

# **BAHAN AJAR**

## **PEMERAHAN DAN PRAKTEK PEMERAHAN**

**Oleh:**

**Ir. ADI WIJAYANTO DS., M.Sc**

**NIP. 19571003 198002 1 001**

# **PELATIHAN AGRIBISNIS**

## **SAPI PERAH**



**BALAI BESAR PELATIHAN PETERNAKAN BATU**  
**BADAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA PERTANIAN**  
**DEPARTEMEN PERTANIAN**

Jl. Songgoriti No.24 Kotak Pos 17 Batu 65301 - Telp. 0341-591302 Fax. 0341-597032

Web site : <http://bapelnak-batukota.deptan.go.id> e-mail: [ahtc\\_batu@deptan.go.id](mailto:ahtc_batu@deptan.go.id)

**TAHUN 2009**



**DEPARTEMEN PERTANIAN  
BADAN PENGEMBANGAN SUMBERDAYA MANUSIA PERTANIAN**

**BAHAN AJAR  
PEMERAHAN DAN PRAKTEK  
PEMERAHAN**

Oleh :

Ir. Adi Wijayanto DS.,MSc  
Nip 19571003 198002 1 001

Disajikan dalam :

**PELATIHAN AGRIBISNIS SAPI PERAH**

**BALAI BESAR PELATIHAN PETERNAKAN – BATU**  
Jln. Songgoriti No. 24 PO Box 17 Telp. (0341) 591302 Fax. (0341) 597032

**TAHUN 2009**

**DAFTAR ISI**

Daftar isi .....	i
I Pendahuluan. ....	1
II Tujuan .....	1
III. Pemerahan dengan tangan .....	1
IV Kesimpulan .....	4
Daftar pustaka .....	5

## **PEMERAHAN (MILKING)**

Adi Wijayanto

### **I. PENDAHULUAN**

Perkembangan sapi di Indonesia dari tahun ke tahun dapat menunjukkan peningkatan dengan pesat, sejalan dengan laju peningkatan perkembangan penduduk yang membutuhkan nutrisi untuk kelangsungan kebutuhan hidup dari pritein hewani.

Pemerahan atau milking adalah proses panen susu dari induk yang dikeluarkan dari ambing dan puttingnya melalui gerakan pemerah yang ditampung dalam ember perah. Pemerahan secara normal dilakukan 2 x sehari pagi atau sore. Produksi susu rata-rata di Indonesia sekitar 13 liter per ekor per hari. Untuk mendapatkan hasil pemerahan yang berkualitas perlu dilakukan oleh orang yang sudah terampil pemerah susu. Pemerahan dapat dilakukan dengan cara : disusu anak sapi (suckling), diperah dengan tangan ( hand milking), diperah menggunakan mesin (machine milking).

### **II. TUJUAN**

Dalam melakukan pemerahan bertujuan:

1. Untuk mendapatkan air susu yang produksi tinggi
2. Memperoleh produksi susu yang berkualitas tinggi
3. Memperoleh susu yang bersih, sehat.
4. Untuk mengetahui produksi sapi setiap hari

### **III. PEMERAHAN DENGAN TANGAN (Hand milking)**

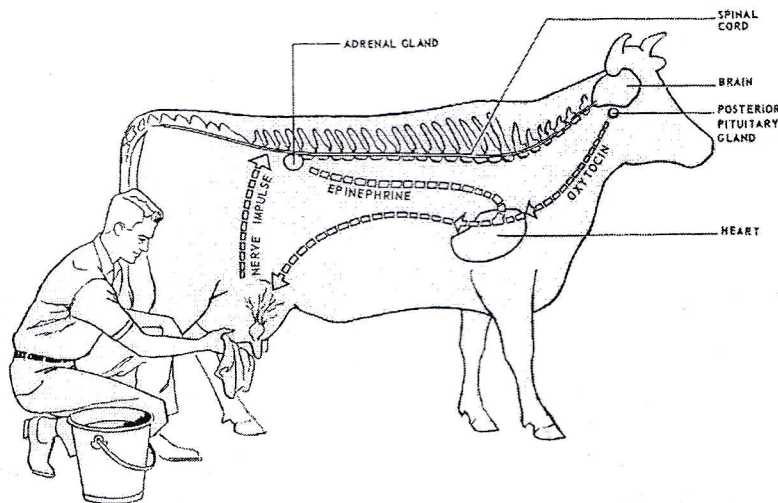
Pemerahan dengan tangan dilakukan dalam beberapa tahap:

#### **1. Persiapan pemerahan**

Susu yang sehat, bersih dan bermutu tinggi dapat diperoleh apabila persiapan pemerahan dapat dilakukan dengan baik dan benar antara lain:

- a. menyiapkan peralatan yang bersih dan sudah didesinfeksi
- b. Tempat pemerahan bersih dan kering dan tenang

- c. Mengontrol keadaan ambing/puting jika kotor segera dilap dan dibersihkan.
- d. Mencuci tangan dengan sabun dan bersih
- e. Pemerah sehat, bersih
- f. Pemerahan dilakukan dalam keadaan kering
- g. Memberikan konsentrat agar sapi tenang
- h. Peralatan pemerahan pelengkap disiapkan( tali, kain lap, kursi, cawan pengetes puting, cawan pencelup puting, dll).



