



Jaminan Kualitas



Komitmen Menghasilkan Susu yang Aman dan Menyehatkan

Setiap orang yang terlibat dalam industri susu Amerika Serikat – mulai dari peternak dan koperasi sampai ke pengolah susu, pemerintah, dan institusi susu – bekerja untuk menjamin produk Amerika Serikat sesuai dengan standar peraturan Amerika Serikat yang ketat serta melampaui kebutuhan pelanggan dan konsumen akan kualitas dan keamanan. Perlindungan berlapis membantu distribusi produk susu yang menyehatkan mulai dari peternakan di Amerika Serikat sampai ke meja makan di seluruh dunia secara konsisten.

Susu yang Aman Dimulai dari Peternakan

Susu senantiasa dijaga kesegarannya melalui rangkaian langkah perlindungan yang dimulai dari peternakan. Para peternak Amerika Serikat, pegawainya dan tim pendukung memelihara sapi-sapi mereka dengan baik, menyediakan pakan bernutrisi seimbang; air bersih dan segar yang melimpah; dan kandang yang nyaman. Peternak menjaga sapi-sapi mereka tetap dingin di musim panas dengan pengkabut air (*water misters*) atau kipas dan melindungi dari cuaca buruk musim dingin dengan tirai atau tempat berlindung.

Ketika tiba waktu pemerahan, sapi-sapi berjalan menuju tempat pemerahan (*parlor*). Ambing sapi diperiksa, dibersihkan dan diikatkan pada mesin pemerah susu.

Tangan manusia tidak pernah bersentuhan dengan susu. Setelah susu terkumpul, susu langsung didinginkan dari suhu 38.8°Celsius sampai 7.2°Celsius atau lebih rendah dan disimpan dalam tanki pendingin ukuran besar berbahan *stainless-steel*. Kemudian dilakukan pengujian kualitas dan keamanan susu. Truk susu terinsulasi mengangkut susu tiap hari. Jika peternakannya besar, truk bisa mengangkut susu beberapa kali sehari untuk menjamin susu selalu segar dan pada kualitas terbaiknya ketika tiba di pabrik pengolahan. Sebelum dilakukan bongkar muat susu di pabrik pengolahan, dilakukan pengecekan kembali terhadap kualitas dan keamanan susu. Susu kemudian dipasteurisasi dan dikemas dalam botol-botol atau diproses menjadi produk-produk olahan susu seperti keju, whey, susu bubuk, dan lain sebagainya.



TAHU-
KAH
ANDA

- 95% lebih dari lebih 30,000 peternakan di Amerika Serikat, dimiliki dan dijalankan oleh keluarga (sumber: data USDA, 2019).
- Sebagian besar sapi perah menghabiskan waktunya di kandang (*barn*). Kandang memberikan tempat yang nyaman dan perlindungan dari cuaca ekstrim dingin, panas, berangin, dan udara lembab.
- Peternakan susu Amerika Serikat – besar dan kecil – menempatkan perawatan ternak sebagai prioritas utama. Biasanya para peternak menghabiskan sebagian besar biaya operasionalnya untuk perawatan sapi-sapi mereka.



Jaminan Kualitas

Standar Yang Tinggi dalam Perawatan dan Kenyamanan Sapi Perah



Peternak Amerika Serikat bekerja sama dengan ahli nutrisi hewan dan dokter hewan menyiapkan pakan ternak yang bernutrisi dan perawatan kesehatan yang dibutuhkan oleh sapi perah untuk terus sehat dan menghasilkan susu berkualitas tinggi. Ahli nutrisi hewan memastikan sapi-sapi mengkonsumsi pakan kaya nutrisi, menyusun rencana diet/pemberian pakan dengan baik, yang dilakukan secara konsisten tanpa bergantung pada musim. Rasio nutrisi seimbang dikenal dengan istilah total *mixed rations* (TMR) dibuat khusus untuk kelompok sapi yang berbeda-beda tergantung pada asupan ideal sapi. Hal ini membantu memastikan bahwa hewan ternak mendapatkan variasi bahan pakan yang tepat untuk memenuhi kebutuhan nutrisinya serta membantu mengoptimalkan produksi susunya. Dokter hewan secara teratur mengunjungi peternakan untuk menilai kesehatan dan kesejahteraan sapi serta menjaganya agar terhindar dari penyakit.

Jika sapi sakit, peternak mengikuti aturan yang ketat untuk melindungi sapi, kesehatan ternak, dan keamanan susu. Ketika penyakitnya terdeteksi, dokter hewan bekerja sama dengan peternak untuk mendiagnosis dan menjalankan protokol pengobatan untuk penyakit tersebut. Selama masa pengobatan, susu yang berasal dari sapi yang terinfeksi penyakit akan dibuang. Susu dari sapi tersebut hanya akan dicampurkan bersama susu dari sapi lainnya jika peternak dan dokter hewan sudah sepakat bahwa sapi tersebut telah sehat, dan pengobatannya telah benar-benar selesai.

