

MENANGANI SUSU KAMBING

Oleh : Agus Syaiful Bakhri S.Pt



Menyaring dan mendinginkan susu

Prosedur Menangani Susu :

Target dari usaha peternakan kambing perah adalah untuk mendapatkan produksi susu dalam jumlah yang banyak dan berkualitas baik. Hal yang sangat penting yang harus diperhatikan adalah cara menangani susu agar dapat dipertahankan dalam waktu yang lebih lama. 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.