

INTRODUKSI TEKNOLOGI PENGOLAHAN SUSU PASTEURISASI UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN PETERNAK SAPI PERAH DI KUNAK CIBUNGBULANG

Zakiah Wulandari¹⁾

Susu adalah hasil ternak perah yang memiliki kandungan gizi yang sesuai dengan kebutuhan tubuh. Akan tetapi susu merupakan bahan pangan yang mudah rusak (perishable food). Pasteurisasi merupakan salah satu cara pengolahan susu dengan tetap mempertahankan nilai gizinya.

Kegiatan ini dilaksanakan dari bulan Juli sampai November 2006 di kawasan usaha peternakan (KUNAK) Kecamatan Cibungbulang, Kabupaten Bogor. Tujuan dari kegiatan ini adalah : (1) meningkatkan ketrampilan berbagai macam olahan yang berasal dari susu untuk peternak dan ibu rumah tangga, (2) meningkatkan nilai guna dan memperpanjang umur simpan susu sapi segar melalui pengolahan dan (3) penyediaan berbagai produk olahan susu dengan harga terjangkau untuk pemenuhan gizi masyarakat khususnya anak sekolah. Tahap kegiatan yang dilaksanakan adalah : (1) pelatihan, (2) pemberian peralatan pengolahan dan (3) pendampingan.

Kelompok yang terbentuk dari kegiatan ini adalah : kelompok pengolah susu pasteurisasi dan kelompok pengolah puding susu. Peralatan pengolahan diberikan kepada masing-masing kelompok. Hasil analisis susu pasteurisasi menunjukkan : berat jenis 1.054, kadar lemak 3.8%, protein 2.75%, laktosa 6.54%, bahan kering 18.55% dan padatan tanpa lemak 14.75%.

1) Staf Pengajar Dep. Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan IPB