Untuk memastikan lebih jauh kualitas dan keamanan susu, pengawas dari pemerintah secara rutin mengunjungi peternakan untuk memberikan petunjuk kepada peternak dan mendorong pelaksanaan peraturan. Selain itu, pengawas lapangan bekerja sama dengan peternak untuk memastikan sapi dalam keadaan sehat dan terawat dengan baik, sesuai ketentuan program susu nasional FARM (*The National Dairy FARM Program*).

Apa itu program FARM?

Peternak yang berdedikasi. Sapi yang sehat. Susu yang aman. Program FARM menyangkut semua hal itu. Terbuka untuk semua peternak susu Amerika Serikat, koperasi dan pengolah susu, program nasional susu FARM (*Farmers Assuring Responsible Management*) menentukan standar paling tinggi dalam hal perawatan hewan ternak. Verifikasi pihak ketiga memastikan validitas dan integritas program untuk pelanggan dan konsumen. Dibentuk oleh the National Milk Producers Federation bekerja sama dengan Dairy Management Inc., FARM adalah program perawatan hewan ternak pertama di dunia yang diakui oleh organisasi standarisasi internasional (ISO, *International Organization for Standardization*).





Perusahaan Susu Mengutamakan Kualitas dan Keamanan

Perusahaan pengolahan susu dan manufaktur bahan baku olahan susu Amerika Serikat berinvestasi penuh pada perlindungan kualitas dan keamanan susu segar yang mereka terima dari peternak. Untuk memberikan produk dan bahan baku olahan susu Amerika Serikat yang berkualitas terbaik kepada pelanggannya di seluruh dunia, mereka menerapkan tata cara keamanan dan kualitas pangan terbaik guna mengurangi risiko dalam lingkungan pabrik pengolahan susu. Mereka menginginkan standar tertinggi dan perbaikan secara terus menerus, sering kali mengambil langkah lebih jauh, melebihi, dan lebih maju dari persyaratan regulasi. Langkah-langkah tersebut termasuk:

- Menganalisis titik-titik kritis dalam proses pengolahan dan menerapkan pengukuran yang inovatif dan teruji untuk memastikan kualitas dan mendeteksi/mencegah kontaminasi.
- Menjalankan dan memvalidasi persyaratan proses pasteurisasi dengan hati-hati seperti yang ditetapkan oleh peraturan susu pasteurisasi Amerika Serikat (PMO, U.S. *Pasteurized Milk Ordinance*).
- Mencegah pembentukan atau pertumbuhan bakteri patogen dengan program kontrol yang ketat dan penguatan protokol audit, termasuk tata cara praktek produksi yang baik (GMPs, *Good Manufacturing Practices*), tata cara praktek sanitasi, dan pemantauan lingkungan.
- Menyesuaikan dengan standar-standar internasional yang telah diakui seperti the Global Food Safety Initiative (GFSI) and Safe Quality Food Institute. Achieving and maintaining International Organization for Standardization (ISO) certification, both for processes and products.
- Mendapatkan dan mempertahankan sertifikasi International Organization for Standardization (ISO), baik untuk proses maupun produk.
- Mengadopsi standar-standar yang telah diakui oleh industri tentang ketelusuran produk susu dalam melacak bahan baku dan produk akhir dari peternakan sampai pelanggan.

Usaha Pemerintah Dalam Melindungi Konsumen

Badan Pengawas Makanan dan Obat Amerika Serikat (FDA, *U.S. Food and Drug Administration*) menerapkan peraturan nasional guna meningkatkan keamanan produk susu, makanan, dan minuman yang diproduksi di Amerika Serikat. Selain itu, pemerintah daerah dan otoritas lokal juga secara rutin mengunjungi peternakan dan pabrik pengolahan susu untuk memeriksa kesesuaian dengan semua aturan yang berlaku. Departemen Pertanian Amerika Serikat (USDA, *U.S. Department of Agriculture*) melindungi kesehatan hewan ternak dan membuat rekomendasi terkait standar khusus kualitas susu. Di Amerika Serikat, protokol dan standar pemerintah yang komprehensif dibuat untuk memastikan susu pasteurisasi diproduksi dengan aman.

