

## MEMERAH SUSU KAMBING DENGAN TANGAN

Oleh : Agus Syaiful Bakhri S.Pt



Memerah kambing dengan seluruh jari

### Syarat Memerah :

Yang perlu diperhatikan dalam memerah susu adalah megusahakan agar susu kambing hasil pemerahan bersih dan sehat. Hal ini dapat diperoleh apabila syarat memerah diikuti, yaitu : kambing sehat dan bersih, pemerah sehat dan bersih, alat-alat bersih dan didesinfektan, tempat memerah bersih, dan susu hasil memerah segera didinginkan.

### Persiapan Memerah :

- A. Kambing yang hendak diperah harus dalam keadaan tenang, adapun yang perlu dilakukan yaitu memberikan konsentrat, mencegah adanya kegaduhan disekitar tempat memerah, menghindarkan adanya kebiasaan yang belum pernah dialami kambing.
- B. Tempat memerah harus dibersihkan dari semua kotoran atau sisa-sisa makanan yang berbau sebab susu mudah sekali menyerap bau.
- C. Bagian badan kambing didaerah lipat paha sampai bagian belakang tubuhnya dibersihkan dengan lap bersih yang dicampur desinfektan.

### Cara Memerah :

- A. Isi tempat pakan dengan konsentrat.
- B. Tempatkan kambing yang akan diperah.
- C. Bersihkan bawah perut, ambing dan sekitar ambing dengan kain bersih.
- D. Bersihkan tangan pemerah.
- E. Untuk mengetahui adanya kelainan pada susu maka susu kambing pancaran awal diteliti menggunakan cangkir pengetes.
- F. Pemerahan dilakukan dengan menggunakan ibu jari dan telunjuk, beri tekanan pada puting dengan jari tengah yang diikuti jari manis lalu terahir kelingking sampai susu memancar keluar.
- G. Lakukan secara berulang-ulang sampai susu dalam ambing habis.
- H. Setelah selesai puting susu disemprot dengan larutan desinfektan.
- I. Saring susu dengan kain penyaring.
- J. Kembalikan kambing kekandangannya.
- K. Catat produksi setiap ekor kambing.