

BAGAIMANA MENJAGA MUTU SUSU ?

Oleh: Drh. Hj. Titiek Endang Legiwati

300 Siswa SD Keracunan Susu

Diabaikan Gratis ke Sembilan Sekolah

SINDANGKERTA. Kasus susi akibat dasar di Kecamatan Sindangkerta Kabupaten Bandung Barat (KBB), kemarin (11/6), keracunan susi menimpa 300 siswa SD di sembilan sekolah. Keracunan susi ini terjadi karena susu gratis yang dibagikan ke sembilan sekolah tersebut. Susu gratis tersebut adalah merek Freshmilk yang dibagikan ke sembilan sekolah tersebut. Susu gratis tersebut adalah merek Freshmilk yang dibagikan ke sembilan sekolah tersebut.



SUSU GRATIS. Susu gratis yang dibagikan ke sembilan sekolah tersebut adalah merek Freshmilk yang dibagikan ke sembilan sekolah tersebut.

TRAGEDI KERACUNAN SUSU GRATIS

Ratusan Siswa SD Keracunan Susu

Korban Alami Mual dan Kejang-Kejang

RANDUASIDHARASUKU. Kasus keracunan susi kembali terjadi. Kali ini menimpa ratusan siswa SD di Kecamatan Sindangkerta Kabupaten Bandung Barat (KBB), kemarin (11/6). Keracunan susi ini terjadi karena susu gratis yang dibagikan ke sembilan sekolah tersebut. Susu gratis tersebut adalah merek Freshmilk yang dibagikan ke sembilan sekolah tersebut.



TRAGEDI KERACUNAN SUSU GRATIS

Ratusan Siswa Tumbang Keracunan Susu

SINDANGKERTA. TRIBUN. Eka (11), Rizki (8), dan Dendi (10) adalah tiga dari ratusan murid sekolah dasar di Kecamatan Sindangkerta yang menderita sakit perut, pusing, mual, dan muntah. Mereka mengalami itu dua jam setelah meminum susu gratis buatan peningkatan kesehatan dari satu yayasan yang berlogo sebuah paital. Susu itu dikemas dalam cup dengan rasa stroberi, coklat, dan moka.

Ratusan murid itu di-

Wajah Siti Membiru

Al Tin Kartini (30) masih berdiri di bangkai pinggang di koridor Puskesmas Cililin sambil memeluk anaknya yang menangis. Dia terlihat panik dan seperti terges-gesa berlari dari rumah menuju sekolah tempat anaknya. Al terlihat dari cara berpakaianya. Dia mengenakan kerudung tapi ke bawah hanya mengenakan celana pendek tiga perempat.

"Saya langsung berlari mendengar kabar dari pemuk kartini sekolah bahwa anak saya kejang. Sampai saya lupa berpakaian," tutur Al.

ke halaman 11

Disnakan Teliti Penyebab Keracunan

SINDANGKERTA. Untuk memastikan penyebab keracunan susi SD di Sindangkerta setelah meminum susu *freshmilk*, Dinas Peternakan dan Perikanan (Disnakan) Kabupaten Bandung Barat (KBB), kemarin, langsung membawa sampel susu ke Balai Penyelidikan Penyakit Hewan dan Keselamatan (BPPPHK) Cikole.

"Secara kasat mata, susu tersebut tidak mungkin meracuni ratusan siswa dari beberapa SD itu. Pasalnya, tanggal kadaluarsa yang tertera dalam kemasan masih aman dikonsumsi. Tapi dari sisi lain banyak kemungkinan yang menyebabkan susu tidak steril atau mengandung bakteri. Salah satunya adalah suhu tempat penyimpanan yang dimungkinkan tidak stabil," jelas Adityoto, kepala Disnakan KBB melalui salah seorang stafnya yang menangani permasalahan ini di lapangan.

Ia tidak yakin mobil tempat menyimpan



TUNGGU ANAK. Para orang tua sedang menunggu anaknya dirawat di Puskesmas Cililin Kabupaten Bandung Barat, akibat keracunan susu merk *freshmilk*, kemarin (11/6).

Susu di Jabar

Map showing the distribution of milk in West Java. It lists various districts and the number of schools and students affected by the milk poisoning incident.

