

HUBUNGAN HIGIENE SANITASI DENGAN KEBERADAAN BAKTERI PADA PRODUK SUSU SAPI SEGAR DI TINGKAT PETERNAKAN: KAJIAN SISTEMATIS

ANGGI NUR MALASARI-25010116130266
2023-SKRIPSI

Susu sapi segar merupakan salah satu bahan hewani yang mengandung zat gizi yang lengkap untuk kesehatan manusia namun kualitasnya mudah rusak karena adanya kontaminasi bakteri. Higiene sanitasi merupakan salah satu upaya yang dilakukan dalam penjaminan keamanan dan kualitas susu sapi segar. Higiene sanitasi peternakan dapat berpengaruh terhadap keberadaan bakteri pada produk susu sapi segar. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis dan menginterpretasi hubungan higiene sanitasi dengan keberadaan bakteri pada produk susu sapi segar di tingkat peternakan. Metode penelitian ini adalah kajian secara sistematis dengan analisis secara kualitatif. Penelusuran artikel berfokus pada artikel yang meneliti tentang hubungan higiene sanitasi dengan keberadaan bakteri pada produk susu sapi segar di tingkat peternakan. Artikel didapat melalui pencarian pada *database online* yang meliputi *Google Scholar*, *Researchgate*, *ScienceDirect*, dan *PubMed* yang dipublikasikan pada tahun 2012-2022. Kriteria artikel minimal jurnal nasional terindeks sinta 4 dan jurnal internasional terindeks. Artikel yang teridentifikasi sebanyak 500 artikel dan tereksklusi sebanyak 489 artikel sehingga didapatkan 11 artikel yang dilakukan kajian sistematis. Hasil kajian menunjukkan bahwa higiene sanitasi berhubungan dengan keberadaan bakteri pada produk susu sapi segar di tingkat peternakan. Kesehatan dan kebersihan sapi, higiene pemerah, sanitasi kandang, dan sanitasi peralatan adalah variabel yang berpengaruh terhadap keberadaan bakteri pada produk susu sapi segar.

Kata Kunci: susu, higiene, sanitasi, bakteri