

MENTEGA SUSU

1. KELUARAN

Mentega susu.

2. BAHAN

Susu murni, dll.

3. ALAT

Separator, adukan, termometer dll.

4. PEDOMAN TEKNIS

Mentega susu atau mentega yang dibuat dari cream susu (kepala sus) banyak mengandung lemak susu. Dengan memakai alat pemisah cream (separator) dan kepala susu dipisahkan dan 40% kepala susu diolah untuk membuat mentega.

Cara Pembuatan

- 1) Kepala susu yang telah dipisahkan lalu dipasteurisasi pada suhu 70°C selama 30 menit atau pada 80°C selama 1 menit. Kemudian didinginkan hingga mencapai suhu kamar.
- 2) Tambahkan starter sebanyak 3% dan diaduk hingga rata. Biarkan pada suhu kamar hingga kepala susu menjadi asam biasanya memerlukan waktu sekitar 6 jam, dan disimpan dalam lemari es, didinginkan hingga suhu mencapai minus 4°C.
- 3) Setelah dingin dan kental lalu ditumbuk (*churned*) untuk memisahkan bahan mentega dari susu tumbuknya (*buttermilk*). Bahan mentega dicuci dengan air dingin (air es) beberapa kali untuk membersihkan sisa-sisa susu tumbuk.
- 4) Kemudian bahan mentega yang masih tinggi kadar airnya itu diuli untuk mengeluarkan air yang berlebih, dan mengkompakkan butir-butir mentega menjadi suatu massa yang lebih padat (kompak). Kadar air yang diperlukan dalam mentega sekitar 16-17%. Pengulian dilakukan beberapa kali hingga kadar air yang dipersyaratkan tercapai.

- 5) Setelah kadar air memenuhi, lalu ditambah garam (garam halus), 0,5-2% diaduk hingga rata. Setelah selesai penggaraman mentega dibungkus. Warna mentega alami didapat, karena sapi-sapi di Indonesia umumnya cukup mendapat makanan hijauan yang banyak mengandung carotene yang berwarna kuning dan larut dalam lemak.

5. SUMBER

Departemen Pertanian, <http://www.deptan.go.id>, Maret 2001

6. KONTAK HUBUNGAN

Departemen Pertanian RI, Kantor Pusat Departemen Pertanian - Jalan Harsono RM No. 3, Ragunan - Pasar Minggu, Jakarta 12550 - Indonesia

Jakarta, Maret 2001

Disadur oleh : Kemal Prihatman

[KEMBALI KE MENU](#)