FDA mengawasi seperangkat standar yang dikenal sebagai the Pasteurized Milk Ordinance (PMO) yang mensyaratkan waktu dan temperatur spesifik untuk pasteurisasi. PMO secara cermat dan rinci menjelaskan bagaimana seharusnya pabrik dan fasilitas pengolahan susu dibangun, dilengkapi, dibersihkan, disanitasi, bagaimana seharusnya susu ditangani, disimpan, dan diangkut. PMO juga memastikan inspeksi yang konsisten dan teliti terhadap peternakan sapi perah, fasilitas pengolahan, dan produk susu di seluruh Amerika Serikat. Sebagai pengujian terakhir, produk olahan dan bahan baku berbasis susu diuji pada titik-titik kritis dari peternakan sampai pelabuhan. Hanya produk yang sesuai dengan standar ketat pemerintah Amerika Serikat yang akan dikirim ke pelanggan dan konsumen dalam negeri dan internasional.





Protokol Industri yang Ambisius Meningkatkan Ketelusuran

Sebagai pemasok dunia produk susu dan bahan baku berbasis susu, industri susu Amerika Serikat berkomitmen untuk selalu mengetahui lokasi pembuatan produknya, sumber susu yang digunakan untuk membuat produk, dan di mana posisinya dalam jaringan rantai pasok. Pengetahuan tersebut datang dari proses dan tata cara praktek terbaik yang telah terbukti dan teruji yang sekarang diadopsi oleh perusahaan susu di seluruh Amerika Serikat. "Guidance for Dairy Product Enhanced Traceability" dikembangkan oleh pusat inovasi susu Amerika Serikat (*Innovation Center for U.S. Dairy*) dan diperiksa oleh para perusahaan pengolah susu Amerika Serikat. Lebih dari 80% perusahaan susu Amerika Serikat berkomitmen untuk mengadopsi standar sukarela tersebut, termasuk tiga pilar utama di dalamnya, yaitu:

- Membuat model fisik bangunan pabrik untuk mengetahui di mana bahan baru masuk dan di mana produk diproses.
- Menciptakan label identifikasi produk yang dapat diketahui dan digunakan oleh pelanggan.
- Catatan detail yang mampu membantu mengingat secara efektif dan bijaksana dalam hal penarikan produk.

Apa artinya bagi pelanggan mengenai adopsi protokol ketelusuran produk oleh industri susu Amerika Serikat? Pada kondisi yang tidak diinginkan, produk yang terkontaminasi di pabrik atau ketika pengiriman, pemasok dari Amerika Serikat bisa mengidentifikasi produk terkontaminasi tersebut secara cepat (biasanya kurang dari dua jam) dan mengisolasi atau menariknya kembali. Selanjutnya, teknologi dan proses ketat yang diperlukan untuk mencapai standar penelusuran lebih tinggi ini meningkatkan kualitas dan keamanan produk secara keseluruhan.

Komitmen dan Dedikasi Kami

Pelanggan dan konsumen mendapat keyakinan bahwa peternak, pengusaha, ahli nutrisi hewan, dokter hewan, regulator, dan setiap orang yang terlibat di sepanjang rantai produksi susu Amerika Serikat berkomitmen dalam memastikan pasokan susu yang aman dan berkualitas tinggi. Mereka sangat percaya bahwa melindungi kesehatan dan keamanan orang yang mengkonsumsi produk susu Amerika Serikat adalah hal yang harus dilakukan. Melalui pemenuhan regulasi pemerintah yang ketat, kepatuhan terhadap standar yang berlaku, dan perbaikan berkelanjutan, mereka menunjukkan komitmen dalam semua hal. Sebagai jaminan, Anda dapat mengandalkan produk dan bahan baku berbasis susu Amerika Serikat yang dapat Anda percaya dan nikmati.

Sertifikasi

Industri susu Amerika Serikat menyadari kebutuhan pelanggan dan konsumen akan produk yang sesuai dengan tutunan agama, gaya hidup dan diet lainnya, seperti halal. Banyak pemasok produk susu Amerika Serikat secara rutin melakukan sertifikasi oleh pihak ketiga, dan sertifikasi juga bisa dilakukan sesuai permintaan pelanggan. Silakan hubungi pemasok produk berbasis susu Anda dengan pertanyaan dan permintaan yang spesifik.



**KENAL
LEBIH
DEKAT**

Mencari informasi lebih lanjut tentang industri susu Amerika Serikat beserta komitmen kualitas dan keamanannya untuk pelanggan?

Kunjungi ThinkUSAdairy.org untuk tahu lebih jauh tentang peternakan sapi perah dan industri pengolahan susu Amerika Serikat mulai dari peternakan sampai meja makan.

Untuk tahu lebih jauh dan hubungi perwakilan USDEC Asia, kunjungi ThinkUSAdairy.org/SEAsia atau email info@dairyconnect.biz

