

## Tips Penanganan dan Penyimpanan Susu Mentah

### Pada peternakan dan pengumpul:

- Susu harus didinginkan sesegera mungkin (4–10 °C);
- Susu tidak disimpan dalam ruang yang berbau dan kotor;
- Susu ditampung pada wadah terbuat dari stainless steel yang bersih, tidak menggunakan wadah plastik, dan wadah yang mudah berkarat;



### Pada konsumen:

- Susu segera dipanaskan sampai mendidih;
- Susu yang dipanaskan bila tidak langsung dikonsumsi harus disimpan dalam lemari pendingin maksimum 2 hari;
- Susu yang sudah menunjukkan perubahan fisik (bau, pecah, menggumpal, berlendir, berubah warna) tidak boleh dikonsumsi.



Cara Pintar  
**PILIH SUSU**  
yang Baik

### Sumber informasi:

Balai Pengujian Mutu dan Sertifikasi Produk Hewan  
Jl. Pemuda No. 29A, RT 01 RW 06 Tanah Sereal  
Kec. Tanah Sereal, Kota Bogor, Jawa Barat 16161  
Telp (0251)8377111 WA 08111109922  
Email: bpmsph@pertanian.go.id

copyright: @pertanian press, 2025



## Cara Pintar Pilih Susu

Susu mentah (*raw milk*) adalah susu yang diperah dari ambing sapi sehat tanpa dikurangi atau ditambah apapun dan belum diperlakukan apapun kecuali pendinginan.

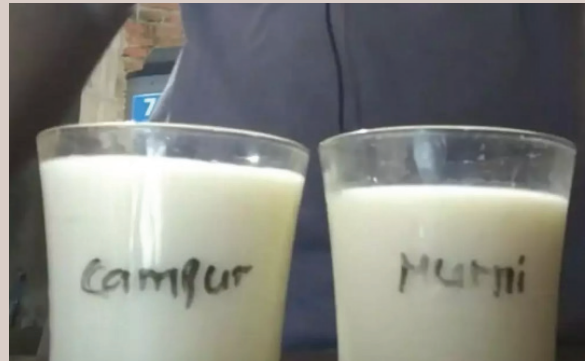
Ciri-ciri susu segar yang baik:

1. Warna putih kekuningan;
2. Tidak ada bagian yang menggumpal;
3. Bau tidak menyimpang (tidak berbau asam, amis dan bau kandang);
4. Konsistensi tidak encer;
5. Bersih (tidak ada kotoran);
6. Susu dalam kondisi dingin (4–10 °C).



## Pemalsuan Susu Mentah dengan Penambahan Air

- 100% susu mentah: warna ada unsur kuning, konsistensi lebih kental;
- 70% susu mentah + 30% air: warna putih, konsistensi agak encer;
- 50% susu mentah + 50% air: warna putih kebiruan, konsistensi encer.



## Susu setelah dipanaskan lalu diaduk

- Susu mentah: warna ada unsur kuning, tidak ada perubahan, tidak ada bagian yang terpisah;
- Susu mentah yang sudah lama: warna putih, terdapat gumpalan di dinding wadah;
- Susu mentah santan: warna ada unsur kuning, terdapat banyak gumpalan di dinding wadah.



## Perbedaan susu murni dengan susu yang dicampur santan

Susu murni: ukuran butiran lemak seragam (homogen).

Susu santan: ukuran butiran lemak tidak seragam (butiran lemak nabati (santan) lebih besar).



## Beberapa jenis pemalsuan susu

1. Penambahan air: warna berubah menjadi kebiruan, berat jenis turun (kurang dari 1.025 g/ml), konsistensi lebih encer;
2. Penambahan *skim milk*: berat jenis naik, kadar lemak turun, kadar bahan kering naik;
3. Penambahan santan: warna berubah menjadi lebih kuning, susu berbau santan, dengan mikroskop terlihat butiran lemak nabati yang ukurannya lebih besar dari lemak hewan.

