



KEMENTERIAN PERTANIAN

Pusat Perpustakaan dan  
Literasi Pertanian

**BerAKHLAK**  
orientasi Pelayanan kuantabel ampelan

**#bangga  
melayani  
bangsa**

# Cerdas Memilih **Telur** dan **Susu** Layak Konsumsi





- Protein hewani yang terkandung dalam telur dan susu merupakan zat yang penting bagi tubuh manusia karena mengandung asam amino esensial yang bermanfaat bagi tubuh
- Penting memilih dan memilah untuk memastikan produk pangan asal hewan memenuhi kriteria aman, sehat, utuh, halal dan melindungi kesehatan







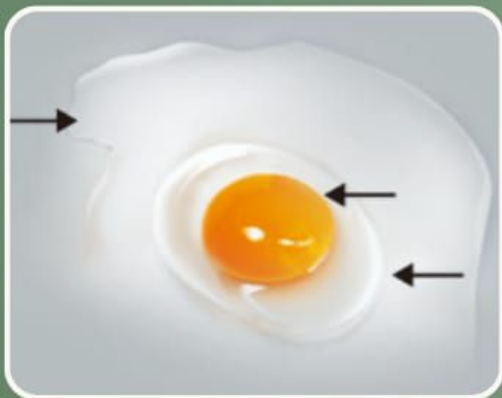
## Ciri-ciri telur ayam baik

- Warna kerabang sesuai jenis unggas, seragam, bentuk normal, permukaan halus, mengkilap
- Bersih, tidak ada kotoran (kotoran ayam, noda hitam, pengapuran), tidak retak, dan kerabang telur mengkilap tidak suram





## Perbedaan telur ayam baru dan lama



- **Baru** → batas antara putih telur tebal dan tipis terlihat jelas, tidak terdapat bercak darah atau benda asing pada putih telur, bentuk kuning telur bulat, dan posisi di tengah dari putih telur yang tebal



- **Lama** → batas antara putih telur tebal dan tipis tidak jelas, terdapat bercak darah atau benda asing pada putih telur, bentuk kuning telur tidak bulat, dan posisi agak ke pinggir





## Tips Penanganan dan Penyimpanan Telur Konsumsi

- Pisahkan telur yang bersih dan kotor, besar kecil, retak tidak retak, baru dan lama
- Cuci kerabang telur yang kotor dengan air bersih tanpa disikat, lalu keringkan
- Simpan di baki/tray telur atau lemari pendingin (7°C-10°C) dengan posisi bagian tumpul berada di atas
- Masa simpan di suhu ruang selama 15 hari, di lemari pendingin 30 hari





## Ciri-ciri susu yang baik

- Warna putih kekuningan, tidak ada bagian yang terpisah (homogen)
- Bau tidak menyimpang (tidak berbau asam, amis, dan kandang)
- Konsistensi tidak encer, bersih (tidak ada kotoran)
- Susu dalam kondisi dingin (4 °C-10 °C)







## Tips Penanganan dan Penyimpanan Susu Mentah

- Ditampung pada wadah dari stainless steel bersih.
- Tidak disimpan dalam ruang berbau dan kotor.
- Didinginkan sesegera mungkin ( $4^{\circ}\text{C}$ - $10^{\circ}\text{C}$ )
- Penanganan di tingkat konsumen
- Segera dipanaskan sampai mendidih
- Bila tidak langsung dikonsumsi, susu sudah dipanaskan disimpan dalam lemari pendingin maksimum 2 hari
- Tidak boleh dikonsumsi apabila ada perubahan fisik (bau, pecah, menggumpal, berlendir, berubah warna)

