



Proses memasak susu segar kambing PE dengan penambahan gula pasir, glukosan dan gelatine.



Hasil cetakan permen susu kambing yang siap untuk dikemas dan dikonsumsi.



## TEKNOLOGI SEDERHANA PEMBUATAN PERMEN SUSU KAMBING

BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN  
YOGYAKARTA

## Kambing Etawa



Susu kambing etawa dipercaya memiliki berbagai manfaat luar biasa bagi kesehatan. Susu kambing merupakan sumber protein hewani paling bagus selain telur. Protein dibutuhkan anak-anak untuk masa pertumbuhan, dan bisa untuk menggantikan sel tubuh yang rusak dan mati sehingga terlihat sehat dan cantik.

Kandungan nutrisi dalam setiap 100 g susu kambing mengandung protein 3,6 g, lemak 4,2 g, karbohidrat 4 g, mendekati komposisi ASI (Air Susu Ibu). Kandungan zat besi sangat baik dikonsumsi penderita defisiensi zat besi

(anemia). Kalsium, fosfor, dan magnesium, dibutuhkan untuk memineralsasi tulang, agar membentuk tulang yang kuat.

Selain memiliki banyak kelebihan, susu kambing memiliki bau yang kurang disukai sehingga perlu diolah untuk menghilangkan bau. Salah satu diversifikasi olahan susu kambing adalah permen susu. Permen susu adalah sejenis permen yang dibuat menggunakan bahan dasar susu dan gula. Susu yang digunakan untuk pembuatan permen susu tidak memerlukan persyaratan mutu tinggi (misalnya: BJ atau kandungan lemak susunya rendah), oleh karena itu pembuatan permen susu merupakan suatu alternatif pengolahan untuk memanfaatkan susu yang berkualitas rendah tetapi tidak pecah. Disamping itu dapat membuka peluang kerja bagi penduduk suatu daerah.

Bahan :

- 1 liter susu kambing
- 50 g gelatin
- 112,5 g gula pasir
- 37,5 g glukosa
- Penghilang bau amis (jahe/kopi/vanilli)



Alat : Wajan, pengaduk kayu, kompor, cetakan permen, toples

Cara pembuatan:

1. Susu, gula pasir dan glukosa dicampur, dimasak dan diaduk hingga mencapai suhu 60°C.
2. Tambahkan gelatin yang telah dilarutkan dengan menggunakan susu hangat.
3. Terus diaduk sampai kental (suhu 85°C)
4. Tuang kedalam cetakan yang terbuat dari silicon (agar mudah dilepaskan)
5. Diamkan 1 malam
6. Lepaskan dari cetakan
7. Kemas dengan kemasan permen atau kemas dalam toples



Penyiapan susu segar kambing PE

