

PELATIHAN PENGOLAHAN SUSU SAPI MENJADI YOGURT BAGI IBU-IBU PKK  
KECAMATAN JABUNG

Prihatin Sulistyowati\*, Hartatik\*, Dyah Tri Wahyuningtyas\*, Didik Iswahyudi\*

Universitas Kanjuruhan Malang

prihatinsulistyowati@unikama.ac.id

**ABSTRAK**

Ibu-ibu rumah tangga di desa Gunung Kunci dan Boro Jabung perlu diberdayakan untuk meningkatkan produktivitas dan keterampilan mereka melalui pemanfaatan susu sapi yang melimpah menjadi yogurt. Pengolahan susu sapi tersebut akan meningkatkan nilai ekonomis susu. Selama ini susu sapi yang dihasilkan para peternak keseluruhan disetorkan ke KUD dengan harga susu sesuai harga susu mentah pada umumnya. Selain itu susu yang merupakan minuman sehat dan sumber vitamin tinggi bagi tubuh kurang disukai anak-anak ataupun orang dewasa jika tidak diproses melalui variasi olahan susu. Ibu-ibu rumah tangga kesehariannya setelah mengurus pekerjaan rumah waktunya hanya digunakan untuk mengobrol, sehingga waktu tersebut kurang dimanfaatkan secara maksimal untuk kegiatan yang menghasilkan. Pelaksanaan pelatihan pengolahan susu menjadi yogurt terdiri dua tahap yaitu presentasi pemanfaatan dan pengolahan susu, serta pelatihan pembuatan yogurt. Dengan pelaksanaan program PKm ini diharapkan dapat menciptakan lapangan pekerjaan sampingan bagi ibu-ibu rumah tangga peternak sapi sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan berdampak pada kesejahteraan ekonomi keluarga dan warga di dusun Gunung Kunci dan Boro Jabung. Selain itu juga diharapkan kesehatan dan gizi anak-anak peternak juga meningkat dengan mengkonsumsi yogurt dan menumbuhkan semangat berwirausaha bagi mitra.

Kata kunci: Yogurt; dusun Gunung Kunci; dusun Boro Jabung

**ABSTRACT**

Housewives in the villages of Gunung Kunci and Boro Jabung need to be empowered to improve their productivity and skills through the abundant use of cow milk into yogurt. Processing of cow's milk will increase the economic value of milk. So far, cow's milk produced by the entire breeder is paid to KUD with milk price according to the price of raw milk in general.

In addition, milk is a healthy drink and high vitamin source for the body less favored children or adults if not processed through a variety of dairy processed. Daily housewives after taking care of their homework time is only used for chatting, so that time is not maximally utilized for activities that produce. Implementation of the training of milk processing into yoghurt consists of two stages of presentation of utilization and processing of milk, as well as training of making yoghurt. With the implementation of PKm program is expected to create a side job for housewife cattle ranchers so as to increase income and impact on the economic welfare of families and residents in the hamlet of Gunung Kunci and Boro Jabung. It is also expected that the health and nutrition of the breeder's children is also increased by consuming yogurt and fostering entrepreneurship spirit for partners.

Keywords: Yogurt; hamlet Gunung Kunci; Boro Jabung hamlet

**Pendahuluan**

Desa Jabung adalah salah satu desa di kecamatan Jabung kabupaten Malang yang merupakan daerah penghasil susu. Wilayah desa Jabung terdiri dari 5 dusun yaitu dusun Krajan Jabung, Mindi, Umpak, Gunung Kunci dan Boro Jabung. Perkembangan perekonomian di desa Jabung masih belum merata di seluruh dusun terutama di dusun Gunung Kunci dan Boro Jabung. Mayoritas penduduk di dusun gunung kunci dan boro jabung bermata pencaharian sebagai petani, baik petani kebun maupun petani ternak. Perkebunan yang dikembangkan di dusun Gunung Kunci dan Boro Jabung adalah

jagung, tebu dan ketela pohon. Sebagian besar petani kebun juga mempunyai atau memelihara ternak.

