

HARIAN UMUM SORE

SINAR HARAPAN

Edisi : Sabtu, 08 Oktober 2005

KPSP Setia Kawan
Memanfaatkan Teknologi Canggih Pemerahan Susu

Oleh
Danang J Murdono

PASURUAN - Sudah sejak lama Ketua Koperasi Perternakan Sapi Perah (KPSP) Setia Kawan di Kecamatan Tuter Nongkojajar, Pasuruan, Jawa Timur, H. M. Koesnan (57) memutar otak memikirkan bagaimana caranya agar seluruh peternak anggota koperasi dapat menghasilkan susu berkualitas yang memenuhi standar Industri Pengolahan Susu (IPS).

Selama ini, dari 4.000 peternak aktif yang tergabung dalam 61 kelompok tani Koperasi Setia Kawan, sebagian besar masih menggunakan cara-cara konvensional dalam pemerah susu sapi.

Maksudnya, masih menggunakan tenaga manusia untuk pemerah susu. Alhasil, kualitas susu yang dihasilkan peternak rendah. Bagaimana tidak, selain tidak higienis karena faktor kebiasaan dalam pemerah, tenaga manusia pun ada batasnya sehingga kemungkinan susu segar terkontaminasi zat-zat berbahaya, sangat besar.

“Agar menghasilkan susu yang berkualitas sapi memerlukan perlakuan khusus mulai dari pemberian pakan yang bergizi, kebersihan kandang sampai pada cara pemerah susu yang benar,” kata Koesnan kepada SH yang berkunjung ke Kantor KPSP Setia Kawan di desa Wonosari, di lereng sebelah barat pegunungan Tengger.

Untuk itu, Koesnan sejak dua bulan lalu berinisiatif mendatangkan mesin pemerah susu modern dari DeLaval, Swedia. Mesin tersebut, selain dapat menghasilkan susu kualitas satu dengan jumlah bakteri (TPC) di bawah 500.000 per cc, juga mampu meningkatkan produksi 20-30 persen jika dibandingkan pemerahan susu dengan tangan (hand milking).

Hanya dalam waktu sepuluh menit, mesin build-up seharga Rp 413 juta ini sanggup pemerah 10 ekor sapi sekaligus tanpa bersentuhan dengan tangan manusia. Satu sapi bisa diperah dua kali dalam sehari dan menghasilkan 36 liter susu segar.

Memberi Contoh

Susu segar yang ditampung dalam galon tersebut kemudian langsung dimasukkan dalam cooling unit (unit pendingin) bersuhu 4 derajat Celcius yang mampu menampung sampai 3.000 liter susu.

Susu didiamkan selama kurang lebih 10 menit untuk menekan jumlah bakteri. “Susu sapi yang baru diperah bersuhu kurang lebih 32 derajat Celsius,” kata H. Harianto, Sekretaris KPSP Setia Kawan. Barulah kemudian susu tersebut dibawa ke IPS menggunakan mobil boks yang berpendingin pula. Sampai saat ini, dari 18 pos penampungan susu yang dimiliki KPSP Setia Kawan, 80 persennya sudah dilengkapi dengan pendingin.

Memperkenalkan teknologi baru kepada para peternak bukanlah usaha yang mudah.

“Mereka baru mau menggunakan teknologi baru ini kalau hasilnya sudah benar-benar terbukti, jadi harus ada yang memberi contoh,” kata Koesnan. Sebagai ketua koperasi, Koesnan menjalankan perannya dengan harapan teknologi ini bisa dimanfaatkan para peternak sekitar. Ia pun mengharapkan teknologi ini juga bisa dipakai oleh kelompok-kelompok peternak baik yang tergabung dalam KPSP Setia Kawan maupun koperasi lainnya. Manfaat lain dari mesin ini, sapi menjadi sehat karena diajak berjalan dari kandang ke tempat pemerahan susu.n