettawa yang dipasarkan pada konsumen di Kota Mataram.

Kode Susu	Kandungan kadar abu (%) susu yang dipasarkan pada konsumen di Kota Mataram			Rata-rata di Kota Mataram	SNI
	Kecamatan Ampenan	Kecamatan Cakranegara	Kecamatan Mataram	%	
U1	0,50	0,81	0,81	0,59 %	1,0%
U2	0,69	0,37	0,37		
U3	0,53	0,60	0,62		
Rata-rata	0,57±	0,60±	0,60±		

Sumber: Data primer diolah tahun 2024.

Keterangan: U1 = Ulangan Satu, U2= Ulangan Dua , U3= Adalah Ulangan 3. SNI= Standar Nasional Indonesia;STDEV=Standar Deviasi

Kadar abu adalah zat pakan anorganik yang mengandung unsur-unsur yang dibutuhkan menurut Buckle, dkk (1987) kadar abu yang mengandung komponen-komponen mineral mikro dan jarang relatif kurang konsisten dibandingkan dengan komponen susu lainnya, bahwa pakan sendiri tidak berpengaruh besar terhadap abu. Kadar abu dalam sampel ditetapkan secara gravimetri. Tujuan penetapan ini adalah untuk memberikan gambaran kandungan mineral, selain itu penetapan kadar abu juga dimaksudkan untuk mengontrol jumlah pencemar benda-benda organik seperti debu atau zat pengotor yang terikat dalam sediaan nabati maupun hewani (Salamah, dkk.2013). Dari hasil penelitian yang dilakukan nilai kadar abu pada susu kambing peranakan ettawa dimana hasil penelitian masih memenuhi standar SNI yaitu 1,0%.

Kandungan abu susu mengacu pada kandungan mineral sisa setelah dibakar menjadi abu. Kandungan susu biasanya berkisar antara 0,7% hingga 1,3%, bergantung pada berbagai faktor seperti ras hewan, pola makan hewan, metode pengolahan yang digunakan untuk susu tersebut. Kandungan susu merupakan indikator penting kualitas dan komposisinya, karena memberikan informasi tentang kadar mineral seperti kalsium, fosfor, magnesium dan kalium yang ada dalam susu. Mineral ini penting untuk kesehatan manusia dan berperan penting dalam berbagai proses fisiologis.

Hasil penelitian kandungan abu susu kambing Peranakan Etawa pada kecamatan Ampenan rata-ratanya berkisar 0,57, kecamatan cakranegara 0,60%, kecamatan Mataram 0,60%. Jika dibandingkan dengan rata-rata kadar abu susu kambing pada hasil penelitian yang dilaporkan Somaning Asih dkk., (1989), dimana kadar abu kambing lokal hanya 0,56 %, maka kadar abu susu kambing hasil penelitian ini masih lebih tinggi atau jika dibandingkan dengan hasil penelitian yang dikemukakan Devendra (1983) tentang kadar abu susu kambing lokal yang bisa mencapai 0,79 %, maka kadar abu susu kambing pada penelitian ini hampir sama atau masih pada ambang batas normal. Sehingga dapat diduga walaupun sistem pemeliharaan kambing di CV. Muda Bakti Barokah *Farm* bersifat tradisional tanpa penambahan mineral dalam ransumnya, namun ditinjau dari kebutuhan mineral kambing sudah mementu.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, kandungan bahan kering (BK) susu kambing Peranakan Etawa yang dipasarkan oleh CV. Muda Bakti Barokah Farm di Kota Mataram menunjukkan nilai rata-rata yang cukup tinggi, yaitu 14,71% di Kecamatan Ampenan, 15,22% di Cakranegara, dan 14,19% di Mataram, melampaui standar minimum SNI sebesar 10,8%. Nilai ini masih berada

dalam kisaran hasil penelitian sebelumnya, meskipun sedikit lebih rendah dari nilai maksimal yang pernah dilaporkan. Kandungan bahan kering yang tinggi dapat dipengaruhi oleh rendahnya produksi susu dan proses pencampuran susu. Sedangkan, kandungan abu susu menunjukkan nilai rata-rata 0,57% di Ampenan, 0,60% di Cakranegara, dan 0,60% di Mataram, yang semuanya masih berada dalam batas standar SNI sebesar 1,0%. Kandungan abu ini menunjukkan bahwa kandungan mineral dalam susu yang diproduksi masih tergolong baik, meskipun sistem pemeliharaannya bersifat tradisional dan tanpa penambahan mineral khusus dalam pakan. Secara keseluruhan, susu kambing Peranakan Etawa dari CV. Muda Bakti Barokah Farm memiliki kualitas bahan kering dan kadar abu yang layak konsumsi dan memenuhi standar mutu.

