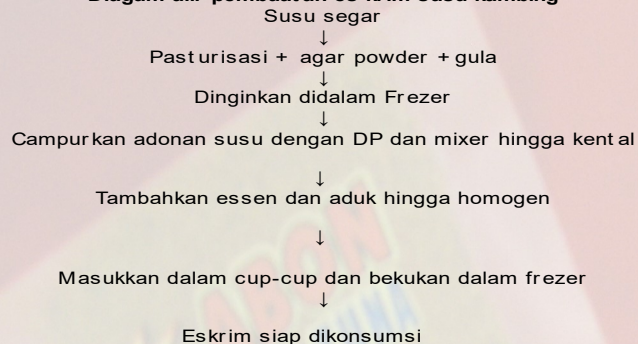


Diagram alir pembuatan es krim susu kambing



Permen Susu Kambing

Permen adalah sejenis gula-gula (*confectionary*) yang dibuat dengan mencairkan gula di dalam air. Perbedaan tingkat pemanasan menentukan jenis permen yang dihasilkan: suhu panas menghasilkan permen keras, suhu menengah menghasilkan permen lunak, dan suhu dingin menghasilkan permen kenyal. Permen dinikmati karena manis dan rasanya yang beraneka macam. Permen susu kambing adalah permen yang bahan campurannya berasal dari susu kambing. Dengan penambahan bahan baku susu memberikan rasa dan aroma khas dan juga meningkatkan kandungan mineral dalam permen tersebut



Bahan yang diperlukan dalam setiap kali pembuatan adalah sebagai berikut:

- * Susu segar 1 liter
- * Gula pasir 200 gram
- * Agar-agar bubuk 3 gram
- * Garam secukupnya

Prosedur pembuatan permen susu :

- * Buat karamel gula pasir 20 % dari bahan
- * Panaskan susu segar hingga volume 50 %
- * Campurkan karamel dan susu yang telah dipanaskan beserta bahan lainnya
- * Panaskan terus campuran diatas sambil mengaduk-aduk diatas api kecil hingga terbentuk adonan yang kalis
- * Cetak diatas loyang dialasi plastik agar mudah dilepas dengan ketebalan 1 cm dan dinginkan
- * Lakukan pemotongan dan pembungkusan Pemasaran

Abon ikan

Abon merupakan salah satu jenis olahan yang sudah

membudaya di masyarakat. Bahan baku olahan abon ini umumnya berasal dari daging, baik daging hewan darat maupun hewan air seperti ikan atau lainnya. Khusus untuk abon dengan bahan baku ikan bahan baku yang digunakan dapat berasal dari ikan darat maupun ikan laut. Untuk mendapatkan kualitas olahan abon ikan yang baik sebaiknya digunakan ikan berdaging putih, kurang mengandung lemak dan tidak banyak duri halus dalam dagingnya. Seperti kita ketahui daging ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang sangat baik bagi kesehatan manusia akan karena berbagai unsur kandungan didalamnya. Namun sumber protein ini memiliki sifat yang sangat mudah rusak sehingga dalam penanganannya harus cepat, tepat dan diusahakan selalu menggunakan es.

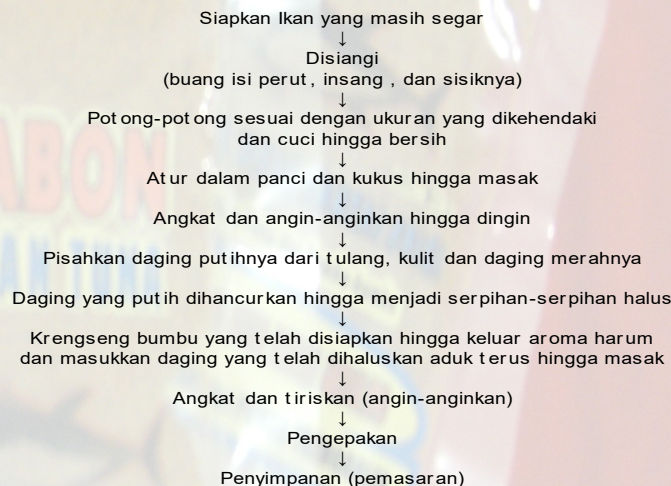


Bahan Abon Ikan

Ikan: Ikan tuna, cakalang, tenggiri atau ikan lainnya (jenis ikan yang kurang berlemak)

