

MEMBERSIHKAN ALAT PEMERAHAN

Oleh : Agus Syaiful Bakhri, S.Pt



Alat pemerahan diletakkan di rak

Agar susu yang dihasilkan bersih maka peralatan susu yakni ember, cangkir penetes, literan susu, *milk can*, harus bersih.

Peralatan yang kotor akan menyebabkan susu banyak mengandung bakteri sehingga cepat rusak dan menurunkan kualitasnya.

Peralatan susu yang digunakan untuk mewadai, menampung dan mengangkut susu harus memenuhi persyaratan yaitu :

- A. Kedap air.
- B. Terbuat dari bahan yang tidak berkarat.
- C. Tidak mengelupas bagian-bagiannya.
- D. Tidak bereaksi dengan susu.
- E. Tidak merubah warna, bau dan rasa susu.
- F. Mudah dibersihkan.

Untuk itu alat yang digunakan harus dibersihkan dengan cara sebagai berikut :

1. Membersihkan dengan air, sabun dan disikat.
2. Membilas dengan air bersih.
3. Membilas dengan air panas atau larutan desinfektan.
4. Meletakkan peralatan pada rak dengan posisi terbalik.
5. Peralatan susu dibiarkan sampai kering.

Selain peralatan yang harus bersih, kain lap dan kain saring harus dibersihkan dengan cara :

1. Mencuci dengan air dan sabun.
2. Membilas dengan air bersih
3. Membilas dengan air panas atau larutan desinfektan.
4. Menjemur kain lap dan kain saring.