

DIVERSIFIKASI OLAHAN SUSU



Deskripsi ringkas. Susu merupakan bahan pangan yang mudah rusak, sehingga perlu adanya solusi yang tepat untuk mencegah kerusakan dengan melakukan pengolahan pasca panen. Pengolahan juga dapat meningkatkan nilai ekonomi susu tersebut sehingga selain untuk pengawetan juga dapat meningkatkan nilai tambah dari produk.

Petani Adopter. Kelompok Wanita Tani Kecamatan Cijeruk Kabupaten Bogor.

Kebaruan teknologi. Diversifikasi yang dilakukan pada KWT berupa susu goreng dan *drink yogurt*.

Best Practice implementasi teknologi. Diversifikasi olahan susu dilakukan melalui pelatihan dan praktik pembuatan susu goreng dan *drink yogurt* menggunakan susu segar berkualitas dengan menerapkan proses pengolahan yang higienis, diikuti pendampingan agar menghasilkan produk bernilai tambah dan layak dikembangkan sebagai usaha.

Syarat dan kondisi implementasi. □ ketersediaan susu segar berkualitas, bahan tambahan yang sesuai, peralatan pengolahan yang higienis, serta penerapan sanitasi selama proses pembuatan susu goreng dan



Drink yogurt.

Pengolahan dilakukan sesuai prosedur untuk menghasilkan produk yang aman, berkualitas, dan memiliki daya simpan yang baik.

Keunggulan dan kelemahan

Diversifikasi olahan susu menjadi susu goreng dan *drink yogurt* memiliki keunggulan karena meningkatkan nilai tambah susu segar, serta membuka peluang usaha dan meningkatkan pendapatan. Namun, kelemahannya adalah memerlukan keterampilan pengolahan, peralatan yang memadai, pengendalian mutu dan sanitasi yang baik, serta biaya produksi yang relatif lebih tinggi.

Tautan informasi

<https://polbangtan-bogor.ac.id/karya-dan-inovasi>

Identitas inovator

Nama: Dr. Reni Suryanti, S.Pt., M.Si; dkk

Instansi: Politeknik Pembangunan Pertanian Bogor

Media sosial/e-mail: <https://polbangtan-bogor.ac.id/karya-dan-inovasi>

Identitas informan

Nama: Dr. Reni Suryanti, S.Pt., M.Si

Instansi: Politeknik Pembangunan Pertanian Bogor

Media sosial/e-mail: <https://polbangtan-bogor.ac.id/karya-dan-inovasi>