Pendapatan penduduk dari hasil perkebunan yang diterima sebagai imbalan dari hasil kerja per hari, sifatnya tidak tetap tanpa hasil sampingan yang bisa diandalkan. Oleh sebab itu untuk menambah penghasilan warga mengembangkan usaha ternak. Sebagian besar ternak yang dimiliki oleh penduduk dusun Gunung Kunci dan Boro Jabung adalah sapi perah. Rata-rata setiap peternak di wilayah dusun Gunung Kunci dan dusun Boro Jabung memiliki 1-3 ekor sapi perah. Susu sapi diperah setiap harinya pada

pagi dan sore hari. Sebagian besar penduduk mengerjakan pekerjaan ternak sapi perah sendiri, dimana ibu atau istri pemerah susu sapi dan bapak atau suami membersihkan kandang dan menyetorkan susu ke penampungan.

Produksi susu didapatkan setelah sapi melahirkan anak sampai sapi mengandung kurang lebih 7 bulan, setelah itu susu sapi dikeringkan sampai sapi melahirkan kembali. Adapun produksi susu untuk setiap ekor sapi per hari rata-rata sebanyak 10 liter. Sehingga rata-rata susu dari hasil peternakan sekitar 20 liter perhari untuk setiap kepala keluarga. Susu sapi perah yang dihasilkan di dusun Gunung Kunci dan Boro Jabung disetorkan ke penampungan yang berada di desa Jabung.

Susu sapi dari lokasi penampungan akan di bawa atau disetorkan ke KUD di kecamatan Jabung. Produksi susu yang dihasilkan peternak desa Jabung cukup banyak, namun sayang tidak didukung oleh industri pengolahan susu. Proses pengolahan dan pemasaran produksi susu dari peternak selama ini ditangani oleh Koperasi Unit Desa (KUD) di kecamatan Jabung dan kemudian disetorkan ke Industri Pengolahan Susu di Jawa Timur.

Kondisi inilah yang membuat peternak sapi di dusun gunung kunci dan dusun boro jabung kian merugi. Beberapa contoh seperti yang dialami oleh petani susu di Dusun Gunung Kunci dan Desa Boro Jabung. Mereka merasa harga jual susu tak sebanding dengan biaya yang dikeluarkan untuk membeli pakan ternak. Selain itu, mereka pun tak berdaya menghadapi ketentuan yang ditetapkan industri pengolahan susu. Terutama soal penetapan harga jual susu segar di tingkat peternak. Harga susu sapi perah di Desa Jabung masih jauh dari kisaran harga yang layak. Saat ini, harga susu dari peternak hanya Rp 4.000 – Rp. 4.500 per liter. Padahal harga susu yang layak mencapai Rp. 6.000 per liter. Masing-masing KUD memiliki patokan harga beli susu yang berbeda-beda. Hal tersebut masih jauh dibanding harga produksi susu.

Harga susu saat ini belum dapat menutup harga pakan ternak. Untuk perekor

sapi setiap harinya membutuhkan 10 kilogram konsentrat, 40 kilogram rumput, serta makanan hijau lain. Rata-rata setiap harinya membutuhkan biaya pakan minimal Rp.40.000 untuk per ekor sapi. Adapun produksi susu untuk setiap ekor sapi per hari rata-rata sebanyak 10 liter, sehingga petani hanya dapat menjual susunya sehari seharga Rp.40.000 – Rp.45.000. Berdasarkan perhitungan ini, keuntungan yang didapat oleh peternak sangatlah kecil sebesar Rp.5.000 per hari per ekor sapi. Dengan penghasilan ini peternak merasa penghasilannya semakin tidak mencukupi untuk kebutuhan hidup. Hal ini sangat ironis dimana kecamatan Jabung yang terkenal sebagai penghasil susu tetapi kesejahteraan petaninya masih sangat rendah.

Sebelum disetorkan ke perusahaan atau dijual ke masyarakat, KUD melakukan proses standarisasi untuk menjaga kualitas susu dari peternak, aspek yang diuji adalah berat jenis susu, kekentalan atau konsentrasi susu serta bau dan warna susu yang sesuai dengan standar. Peternak harus memperhatikan ketentuan ini agar kualitas susu yang dihasilkan memiliki standar yang tinggi, berdaya saing serta aman dikonsumsi (Utami dkk,2011). Proses standarisasi kualitas produksi susu yang terlalu tinggi yang telah ditentukan oleh beberapa industri pengolahan susu mengakibatkan tidak semua susu yang sudah masuk ke KUD lolos dari uji parameter kualitas susu, sehingga banyak susu yang dibuang begitu saja ke lingkungan.

