

Paket “Wisata Ternak Perah”



Apakah pengunjung ingin tahu bagaimana susu dihasilkan? Kita belajar yuk!! Berbagai jenis ternak perah diperkenalkan (Sapi dan Kambing Perah), karakteristik sifat-sifat produksinya dan teknik pemeliharaannya. Sesudah itu, mari kita mulai dengan belajar pemerah susu. Hasilnya dapat langsung diolah menjadi berbagai produk olahan antara lain susu pasteurisasi, susu aneka rasa, es krim, puding dan lain-lain.

Dapat pula dibuat melalui proses fermentasi antara lain yoghurt, kefir, dan keju. Pengolahan susu dilakukan dalam bentuk demonstrasi atau praktek langsung. Dikenalkan pula cara pengelolaan dan Pengolahan limbah ternak perah menjadi biogas (pengganti BBM/Listrik) dan pupuk. Berbagai atraksi ditawarkan seperti penanganan anak sapi perah (memandikan dan memberi makan). Asyik lho, mencoba melempar tali laso! Pasti akan menjadi pengalaman yang menarik dari paket ini.