Bumbu

Skema Pembuatan Abon ikan



- * Bawang merah : 3 %
- * Bawang putih : 3 % (untuk dihaluskan)
- * Bawang putih : 1 % (untuk digoreng)
- * Ketumbar : 1 %
- * Jahe dan jeruk purut : 2 %
- * Cabe rawit : 5 %
- * Garam : ± 2 %
- * Gula pasir + merah : 30 %
- * minyak goreng : 0,5 lt untuk setiap 10kg ikan

Keterangan : Seluruh bumbu dihaluskan hingga betul-betul halus agar meresap dan dikrengseng sebelum dicampur dengan daging ikannya

PENUTUP

Salah satu upaya peningkatan konsumsi masyarakat akan kebutuhan protein adalah dengan melakukan diversifikasi produk jenis olahan yang banyak dikonsumsi masyarakat, disamping adanya peningkatan nilai tambah untuk olahan dimaksud. Susu kambing dan ikan merupakan sumber protein tinggi yang nilai jualnya sangat berfluktuatif, dimana pada kondisi tertentu nilai jualnya sangat menguntungkan produsen tapi disaat yang lain sangat rendah



TEKNOLOGI OLAHAN SUMBER PROTEIN (SUSU KAMBING DAN IKAN)



DEPARTEMEN PERTANIAN

BALAI PENGAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN
JAWA TIMUR
2009

Website : <http://jatim.litbang.pertanian.go.id>

PENDAHULUAN

Susu kambing merupakan salah satu sumber protein hewani yang tak kalah pentingnya untuk meningkatkan gizi masyarakat mengingat keberadaan kambing bisa dipelihara disegala tempat baik didesa maupun diperkotaan. Yang membedakan pemeliharaan didesa atau dikota hanyalah tersedianya pakan hijauan dimana kalau dipedesaan relatif melimpah dan diperkotaan sedikit kesulitan akan tetapi hal tersebut bisa digantikan dengan pakan yang telah diproduksi suatu pabrik dan memiliki kandungan gizi lebih tinggi.

Akhir-akhir ini permintaan susu kambing meningkat sejalan dengan pengetahuan dan kesadaran masyarakat akan perlunya/manfaat susu kambing untuk menjaga kesehatan tubuh agar dapat bekerja secara maksimal dan memperoleh pendapatan seoptimal mungkin

Susu kambing yang memiliki banyak manfaat diantaranya sebagai obat penyakit TBC, Meningkatkan stamina dan daya tahan tubuh, mencegah osteoporosis, obat penyakit asma, obat diabetes, obat asam urat, meningkatkan daya seksualitas dapat diolah menjadi dodol, permen dan eskrim dimana olahan – olahan tersebut sudah membudaya di masyarakat

Tujuan

Penganeka ragam olahan susu kambing guna peningkatan gizi masyarakat serta peningkatan pendapatan petani ternak kambing

DODOL SUSU KAMBING

Dodol merupakan makanan yang sangat populer dikalangan masyarakat Indonesia yang terbuat dari berbagai macam bahan baku dan beraneka ragam rasa. Keaneka ragamannya ini umumnya lebih disebabkan ciri khas suatu daerah dan untuk penyesuaian lidah masyarakat setempat. Untuk bahan baku dan rasa dodol dapat digunakan bahan yang banyak tersedia didaerah setempat sehingga dapat menekan biaya produksi yang ujung-ujungnya agar dapat memperoleh peningkatan pendapatan. Agar dodol memiliki nilai gizi tinggi perlu adanya penambahan sumber protein, dimana sumber protein tersebut tidak mengganggu citarasa dari dodol yang dihasilkannya seperti penggunaan susu kambing

