



## BEBERAPA CARA PENGOLAHAN SUSU KAMBING

Januari 1995

Agdex : 434/80

### PENDAHULUAN

Dengan makin berkembangnya peternakan kambing perah PE di Yogyakarta, banyak dijumpai bahwa pemanfaatan susu kambing masih dirasa sangat kurang padahal air susu kambing mempunyai kandungan gizi yang tinggi. Maka dengan demikian perlunya petunjuk praktis tentang pengolahan susu kambing, sehingga petani ternak kambing dapat meningkatkan keuntungannya disamping hasil utama berupa bibit kambing PE.

### Khasiat Susu Kambing

- Dapat meningkatkan aktivitas dan kreativitas bagi anak.
- Cocok sekali untuk meningkatkan perkembangan badan anak.
- Menambah kekuatan fisik bagi pekerja.
- Sangat baik untuk memulihkan kondisi badan yang baru sembuh dari sakit.

*Hal ini disebabkan susu kambing :*

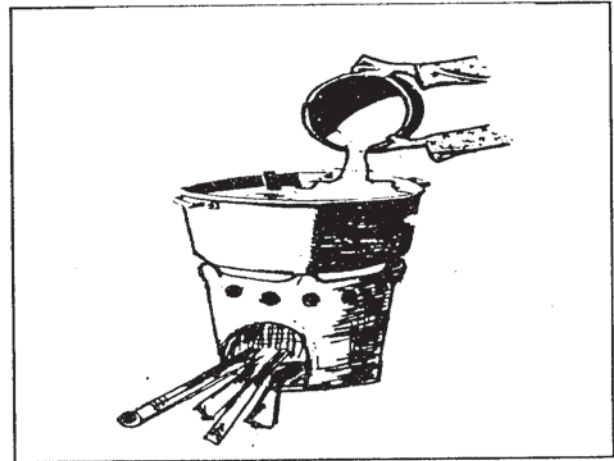
- a. Mengandung zat gizi yang lengkap
- b. Mempunyai kandungan protein dan lemak yang lebih baik
- c. Kandungan gizinya sempurna
- d. Mudah dicerna

### Perbedaan Zat Kimia Air Susu

Zat kimia	Jenis Susu			
	Sapi	Manusia	Kuda	Kambing
Air	88,12	86,60	89,18	87,33
Protein	3,30	1,20	2,60	3,50
Lemak	3,52	3,80	1,59	4,15
Laktose	4,70	7,00	6,14	4,20
Abu	0,69	1,21	0,49	0,82

### A. PASTEURISASI

Susu kambing adalah cairan yang dihasilkan dari ambung ternak kambing perah betina, sehat dan sedang menyusui dengan memerah sesempurna mungkin.



#### Cara membuat Pasteurisasi

- a. Air susu dituangkan ke dalam wadah (panci) kemudian dipanaskan sambil diaduk-aduk.
- b. Saat pemanasan dan sebelum air susu mendidih ( $\pm 60^{\circ} \text{C}$ ) pemanasan dikontakkan (tetap) selama 15 menit sehingga air susu tidak akan terbakar proteinnya.
- c. Kemudian sambil diberi kopi/coklat dan gula atau jahe dan gula jawa sesuai dengan selera.
- d. Air susu dalam wadah (panci) diturunkan dan langsung didinginkan dengan cara mencelupkan wadah di dalam air dingin dan akan lebih baik yang mengalir, sambil diaduk-aduk sehingga suhu turun dan merata disemua bagian susu, diusahakan pada suhu  $\pm 10^{\circ} \text{C}$  dengan demikian lemak tidak terkumpul menjadi langit-langit dan rasa susu akan tetap enak.

- e. Susu siap dikemas dalam botol plastik maupun gelas plastik yang didinginkan di almari es dan siap dipasarkan maupun langsung dihidangkan untuk diminum.

## B. JENANG DODOL SUSU KAMBING

Jenang dodol susu kambing merupakan makanan yang cocok untuk tamasya, karena jenang dodol susu kambing mengandung energi yang tinggi serta penuh protein, sehingga akan mengurangi rasa capek di dalam perjalanan. Selain itu juga cocok untuk oleh-oleh keluarga, karena jenang dodol susu kambing dapat tahan lama disimpan serta empuk dimakan.

### 1. Alat yang diperlukan

- kompor, tungku
- panci
- sendok
- plastik pembungkus, rafia

### 2. Bahan yang digunakan

- 1 liter air susu kambing segar
- 1/4 kg gula pasir
- 1/4 kg tepung ketan
- 1 sendok tepung hongkoe/maizena
- cokelat/esense

### 3. Cara membuat

- a. Air susu kambing dipanaskan sampai kira-kira tinggal 1/4 bagian ( $\pm$  1 gelas)
- b. Gula pasir dicairkan dengan air atau susu, kemudian dipanaskan sambil diaduk-aduk sampai kental
- c. Campurkan  $\pm$  1 sendok makan tepung maizena ke dalam susu yang sudah dikentalkan
- d. Kemudian campurkan ke dalam gula kental sambil diaduk-aduk dan tambahkan tepung ketan sebanyak  $\pm$  1 gelas (1/4 kg) dan diaduk-aduk sampai menjadi adonan yang liat.
- e. Adonan didinginkan kemudian dibungkus dengan plastik maupun kertas atau dicetak kemudian dikemas dalam wadah yang menarik dan siap untuk dipasarkan, dengan demikian akan menambah pendapatan keluarga terutama bagi petani ternak kambing perah.

## C. KRUPUK SUSU KAMBING

Krupuk susu kambing (krupuk super) merupakan hidangan makanan ringan yang

dapat dimakan sebagai penghantar minum maupun sebagai lauk pauk yang dapat membuat napsu makan lebih baik.

Krupuk ini mempunyai kandungan protein yang lebih tinggi dibanding krupuk yang lain, serta mempunyai rasa yang gurih dan renyah, sehingga sangat disukai oleh anak-anak maupun orang tua.

### 1. Alat yang diperlukan

- kompor/tungku
- dandang/soblok
- panci
- saringan
- sendok
- penghalus bumbu (cowek/layah)
- daun pisang/plastik
- pisau dan wajan

### 2. Bahan yang diperlukan

- 2 liter air susu kambing
- 2 kg tepung tapioka/kanji/maizena
- garam bleng
- ketumbar, bawang putih, garam, vet-sin, minyak goreng.

### 3. Cara membuat

- a. Bumbu dihaluskan, dicampur air sampai larut, kemudian disaring.
- b. Campurkan susu segar, tepung dan bumbu, tambah sedikit garam bleng sampai menjadi adonan.
- c. Tuangkan adonan dalam plastik dan dikukus dengan dandang/soblok.
- d. Tiriskan adonan dalam plastik dan tunggu sampai dingin.
- e. Setelah dingin diiris-iris tipis dan jemur sampai kering kemudian siap digoreng. Agar krupuk susu kambing tetap renyah, maka pengemasan harus rapat dan menarik. Dengan demikian krupuk siap dipasarkan baik dirumah makan maupun di kios/toko, sehingga akan menambah pendapatan keluarga terutama petani ternak kambing perah.

---

Sumber : Anonim 1985, "Beternak Kambing Perah"