

MEMERAH SUSU SAPI DENGAN TANGAN

Oleh : Agus Syaiful Bakhri, S.Pt



Memberi Konsentrat



Merangsang Ambing



Mengetes setiap puting



Sistem whole hand



Sistem knevelen



Sistem strappen



Memerah dengan tangan

Syarat-syarat pemerah :

- A. Sapi bersih dan sehat.
- B. Kandang tempat pemerah bersih.
- C. Alat-alat pemerah bersih.
- D. Pemerah bersih dan sehat.
- E. Sebelum pemerah alat dan bahan pemerah diletakkan di belakang sapi.
- F. Pada saat diperah sapi diberi konsentrat.
- G. Sebelum pemerah dilakukan perangsangan pada ambingnya.
- H. Dilakukan pengetesan pada setiap puting.
- I. Pemerah dengan teknik seluruh jari.
- J. Pemerah sampai habis/tuntas.
- K. Pemerah dilakukan dalam situasi yang tenang.
- L. Habis diperah puting didesinfektan.
- M. Susu hasil pemerahan disaring.

Langkah-langkah pemerah

- A. Bersihkan bagian tubuh sapi yang kotor dengan air dan sikat sampai bersih.
- B. Bersihkan kandang dari sisa makanan dan kotoran.
- C. Keringkan bagian tubuh sapi yang basah dengan kain kering.
- D. Bersihkan tangan dengan sabun.
- E. Letakkan alat dan bahan pemerah di belakang sapi.
- F. Berikan konsentrat pada sapi.
- G. Rangsanglah ambing dengan kain perangsang.
- H. Tes susu setiap puting dengan cangkir pengetes.
- I. Perahlah susu dengan tehnik seluruh jari sampai tuntas.
- J. Semprot setiap puting dengan larutan desinfektan.
- K. Catat produksi susu.
- L. Saring susu hasil pemerahan.

Tehnik pemerah :

Memerah dengan tangan ada 3 macam yaitu *whole hand*, *knevelen* dan *stripping*. Untuk mencegah kerusakan pada jaringan puting maka sebaiknya pemerah menggunakan tehnik *whole hand* yaitu puting diletakkan diantara ibu jari dengan telunjuk, dan ditekan kemudian diikuti jari tengah, jari manis dan kelingking, secara berulang-ulang.