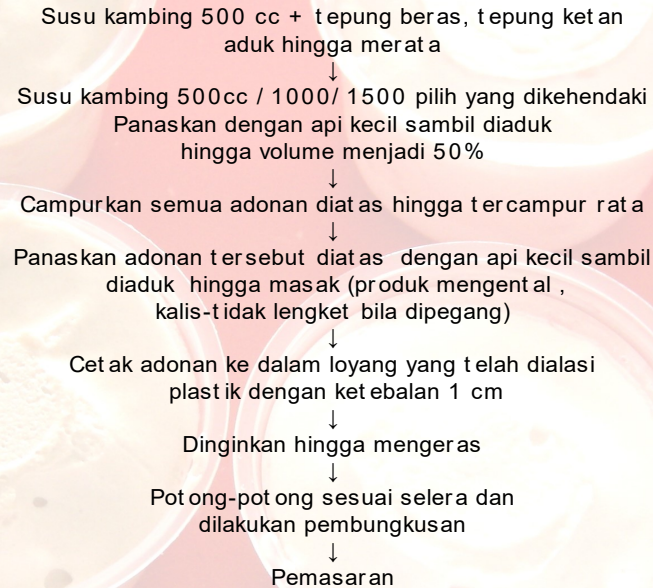
Bahan yang dibutuhkan

- * Susu kambing segar : 1,5 liter
- * Tepung ketan : 250 gram
- * Tepung beras : 50 gram
- * Gula pasir : 250 gram
- * Blu band : 25 gram

Alat yang digunakan

- * Wajan teflon
- * Pengaduk dari kayu
- * Kompor
- * Loyang untuk nyetak
- * Pisau
- * Plastik

Diagram alir pembuatan dodol susu kambing



Kandungan susu kambing per 100 gram		
No	Komposisi	Kandungan
1	Air	83-87,5 g
2	Karbohidrat	4,6 g
3	Energi	67,0 Kcal
4	Protein	3,3 – 4,9 g
5	Lemak	4,0 – 7,3 g
6	Ca	129 mg
7	P	106 mg
8	Fe	0,05 mg
9	Vitamin	185 mg
10	Thiamin	0,04 mg
11	Riboflavin	0,14 mg
12	Niacin	0.30 mg
13	Vitamin B 12	0,70 mcg



- * Waskom
- * Gelas ukur
- * Timbangan

Sumber : STPP Lawang

Malang

ESKRIM SUSU KAMBING

Es krim merupakan minuman semi padat yang mengandung gizi tinggi karena terbuat susu, DP (terkandung krim, bahan penstabil, pengemulsi), gula dan pemberi rasa. Es krim yang terbuat dari susu sedikitnya mengandung 110-130 kalori dan 2,5-3 gram protein dalam setiap 100 gram nya. Susu kambing dapat digunakan sebagai bahan campuran pada pembuatan es krim dengan menambahkan bahan yang lain. Teknologi pembuatan es krim mudah dilakukandan menggunakan peralatan-peralatan sederhana. Adapun bahan dan peralatan yang dibutuhkan antara lain :

Bahan yang dibutuhkan

- * susu segar :1 liter
- * Gula pasir :150 gram
- * D P :150 gram
- * Agar-agar powder : 2,5 gram
- * Essen : secukupnya

Alat yang digunakan

- * Kompor
- * Panci
- * Mixer
- * Waskom
- * Solet plastic
- * Cup plastic
- * Sendok makan



Cara pembuatan

- * Susu segar sebanyak 700 cc + 150 gr gula pasir + 2,5 gr agar-agar bubuk dipasteurisasi (dipanaskan hingga suhu mencapai 800C)
- * Didinginkan dan masukkan kedalam freezer hingga susu mulai mengkristal
- * Keluarkan susu dari dalam freezer tambahkan DP sebanyak 150 gr sedikit-demi sedikit sambil dimixer dengan kecepatan tinggi
- * Tambahkan Essen yang diinginkan 1-2 tetes sambil terus dimixer hingga warna Essen tercampur rata dan produk memadat (kental)
- * Pengadukan dengan mixer biasanya memakan waktu 15 menit sudah memperoleh produk yang mengental
- * Pemasukan produk yang diperoleh kedalam cup-cup sesegera mungkin agar tidak leleh kembali dan masukkan cup-cup yang telah terisi tersebut kedalam freezer dengan suhu serendah mungkin agar cepat beku sehingga kristal es krim jadi lembut
- * Es krim siap untuk dikonsumsi atau dipasarkan