Pembuangan susu ini tentu sangat disayangkan, karena selain menimbulkan bau yang tidak sedap, sebenarnya susu yang berkualitas rendah masih dapat diolah oleh warga menjadi produk olahan susu yang lebih bernilai ekonomis, memiliki daya simpan yang lebih lama, dan tentunya memiliki kandungan nutrisi yang lebih tinggi dibandingkan sekedar susu sapi biasa. Salah satunya susu tersebut diolah menjadi yogurt. Yogurt memiliki karakteristik yang berbeda dengan susu, misalkan rasa cenderung asam tetapi bukan basi karena sudah ada campuran bibit yogurt

dengan istilah proses fermentasi (Soriah dan Supangkat,2006)

Diharapkan melalui program ini mampu menciptakan lapangan kerja sampingan bagi para peternak dan secara langsung diharapkan dapat meningkatkan tingkat perekonomian di dusun Gunung Kunci dan dusun Boro Jabung. Selain itu diharapkan pembuatan produk makanan berbahan dasar susu ini dapat meningkatkan nilai guna suatu bahan menjadi produk yang dapat digunakan sebagai bahan perbaikan gizi bagi masyarakat secara umum.

### **Metode Pelaksanaan**

Berdasarkan permasalahan yang ada pada mitra, terdapat beberapa penyelesaian yang akan dilaksanakan untuk mengatasi permasalahan, yaitu:

(1) tahap persiapan, pengadaan alat dan bahan, sebelum melaksanakan kegiatan perlu disiapkan perencanaan pelaksanaan pelatihan yang akan dilaksanakan selama 1 hari sedangkan pengadaan alatnya berupa baskom, panci, alat pengaduk, plastik bungkus, karet. Untuk bahan yang diperlukan adalah susu sapi murni, bibit yogurt, gula, perasa makanan rasa buah (yang digunakan sirup rasa melon, jeruk, dan strawberi) (2) sosialisasi kepada mitra melalui pelatihan pengolahan yogurt, dalam pelaksanaan pelatihan diikuti oleh kedua mitra selama 1 hari. Pembuatan yogurt disertai dengan cara pengemasan. Untuk pengemasan dikemas seperti es lilin sehingga menarik bagi anak selain itu biaya pengemasan lebih murah. Pemasaran produk untuk awal diarahkan pada lingkungan sekitar masyarakat dusun Boro Jabung dan Gunung Kunci, (3) praktek dan pendampingan pembuatan yogurt, sesudah pelaksanaan sosialisasi praktek pembuatan yogurt maka dilanjutkan dengan pendampingan untuk memantau kemajuan ketrampilan mitra dalam pembuatan yogurt (4) pantauan kemajuan pemasaran oleh tim pengabdian.

### **Hasil Pengabdian**

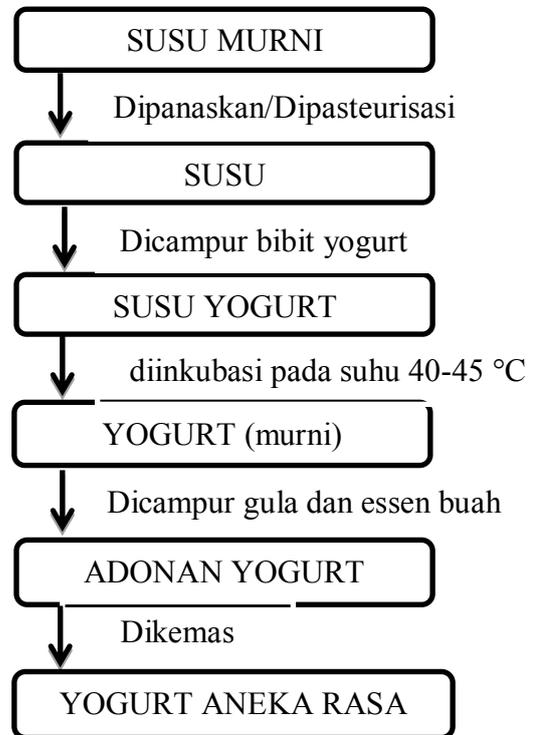
Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini menghasilkan beberapa hal sebagai berikut:

