

MANAJEMEN SANITASI KANDANG SAPI POTONG
DI PT. INDO PRIMA BEEF (II), DESA LEMPUYANG BANDAR,
LAMPUNG TENGAH

Oleh
M. Anggita Kristiana

Abstrak

Daging sapi merupakan salah satu sumber makanan dengan asupan gizi tinggi yang sangat dibutuhkan bagi kesehatan masyarakat. Tingginya kebutuhan daging sapi oleh masyarakat harus diimbangi dengan populasi sapi itu sendiri. Peternakan sapi harus selalu menjaga produktivitas daging sapi yang sehat dan berkualitas tinggi supaya dapat memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Salah satu upaya menjaga kualitas daging sapi adalah dengan menjaga kebersihan kandang dan kesehatan ternak, sehingga diperlukan manajemen sanitasi kandang yang baik dan benar. Penulisan ini bertujuan untuk mempelajari manajemen sanitasi kandang di PT. Indo Prima Beef 2 Lempuyang Bandar, Lampung Tengah. Hasil penulisan menunjukkan bahwa: beberapa kegiatan manajemen sanitasi kandang yang dilakukan di PT. Indo Prima Beef (II) meliputi: (1) pelaksanaan manajemen sanitasi (yang meliputi sanitasi kandang, sanitasi peralatan, serta sanitasi pekerja), (2) tindakan desinfeksi, (3) penggunaan desinfektan, dan (4) pengelolaan limbah. Berdasarkan hasil dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa program manajemen sanitasi kandang di PT. Indo Prima Beef (II) Lempuyang Bandar, Lampung Tengah telah dilakukan dengan baik. Hal ini dapat dilihat dari berbagai program sanitasi yang telah ada dan dilaksanakan dengan efektif di PT. Indo Prima Beef (II) Lempuyang Bandar, Lampung Tengah. Selain itu dapat dilihat juga dari bersihnya lingkungan kandang dan terhindarnya sapi potong dari penyakit.

Kata kunci: *Peternakan Sapi, Manajemen Sanitasi Kandang, PT. Indo Prima Beef (II).*