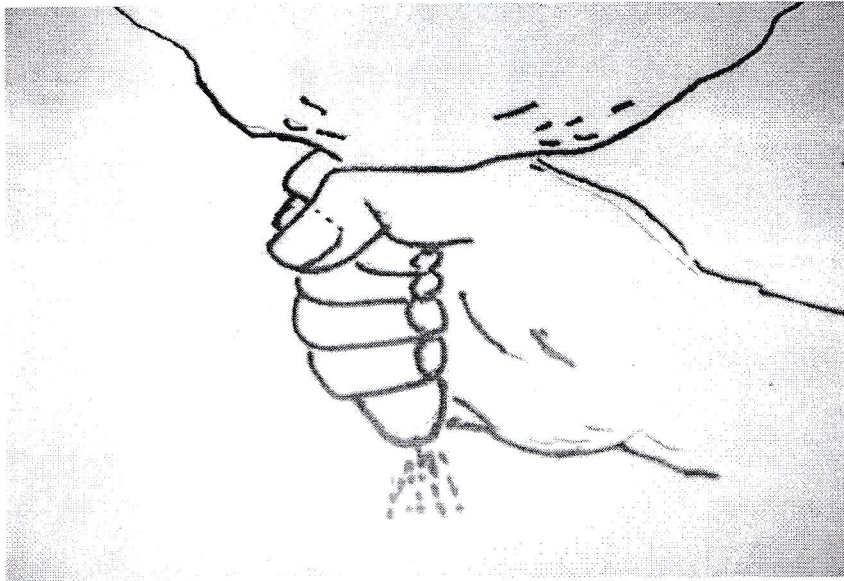
Gambar 1 Proses pengelapan dan stimulasi

## 2. Memerah

Memerah dengan tangan ada 3 macam:

- a. Whole hand (tangan penuh)
- b. Knevelen
- c. Stripping (diplirit)

Pemerahan yang paling baik menggunakan cara whole hand yaitu puting diletakkan diantara ibu jari dengan jari telunjuk dan ditekan, kemudian diikuti jari tengah, jari manis dan kelingking dilakukan secara berulang-ulang..



Gambar 1 pemerahan whole hand

Setelah kondisi siap sapi dilap dan distimulasi dengan mengelap ambing dan puting dikerjakan setengah jongkok disebelah kanan sapi.

Dilakukan pengetesan pancaran pertama sampai tiga di tampung di cawan yang berdasar hitam.

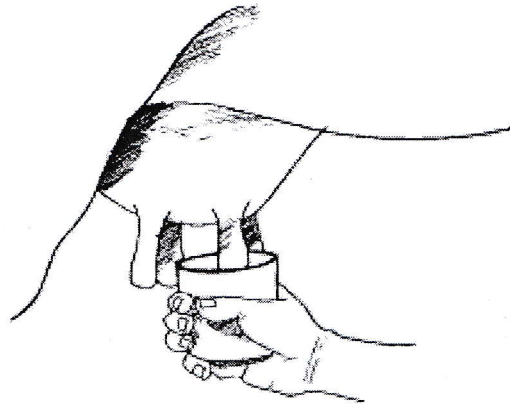
Pemerah posisi duduk sebelah kanan sapi dengan aman dan nyaman

Pemerahan dilakukan ambing yang depan dengan whole hand perlahan dengan pancaran yang besar sampai hampir habis, kemudian pindah puting belakang sampai hampir habis, pindah ke puting sampai habis betul dan ke putih belakang sampai habis betul.

Proses pemerahan dilakukan dengan cepat karena pengaruh kerja pelesan susu (milk let down) sekitar 8 menit

### 3. Pemerahan terakhir

Setelah pemerahan dilakukan secara tuntas, masing-masing puting di celupkan cairan desinfeksi. Kemudian peralatan diamankan, dan susu hasil perahan ditimbang dan dicatat sesuai normor sapi. Untuk selanjutnya prosedur pemerahan dilakukan seperti tahapan sebelumnya



Gambar 3. pencelupan / desinfeksi puting

#### IV. KESIMPULAN:

1. Hindari timbulnya kegaduhan sebelum dan sesudah pemerahan
2. Persiapkan peralatan pemerahan dengan baik sebelum mulai pemerah
3. Jangan memutus waktu pemerah (istirahat) selama pemerahan
4. Usahakan pemerah dalam waktu dan urutan yang sama setiap hari
5. Rangsanglah ambing dan puting
6. Mulailah segera pemerah setelah ambing dan puting distimulasi
7. Perahlah dalam waktu yang sesingkatnya sampai air susu habis betul
8. Sehabis pemerah air susu secepatnya ditempatkan di cooling unit.,

DAFTAR PUTAKA

- Bath, Dickinson, Tucker and Appleman, 1985. Dairy cattle profit, University of California
- Cattle and Watkins, 1989, Modern milk production, London University.
- De Yong, 1980. Practical training centre for dairy cattle and grassland management, Leuwarden Netherland
- Etgen and Reaves. 1987, Dairy feeding and management, Virginia University
- Frandsen, 1984, Anatomy and Physiology of farm animals, College of Veterinary Medicine, Colorado University.
- Quinn, 1980. Dairy farm management, university of Minnesota
- Schmidt and Trimberger, 1997. Dairy cattle technology, University of Melbourne
- Theil and Dodd, 1979, machine milking, National institute for research in dairying Scotland



BALAI BESAR PELATIHAN PETERNAKAN BATU  
BADAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA PERTANIAN  
DEPARTEMEN PERTANIAN

Jl. Songgoriti No.24 Kotak Pos 17 Batu 65301 - Telp. 0341-591302 Fax. 0341-597032  
Web site : <http://bapelnak-batukota.deptan.go.id> e-mail: [ahtc\\_batu@deptan.go.id](mailto:ahtc_batu@deptan.go.id)

Perpustakaan Balai Besar Pelatihan  
Peternakan Batu  
([perpustakaan.bbpp.batu@gmail.com](mailto:perpustakaan.bbpp.batu@gmail.com))

Bahan ajar pemerahan...



\*01963/102024/H/BBPPBATU\*

636