Berita-berita seperti itu sudah bukan hal yang baru karena selalu kita baca dan dengar. Sebenarnya apa yang menyebabkan hal itu bisa terjadi ?

Bukannya susu merupakan protein hewani yang tak dinilai harganya dan memiliki kandungan yang sangat bermanfaat bagi tubuh terutama meningkatkan kecerdasan anak-anak usia sekolah, meningkatkan pertumbuhan terutama bagi perkembangan otak dan tulang ?

Bahkan bahan-bahan yang terkandung dalam susu merupakan bahan yang sangat mudah diserap tubuh dan bahkan tidak dapat digantikan oleh bahan lain.

Kenapa kita membutuhkan protein hewani ????

Ternyata nilai gizi protein hewani pada umumnya jauh lebih tinggi daripada nilai protein nabati. Protein hewani sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia karena mengandung asam amino essensial yang dibutuhkan untuk menunjang kesehatan dan kecerdasan. Selain itu juga bahan

pangan asal hewan rasanya lebih lezat sehingga mempunyai palatabilitas yang tinggi. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa kandungan protein hewani memiliki keunggulan :

- Menurut Black (2003)
Vitamin B12, asam folat & zat besi yang banyak pada telur, susu dan daging memperbaiki daya ingat dan kognitif
- Penelitian Rogers di Guatemala:
Anak defisiensi B12 mempunyai nilai tes neuropsikososial dan memori yang rendah sedangkan anak vegetarian cenderung anemi dan mengalami gangguan sistem syaraf.
- Dr Moore dkk (1997) dari Boston Medical School menguji diet DASH kaya kandungan kalsium, magnesium, potasium dari susu, buah dan sayur.
- American Heart Association menganjurkan minum susu dan makan makan sayur buah setiap hari untuk mengendalikan hipertensi.

Sebenarnya apakah **SUSU** itu ??????????

SUSU merupakan cairan yang berasal dari ambing sehat dan bersih yang diperoleh dengan cara pemerahan yang benar.

Ternyata SUSU memiliki manfaat bagi tubuh diantaranya adalah :

1. Mengandung Protein 11 asam amino esensial yang mudah dicerna dan dalam 1 liter susu segar mensuplai 1,15 gram Kalsium.
2. Mengandung Lemak yang berfungsi sebagai bahan pembakar, sumber energi namun tidak membentuk lemak cadangan dan terlarut dalam vitamin A;D;E dan K.
3. Kandungan Laktosa pada SUSU merupakan bahan yang mudah dicerna, bahan pembakar dan dibutuhkan untuk perkembangan sel otak.
4. Kandungan proteinnya memiliki nilai biologis yang lebih tinggi daripada protein lain, susunan asam amino lengkap dan dibutuhkan untuk pertumbuhan.

Lalu.....bagaimana pengolahan SUSU sebelum dikonsumsi ?

Ada beberapa cara pengolahan susu yang biasa dilakukan yaitu :

1. **Susu Pasteurisasi** adalah susu segar, susu rekonstitusi (penyatuan kembali bagian susu yang sudah dipisahkan), susu rekombinasi yang telah mengalami proses pemanasan pada temperatur 63°C-66 °C selama minimum 30 menit atau dengan pemanasan 72 °C selama minimum 15 detik, kemudian segera didinginkan sampai 10 °C, selanjutnya diperlakukan secara aseptis dan disimpan pada suhu maksimum 4,4 °C.
2. **Susu Ultra High Temperature (UHT)** yaitu produk susu yang diperoleh dengan cara mensterilkan susu minimal pada suhu 135 °C selama 2 detik, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bahan tambahan pangan yang diijinkan serta dikemas secara aseptik.

3. **Susu Sterilisasi** atau susu Evaporasi adalah hasil olahan susu yang dibuat dengan menguapkan sebagian air dari susu segar atau dengan merekonstitusi susu bubuk dengan atau tanpa penambahan bahan lain yang diijinkan.
4. **Susu Kental Manis** adalah produk susu berbentuk cairan kental yang diperoleh dengan menghilangkan sebagian air dari susu segar atau hasil rekonstitusi susu berlemak penuh (full cream), atau hasil rekombinasi susu bubuk tanpa lemak (SKIM Milk) dengan lemak susu/ lemak nabati, yang telah ditambah gula, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan lain yang diijinkan.
5. **Yoghurt** adalah produk susu yang diperoleh dari susu yang telah dipasteurisasi kemudian difermentasi dengan bakteri tertentu sampai diperoleh kesamaan bau dan rasa yang khas dengan atau tanpa penambahan bahan lain yang diijinkan.

