

BAB IV

PENANGANAN DAN DISTRIBUSI AIR SUSU

Penanganan air susu dilakukan dua kali sehari yaitu pagi dan sore. Peternak dapat menyetorkan air susu tersebut ke pos penampungan terdekat atau langsung ke koperasi. Setelah melalui beberapa proses pemeriksaan dan pendinginan, maka air susu tersebut dipasarkan ke PT. Food Specialities Indonesia di Kejayan Pasuruan.

Adapun pemeriksaan air susu yang dilakukan di pos penampungan untuk menentukan kualitas air susu, meliputi sebagai berikut :

1. Uji Alkohol

Sampel air susu ditambah dengan alkohol 75,3 % (1:1) dengan menggunakan solute tester, kemudian dikocok. Bila menggumpal berarti air susu tersebut tidak memenuhi syarat untuk diterima.

2. Penentuan Berat Jenis

Digunakan alat Laktodensinometer dan Digital Densinometer DMA-35, dimana pembacaannya langsung dapat dilakukan. Adapun persyaratan berat jenis air susu yang telah ditetapkan, pagi minimal 1,023 dan sore 1,022 dengan suhu 27,5°C.

3. Penentuan Kadar Lemak

10 ml air susu + 10 ml asam sulfat 96% + 1 ml amil alkohol dimasukkan ke dalam butirometer perlahan-lahan lalu ditutup sumbat, kemudian dikocok sampai rata, disentrifus dengan kecepatan 1200 rpm selama 4 menit. Kadar lemak air susu dapat langsung dibaca pada skala. Khusus untuk anggota yang produksinya diatas 100 liter per hari, air susu sampel dikumpulkan setiap hari,

setelah 10 hari baru diperiksa. Untuk mempertahankan agar tidak rusak diberi zat pengawet yaitu Kalium Natrium bikarbonat.

4. Uji Pemalsuan dengan Sacharin (gula obat) dan vetsin

Bahan : HCL 37 %

Alpha Naftol 2 %

Cara : Tabung reaksi diisi dengan air susu 4-6 tetes + alpha naftol 2 tetes + HCL 3 ml. Rebus dalam air mendidih selama 3-5 detik.

Hasil : Positif bila warna merah keunguan

Negatif bila warna putih.

5. Uji Pemalsuan dengan Karbohidrat

Bahan : Alkohol 96 %

Rosalic acid 1 %

Cara : Alkohol 96% sebanyak 3 ml dimasukkan kedalam tabung reaksi + Rosalic acid 1-2 tetes + 3 ml air susu dan dikocok.

Hasil : Positif jika warna merah muda dan susu tidak pecah

Negatif jika warna putih dan susu pecah.

6. Uji Penambahan Garam

Bahan : Alkohol 96 %

Neutral Red

Cara : Alkohol 96% 3ml + 1-2 tetes Neutral red + 3ml air susu dan dikocok

Hasil : Positif jika terdapat butir-butir halus seperti kristal pada dinding tabung dan terjadi perubahan warna campuran menjadi jingga.

Negatif jika terdapat butir-butir besar dan susu pecah.

Setelah diperiksa maka air susu didinginkan dengan menggunakan mesin pendingin (Plate cooler) pada suhu 4°C dan selanjutnya siap dipasarkan ke pabrik pengolahan susu.