

MENANGANI SUSU SAPI

Oleh : Agus Syaiful Bakhri, S.Pt



Menyaring susu



Mendinginkan susu

Susu merupakan hasil utama pada usaha sapi perah. Susu yang dihasilkan harus memenuhi syarat yaitu halal, aman, utuh, dan sehat

Hal yang penting yang harus diperhatikan adalah perlakuan pemerahan dan penanganan susu yang benar.

Dengan demikian, susu sampai di konsumen tanpa mengalami perubahan kualitas yang berarti.

Adapun tahapan saat menangani susu adalah sebagai berikut :

- **Menyaring susu**

Susu hasil pemerahan dapat terkontaminasi oleh benda asing yang diperoleh selama proses pemerahan. Oleh karena itu, susu langsung disaring menggunakan kain bersih setelah diperah. Tujuannya untuk membersihkan susu dari bulu atau kotoran yang masuk ke dalam susu.

- **Mendinginkan susu**

Dalam kondisi suhu rendah, mikroba perusak menjadi tidak aktif sehingga tidak akan berkembang.

Susu yang tidak segera didinginkan setelah diperah bisa mengalami kerusakan karena mikroba yang menyebabkan terbentuknya asam laktat, sehingga aroma susu menjadi berubah. Selain aromanya berubah, susu yang rusak ditandai dengan adanya perubahan rasa, dan terjadi penggumpalan susu.