Bagaimana menjaga mutu SUSU ????

Mutu SUSU ditentukan sejak dari pemerahan dengan menjaga kesehatan dan kebersihan ternak, peternak dan petugas yang menangani susu, selalu memperhatikan kebersihan peralatan susu yang digunakan. Hindarkan susu terpapar dengan udara terbuka dalam waktu yang lama serta segera dinginkan susu dengan suhu $< 4^{\circ}\text{C}$ dan selalu **menerapkan rantai dingin susu**.

Apakah yang disebut dengan Rantai Dingin SUSU ?

- ▶ Rantai dingin SUSU adalah tindakan yang dilakukan agar menjaga suhu susu tetap pada temperatur dingin atau $< 4^{\circ}\text{C}$ yang dimulai pada saat setelah pemerahan yaitu **umumnya waktu yang diperlukan untuk menurunkan suhu susu setelah pemerahan dari 35°C menjadi 4°C adalah 3 jam**
- ▶ **Namun penurunan suhu SUSU sampai mencapai suhu dimana mikroba tidak dapat melakukan pembelahan (jumlah kuman tidak bertambah) adalah minimal 2 jam .**
- ▶ **Maka yang harus dilakukan adalah dinginkan susu secepat mungkin di bawah 4°C dan pertahankan suhu tersebut.**

Yang harus diingat adalah bahwa SUSU merupakan makanan bergizi tinggi namun SUSU juga merupakan media yang baik untuk pertumbuhan mikroba. Tidak semua mikroba merugikan kita namun sifat mikroba ada yang "PATOGEN" yaitu yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan bagi konsumen.

Dan Ternyata suhu $04 - 65^{\circ}\text{C}$ disebut dengan "ZONA BERBAHAYA" karena pada suhu ini mikroorganisme dapat berkembangbiak dengan cepat (dengan cara membelah diri). Nah.....pada saat jumlah mikroorganisme dalam jumlah banyak mereka akan membentuk Toksin atau Racun yang menyebabkan Intoksikasi atau Keracunan, terutama pada produk susu olahan cair terutama **SUSU Pasteurisasi** karena proses pembuatannya

pada temperatur 63°C - 66°C selama minimum 30 menit atau dengan pemanasan 72°C selama minimum 15 detik, sehingga tidak seluruh mikroba akan mati. Yang perlu diperhatikan lagi bahwa ternyata mikroba Patogen pada umumnya tahan pada suhu panas sehingga susu segar sebagai bahan baku susu pasteurisasi harus benar-benar bebas dari bakteri Patogen.

LALU BAGAIMANA MENYIMPAN SUSU ?????

- Susu Pasteurisasi : disimpan pada suhu $< 4^{\circ}\text{C}$, sebaiknya langsung diminum setelah kemasan dibuka, apabila ada sisa sebaiknya disimpan pada suhu $< 4^{\circ}\text{C}$
- Susu Ultra High Temperature (UHT) : dapat disimpan pada suhu kamar, tapi sesegera mungkin disimpan pada suhu $< 4^{\circ}\text{C}$ apabila sudah dibuka kemasannya (atau masih ada sisa)
- Susu Kental Manis (SKM) : segera simpan pada suhu $< 7^{\circ}\text{C}$ bila kemasan sudah dibuka (bila dalam kemasan kaleng, tutup lubang sebelum disimpan di pendingin) dan bersihkan kemasan agar bersih sebelum disimpan pada suhu ruang maupun dingin
- Yoghurt (susu fermentasi) : disimpan pada suhu $< 4^{\circ}\text{C}$, sebaiknya langsung diminum setelah kemasan dibuka, apabila ada sisa sebaiknya disimpan pada suhu $< 4^{\circ}\text{C}$

(disadur dan diterjemahkan dari berbagai macam sumber)