



Kementerian Pertanian
Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Timur
2018

OLAHAN SUSU SAPI

- Tapioka/kanji : 250 gram
- Penyedap masakan : 1 bungkus kecil/ 8 gram
- Garam : 15 gram
- Mentega dicairkan : 200 gram
- Telur : 4 butir
- Cuka makan

Cara pembuatan:

1. Letakkan susu sapi di atas penggorengan
2. Panaskan api, rebus susu sampai mendidih
3. Masukkan cuka sampai susu menggumpal (menjadi curd). Angkat dari kompor. Saring sehingga cairan menetes ke bawah
4. Campur rata terigu, tapioka, garam dan penyedap
5. Masukkan sedikit demi sedikit telur yang sudah dikocok ke dalam campuran tepung, aduk sampai rata.
6. Tambahkan mentega yang sudah dicairkan, aduk sampai rata.
7. Masukkan curd susu, uleni adonan sampai kalis
8. Cetak menggunakan pasta engine sehingga dihasilkan stick.
9. Goreng sampai matang



6. Pie Susu

Bahan:

Kulit pie

- Terigu : 500 gram
- Mentega : 300 gram
- Gula halus : 150 gram
- Telur : 1 butir

Isi pie:

- Kuning telur : 3 butir
- Gula pasir : 50 gram
- Susu kental manis : 150 gram
- Susu segar : 250 ml
- Vanili cair : 25 gram

Cara membuat :

1. Kulit pie :
2. Campurkan terigu dan gula, aduk menggunakan solet
3. Masukkan mentega, lalu aduk sampai rata seperti pasir
4. Masukkan telur, lalu aduk sampai kalis
5. Adonan yang sudah jadi, lalu dicetak di cetakan
6. Lubangi dasar adonan menggunakan garpu
7. Oven kulit pie sampai setengah matang
8. Keluarkan pie dari oven

Isi pie :

1. Campurkan semua adonan isi pie, lalu masukkan pada kulit pie
2. Oven pie sampai matang

Keterangan :

- Beri isian pie (cairan) yang banyak supaya tidak hilang isian saat di oven
- Pre heat oven selama 10 menit pada suhu 160°C
- Oven selama 15 menit dengan suhu 150°C

BPTP JAWA TIMUR

Jl. Raya Karangploso Km.04, Malang, Jawa Timur
(0341) 494052
bptp-jatim@litbang.pertanian.go.id
jatim.litbang.pertanian.go.id



ANEKA OLAHAN SUSU SAPI

PENDAHULUAN

Susu merupakan salah satu sumber protein hewani yang mengandung nilai gizi yang tinggi dan sangat bermanfaat dalam kesehatan serta pertumbuhan manusia. Hal ini disebabkan susu mengandung protein, lemak, karbohidrat, mineral dan vitamin yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Namun sayangnya susu merupakan medium yang sangat baik bagi pertumbuhan organisme, sehingga susu sangat peka terhadap kontaminasi mikroba. Oleh karena itu perlu adanya pengolahan susu yang bertujuan untuk diversifikasi produk susu, meningkatkan nilai tambah, menambah daya tarik konsumen, meningkatkan daya simpan dan memudahkan pemasaran serta distribusinya.

Sebelum dibuat olahan, sebaiknya dilakukan penanganan segera setelah dilakukan pemerahan. Penanganan yang dilakukan yaitu :

a. Penyaringan

Untuk memisahkan bahan yang bukan komponen susu, dilakukan dengan kain flanel atau kertas saring

b. Pendinginan

Untuk mencegah bakteri yang berkembang di dalam susu. Dilakukan pada suhu < 100C dan bersifat hanya sementara sebelum susu diolah

Berikut ini berbagai contoh aneka olahan susu :



1. Susu Pasteurisasi

Bahan :

- Susu segar : 1 liter
- Gula pas : 15 % dari total susu segar
- Perasa

Cara membuat :

1. Saring susu menggunakan kain saring
2. Susu di letakkan dalam panci stainless steel
3. Siapkan panci besar (lebih besar daripada panci stainless steel), isi dengan air lalu rebus sampai mendidih
4. Setelah mendidih, letakkan panci stainless steel di atas

panci besar itu.

5. Tim susu segar sambil terus diaduk
6. Lihat suhunya menggunakan termometer.
7. Setelah suhu susu segar mencapai 800C masukkan gula pasir
8. Aduk sampai gula larut. Jaga suhu tetap berada pada suhu 800C
9. Tambahkan perasa. Aduk rata
10. Segera kemas susu

2. Es Krim

Bahan :

- Tepung maizena : 1 sdm (15 gr)
- Susu kental manis : 1 sachet (37 gr)
- Gula pasir : 70 gr
- Susu sapi : 500 ml
- Vanili : 1 gr
- Garam : 1/2 sdt
- Perasa



CARA MEMBUAT :

1. Masak sampai mendidih sambil diaduk agar tidak menggumpal. Setelah muncul letupan-letupan kecil matikan kompor
2. Tuang ke wadah, biarkan dingin. Lalu masukkan ke freezer sampai beku
3. Keluarkan dari freezer, kerok dengan sendok. Masukkan ke dalam baskom.
4. Aduk menggunakan mikser selama 15 menit dengan kecepatan tinggi sampai mengembang
5. Masukkan dalam cup es krim
6. Masukkan ke dalam freezer sampai beku

3. Yogurt

Bahan :

- Susu segar : 2 liter
- Gula putih : 15 %
- Starter yogurt : 50-60 ml/liter
- Susu skim : 3 %
- Perasa

Cara membuat :

1. Di dalam panci stainless steel, susu segar ditambahkan dengan susu skim lalu dipasteurisasi pada suhu 800C selama 3 detik dengan cara di tim
2. Angkat susu dan biarkan dingin sampai suhu mencapai 42-450C
3. Tambahkan starter yogurt, kemudian inkubasi pada suhu 42-450C selama 4 jam
4. Kemudian dinginkan sampai suhu mencapai 2-40C
5. Tambahkan gula dan perasa
6. Segera kemas dan simpan di bawah suhu 100C

Keterangan :

- Inkubasi atau fermentasi yogurt dapat dilakukan pada suhu kamar ataupun suhu di atas 450C selama 14-16 jam
- Inkubasi pada suhu 320C memerlukan waktu selama 11 jam
- Sewaktu membuat yogurt ruangan harus steril dan petugas memakai masker agar yogurt tidak terkontaminasi



4. Permen Susu Kunyah

Bahan :

- Susu : 1 liter
- Agar-agar bubuk : 3 gram
- Gula pasir : 200 gram

Cara Membuat :

1. Panaskan susu hingga volumenya 30%
2. Masukkan gula dan agar-agar ke dalam susu. Aduk sampai rata
3. Masak sambil terus diaduk sampai matang
4. Ciri adonan matang apabila ditetaskan di atas air, adonan itu tidak pecah
5. Tuang adonan permen pada loyang
6. Setelah dingin, permen dipotong-potong sesuai selera

5. Stik Susu

Bahan:

- Susu segar : 2 liter
- Terigu : 750 gram