DAFTAR PUSTAKA

- Argo, L. B., Tristiarti, T., & Mangisah, I. (2013). Kualitas fisik telur ayam arab petelur fase I dengan berbagai level *Azolla microphylla*. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 445–457.
- Daryanto, W. M., Maharani, A. P., & Wiradjaja, N. (2021). Profitability ratio analysis before and during Covid-19: Case study in PT Japfa Comfeed Indonesia. *Life*, 8, 30.
- Fadillah, F. (2022). Pengaruh nutrisi pakan komersil terhadap kualitas telur ayam ras (*gallus domesticus*) pada peternak ayam di kecamatan Samarinda Utara. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, 5(1), 36–44.
- Hardini, D. (2013). Penghematan biaya produksi melalui pembatasan pakan pada ayam broiler. *Jurnal Pengkajian Dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 16, 126582.
- Hasin, B. M., Ferdaus, A. J. M., Islam, M. A., Uddin, M. J., & Islam, M. S. (2006). Marigold and orange skin as egg yolk color promoting agents. *International Journal of Poultry Science*, 5(10), 979–987.
- Idris, S., & Thohari, I. (1984). Telur dan cara pengawetannya. *Inter Report*, 14.
- Istikomah, P., Rahayu, N., Rohmaniyah, F., Sari, C. R., Rahmatika, V. C., & Noviyanti, R. D. (2023). Analisis Uji Organoleptik, Kalsium, dan Antioksidan Bubur Cangkang Telur Substitusi Ekstra Jahe Sebagai Alternatif Peningkat Imunitas. *Profesi (Profesional Islam): Media Publikasi Penelitian*, 20(2), 133–138.
- Karni, I., H. Komalasari, K. G. Pravetri, M. N. Naufali, and F. S. Isnain. 2024. “Pengaruh Waktu Penyimpanan Dan Metode Pasteurisasi Terhadap Sifat Fisikokimia Susu Kambing PE Di Kabupaten Lombok Barat.” *Jurnal Kolaboratif Sains* 7(12):4510–18.
- Kartasudjana, R. (2005). Manajemen Ternak Unggas. Fakultas Peternakan. *Universitas Padjajaran, Bandung*.
- Kismiati, S. (2022). *Sumber Mineral Unggas dari Limbah Kerabang Telur*.
- Leeson, S., & Summers, J. D. (2001). Nutrition of the chicken. University Books. *Guelph, Ontario, Canada*, P67.
- Makiah, A. Z., & Septian, I. G. N. (2024). Analisis Pendapatan Usaha Ternak Babi (Studi Kasus di Desa Tegal Maja) Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok Utara. *I-SAPI Journal: Integrated and Sustainable Animal Production Innovation*, 1(3).

- Malfatti, L. H., Zampar, A., Galvão, A. C., da Silva Robazza, W., & Boiago, M. M. (2021). Evaluating and predicting egg quality indicators through principal component analysis and artificial neural networks. *Lwt*, 148, 111720.
- Manoppo, R., Leke, J. R., Utiah, W., & Laihat, J. (2022). Penggantian jagung dengan sebagian tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca* formatypica) dalam ransum terhadap kualitas telur ayam ras petelur MB 402. *Zootec*, 42(1), 105–112.
- Noferdiman, N., & Zubaidah, Z. (2019). Penggunaan Bungkil Inti Sawit dan Enzim Mannanase dalam Ransum terhadap Performa Produksi Telur Puyuh (*Coturnix coturnix japonica*). *Jurnal Lahan Suboptimal*, 8(1), 11–19.
- Pond, W. G., Church, D. B., Pond, K. R., & Schoknecht, P. A. (2004). *Basic animal nutrition and feeding*. John Wiley & Sons.
- Purwati, D., Djaelani, M. A., & Yuniwarti, E. Y. W. (2015). Indeks kuning telur (IKT), haugh unit (HU) dan bobot telur pada berbagai itik lokal di Jawa Tengah. *Jurnal Akademika Biologi*, 4(2), 1–9.
- Rasyid, I., Siregar, A. R., Aminawar, M., Darwis, M., & Kurniawan, M. E. (2019). Alasan peternak ayam ras petelur memilih pakan produksi lokal di Kabupaten Sidrap Provinsi Sulawesi Selatan. *Agrokompleks*, 19(1), 23–26.
- Selviani, S., Hatta, U., Adjis, A., Sugiarto, S., & Tantu, R. Y. (2023). Kualitas telur ayam ras yang diberi pakan mengandung multi enzim. *Jurnal Ilmiah AgriSains*, 24(1), 25–32.
- Setiawati, T., Afnan, R., & Ulupi, N. (2016). Performa produksi dan kualitas telur ayam petelur pada sistem litter dan cage dengan suhu kandang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(1), 197–203.
- Setyono, D. J., Ulfah, M., & Suharti, S. (2013). *Sukses Meningkatkan Produksi Ayam Petelur*. Penebar Swadaya Grup.
- Suci, D. M., & Hermana, W. (2012). *Pakan Ayam*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Tamzil, M. H. (2014). Stres panas pada unggas: metabolisme, akibat dan upaya penanggulangannya. *Wartazoa*, 24(2), 57–66.
- Tarigan, A. I., & Murni, R. (2022). Estimasi Kebutuhan Kalsium Dan Fosfor Ayam Arab Betina Fase Pre-Laying Pada Sistem Pemberian Pakan Bebas Pilih. *Humantech: Jurnal Ilmiah Multidisiplin Indonesia*, 2(Special Issue 2), 506–513.
- Umarudin, A. E. K. O. (2017). Identifikasi Kualitas Telur Ayam Ras Menggunakan Metode Decission Tree. *Jurnal Teknik Informasi (Diakses Tanggal 3 Mei 2018) Tersedia Di URL: Simki. Unpkediri. Ac. Id*.
- Wibowo, R. (2013). *Pengaruh penggunaan onggok kering terfermentasi probiotik dalam ransum terhadap konsumsi pakan, pertambahan bobot badan dan konversi pakan ayam pedaging*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Worang, P., Sondakh, E. H. B., Palar, C. K. M., Rumondor, D. B. J., & Wahyuni, I. (2022). Kualitas telur ayam ras yang dijual di pasar tradisional dan pasar modern Kota Manado. *Zootec*, 42(1), 138–143.