*Pertama*, langkah pertama pelaksanaan pelatihan adalah penjelasan oleh ibu Farida tentang banyaknya manfaat susu bagi tubuh. Terlebih lagi bagi anak-anak yang masih dalam masa pertumbuhan. Hal itu masih seringkali tidak diperhatikan oleh masyarakat. Padahal rata-rata anak menyukai aneka makanan hasil olehan susu diantaranya permen susu, es cream, yogurt. Selain itu susu dapat juga digunakan untuk campuran bahan pembuatan sabun, hand body, conditioner. Untuk campuran bahan makanan susu dapat digunakan untuk campuran kue sehingga kue menjadi lebih enak dan lembut, campuran krupuk, stik susu. Susu juga dapat menjadi bahan dasar pembuatan keju. Dengan penjelasan mengenai banyaknya variasi olahan susu akan memberikan informasi kepada masyarakat bahwa susu tidak hanya sekedar dikonsumsi dengan diseduh kemudian diminum saja tetapi dapat menjadi beragam makanan dan minuman sehingga hal itu dapat meningkatkan selera konsumsi terhadap susu juga dapat meningkatkan nilai ekonomisnya. Kegiatan penjelasan tentang manfaat susu ini diikuti oleh dua kelompok mitra yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga dari dusun Gunung Kunci dan Boro Jabung Desa Jabung Kecamatan Jabung kabupaten Malang. Pada kegiatan ini terlihat antusias peserta karena rata-rata belum mengetahui tentang manfaat dan berbagai cara pengolahan susu menjadi makanan dan minuman yang bervariasi.

*Langkah kedua*, setelah peserta pelatihan mendapatkan informasi tentang manfaat susu dan pengolahannya, maka selanjutnya dilaksanakan pelatihan proses pembuatan yogurt. Seperti pada kegiatan sebelumnya pada pelatihan ini juga diikuti oleh dua mitra yang anggotanya adalah ibu-ibu rumah tangga dari dua dusun. Pada pelatihan proses pembuatan yogurt materi juga disampaikan oleh ibu Farida. Deskripsi kegiatan pembuatan yogurt ini terdiri dari:

1. Penjelasan tentang bahan dan alat-alat yang akan digunakan dalam pembuatan yogurt
2. Penjelasan dan praktek proses pembuatan yogurt langkah demi langkah
3. Setelah selesai mitra diminta untuk mempraktekkan membuatnya. Untuk lebih efektif dalam pembuatan mitra dibagi menjadi dua kelompok agar masing-masing anggota kelompok benar-benar dapat mempraktekkan dan memperhatikan prosesnya.
4. Langkah pertama susu direbus didalam panci sampai panasnya mencapai 70 derajat celcius
5. Setelah sudah mencapai panas 70 derajat celcius kemudian susu dibiarkan beberapa saat agar turun suhunya
6. Kemudian susu yang ada dipermukaan biasanya menggumpal dan gumpalan itu harus dipisahkan agar hasil yogurt bagus
7. Setelah susunya turun dengan suhu kira-kira hangat-hangat kuku maka susu dicampurkan dengan bibit yogurt. Perbandingan antara susu dan biang yogurt adalah 1liter susu : 1 sendok makan bibit yogurt.
8. Kemudian susu yang sudah dicampur bibit yogurt diaduk sampai tercampur rata dan disimpan yang lamanya 12 jam jika menginginkan yogurt encer dan 24 jam jika menginginkan hasil yogurt yang lebih kental dan dapat digunakan sebagai bibitnya yogurt.
9. Pengabdi sebelumnya sudah menyiapkan hasil pembuatan yogurt baik yang lama penyimpanan 12 jam maupun yang 24 jam untuk mempersingkat waktu dan peserta pelatihan dapat melihat dan merasakan hasilnya.
10. Pada tahap akhir yogurt yang sudah disiapkan pengabdi dengan rasa masih tawar diberikan variasi rasa untuk meningkatkan selera penikmatnya. Disini pengabdi mencoba memberikan perasa melon, strawberi, dan jeruk.
11. Setelah jadi yogurt baik yang masih belum ada rasanya maupun yang sudah

ada rasanya kemudian peserta pelatihan dipersilakan untuk mencobanya. Adapun bagan langkah-langkah pembuatan Yogurt adalah sebagai berikut:



Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini cukup menarik perhatian peserta dari kedua mitra karena mitra dapat terlibat langsung dalam proses pembuatan yogurt yang mungkin sebelumnya mereka kenal sebagai produk yang dijual di toko-toko atau supermarket yang bisa dikatakan penikmatnya kalangan menengah keatas ternyata proses pembuatannya sangat mudah. Antusiasme peserta pelatihan dapat dilihat dari perhatian, pertanyaan yang muncul seputar manfaat yogurt dan proses pembuatan, serta semangat mereka dalam praktek pembuatan yogurt. Setelah pelatihan selesai dan tukar pendapat tentang pengalaman proses pembuatan yogurt yang dilaksanakan pengabdi memberikan motivasi pada mitra untuk mempraktekkan mencoba memproduksi sendiri yogurt dalam skala kecil dan dikemas secara sederhana berbentuk seperti es lilin, hal itu dimaksudkan cara kemasnya ya ng lebih mudah, murah, dan disukai oleh anak-anak. Rencana produksi yogurt oleh mitra ini difasilitasi oleh pengabdi dengan memberikan mitra bantuan alat-alat

untuk memproduksi yogurt diantaranya panci, pengaduk, kompor, baskom, plastik bungkus yogurt, dan karet gelang. Untuk bahan-bahan yang difasilitasi pengabdian adalah susu sapi, biang yogurt, gula pasir, sirup rasa buah, dan perasa makanan.

Tahapan selanjutnya adalah pelaksanaan pendampingan kepada mitra untuk mendukung dan mengarahkan mitra dalam konsistensi dalam berwirausaha khususnya dari hasil pelatihan yang telah diterima oleh mitra. Pendampingan dilakukan dengan cara menyediakan waktu untuk memantau, melayani konsultasi tentang kesulitan atau permasalahan yang muncul kemudian dilanjutkan langkah memberikan bantuan. Diupayakan oleh pengabdian pendampingan secara berkesinambungan agar usaha dari mitra dapat berjalan terus dan sesuai harapan pengabdian mitra dapat berhasil meningkatkan tingkat ekonomi keluarganya.

### **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan dapat disimpulkan manfaat yang diperoleh antara lain:

1. Kegiatan Program Kewirausahaan bagi Masyarakat melalui pembuatan Yogurt dilakukan dalam 2 tahapan, yang terdiri dari penyuluhan mengenai pemanfaatan susu dan pengolahan Yogurt serta pelatihan pembuatan yogurt
2. Terwujudnya pelatihan dan pendampingan Program Kewirausahaan bagi Masyarakat dapat memperluas pengetahuan dan motivasi untuk menumbuhkan semangat mitra dalam mengolah susu menjadi produk yang bervariasi dan dapat meningkatkan nilai ekonomis susu.
3. Mitra mampu untuk mengolah susu menjadi Yogurt

Saran yang dapat disampaikan setelah pelaksanaan kegiatan pengabdian ini antara lain:

1. Setelah pelaksanaan kegiatan pelatihan ini masih perlu dilakukan kegiatan pendampingan secara berkesinambungan

dalam pembuatan Yogurt agar mitra dapat terus memproduksi Yogurt

2. Perlu dilakukan pelatihan pengemasan produk lebih menarik dan pemasaran yang skalanya lebih luas
3. Perlunya pelatihan dan pembinaan manajemen dalam berwirausaha yogurt
4. Pelatihan pembuatan Yogurt dapat dilakukan didaerah lain yang mempunyai sentra produksi susu .
5. Pemerintah perlu mendorong dan memfasilitasi masyarakat baik dalam hal ketrampilan, pendampingan maupun permodalan kewirausahaan agar motivasi masyarakat untuk berwirausaha semakin meningkat.

### **Daftar Pustaka**

- Sorih, I dan Supangkat, S. 2006. Pengaruh Konsentrasi Starter Terhadap Karakteristik Yogurt. *Jurnal Penyuluhan Pertanian. No. 1 Vol 1. Mei 2006* Peraturan Menteri Kesehatan RI No.722/Menkes/Per/IX/1988 *Tentang Bahan Tambahan Makanan.*
- Utami, KB. Radiati, LE. Dan Surjowardjojo. *Kajian Kualitas susu sapi perah PFH (studi kasus pada anggota Koperasi Agro Niaga di Kecamatan Jabung Kabupaten Malang.* *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan* No.24 Vol. 2. Hal 58-66. ISSN: 0852-3581