

Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan
23 Oktober 2021, Hal. 291-296
e-ISSN: 2686-2964

Pelatihan pemanfaatan susu segar menjadi olahan pangan di kelompok ternak sapi perah Rejomulyo, Pakem, Sleman

Safinta Nurindra Rahmadhia, Titisari Juwitaningtyas, Mufti Alam Adha

Universitas Ahmad Dahlan, Jl. Ringroad Selatan, Kragilan, Tamanan, Kec. Banguntapan,
Bantul, Yogyakarta
Email: safinta.rahmadhia@tp.uad.ac.id

ABSTRAK

Susu merupakan salah satu jenis bahan pangan yang kaya protein dan berbagai zat gizi lainnya. Kelompok ternak sapi perah Rejomulyo menjual susu segar dari hasil ternak mereka langsung ke koperasi. Harga jual susu segar masih tergolong rendah dan terkadang menyebabkan peternak mengalami kerugian. Pengolahan bahan pangan dapat meningkatkan harga jual produk pangan. Susu sapi segar dapat diolah menjadi suatu produk pangan untuk meningkatkan harga jualnya. Oleh karena itu pelatihan pengolahan susu segar ini dilakukan untuk membantu meningkatkan kreativitas para peternak sehingga dapat mengolah dan menjual hasil ternaknya dengan harga yang lebih tinggi. Susu sapi segar akan diolah menjadi mie susu dan stik susu. Tim program pengabdian kepada masyarakat (PPM) UAD memberikan video tutorial pembuatan mie dan stik susu kepada peserta pelatihan. Setelah menyaksikan video tutorial, peserta mempraktikkan proses pembuatan produk tersebut. Mie dan stik susu memiliki kelebihan dari segi nilai gizinya dibandingkan dengan mie dan stik yang tidak ditambahkan susu pada proses pembuatannya. Selain itu, pengolahan susu menjadi produk mie dan stik susu dapat menjadikan waktu penjualan dapat dilakukan dalam waktu yang lama karena umur simpan produknya meningkat. Dampak dari dilakukannya pelatihan ini, para peternak dapat menambah inovasi produk dari hasil ternaknya, kreativitasnya meningkat, serta dapat meningkatkan nilai perekonomiannya.

Kata kunci: inovasi pangan, mie susu, peternak sapi perah, stik susu, susu sapi

ABSTRACT

Milk is one type of food that is rich in protein and other various nutrients. The Rejomulyo dairy farmer group sells fresh milk from their livestock directly to the cooperative. The selling price of fresh milk is still relatively low and sometimes causes dairy farmers to suffer losses. Food processing can increase the selling price of food products. Fresh cow's milk can be processed into a food product to increase its selling price. Therefore, this training on fresh milk processing is carried out to help increase the creativity of the dairy farmers so that they can process and sell their livestock products at a higher price. Fresh cow's milk will be processed into milk noodles and milk sticks. The UAD community service program (PPM) team provided video tutorials on making noodles and milk sticks to training participants. After watching the video tutorial, participants practice the process of making the product. Noodles and milk sticks

have advantages in terms of nutritional value compared to noodles and sticks that do not add milk in the manufacturing process. In addition, processing milk into noodle products and milk sticks can make the sale time can be done in a long time because the shelf life of the product increases. The impact of this training is that dairy farmers can add product innovation from their livestock, increase their creativity, and increase their economic value.

Keywords: *cow's milk, dairy farmers, food innovation, milk noodles, milk sticks*

PENDAHULUAN

Susu merupakan salah satu jenis makanan yang bergizi tinggi yang berasal dari perahan hewan seperti sapi, kambing, kuda, kerbau dan unta. Susu mengandung protein, vitamin, lemak, kalsium, mineral dan berbagai jenis gizi lainnya (Wylis et al., 2018). Dikarenakan memiliki banyak vitamin dan mineral, susu sangat direkomendasikan untuk dikonsumsi sehari-hari. Cara mengkonsumsi susu tidak hanya diminum begitu saja namun dapat dikonsumsi dalam bentuk olahan pula. Saat ini telah banyak jenis olahan susu seperti yoghurt, kefir dan keju (Oka et al., 2018). Berdasarkan penelitian (Putri, 2016) susu sapi segar masih dapat dikatakan layak konsumsi jika disimpan pada suhu 4°C selama maksimal 6 jam. Makin lama waktu penyimpanan maka kandungan protein susu akan semakin menurun. Jika kualitas susu sapi menurun, maka harga jualnya akan menurun pula karena harga jual susu menyesuaikan dengan kualitasnya. Kualitas susu yang dilihat untuk menentukan harga jualnya adalah kandungan lemak, total padatan, *solid non-fat*, *total plate count*, dan kandungan antibiotiknya (Utami et al., 2014).

Kelompok ternak sapi perah Rejomulyo merupakan salah satu kelompok ternak di Sleman Yogyakarta yang memiliki hasil susu perah melimpah. Sapi perah yang dimiliki oleh tiap anggota adalah sekitar lebih dari 20 ekor. Setiap hari, susu yang dihasilkan dapat mencapai 250 liter. Susu hasil ternak mereka hanya disetorkan ke koperasi saja. Harga jual susu sapi yang relative rendah dikeluhkan oleh para peternak. Harga jual yang rendah dapat disebabkan oleh beragamnya kualitas susu yang dihasilkan oleh peternak. Jika kualitas susu rendah maka harga jualnya pun akan rendah. Untuk mengatasi permasalahan tersebut maka perlu dilakukan diversifikasi pengolahan susu sapi segar menjadi produk pangan dengan nilai ekonomis tinggi dan memiliki masa simpan yang lama. Peluang usaha pengolahan susu sapi menjadi produk pangan masih sangat luas seiring dengan pertumbuhan penduduk yang terus meningkat dan disertai dengan meningkatnya kebutuhan gizi masyarakat (Gunawan et al., 2020). Sehingga tujuan dari kegiatan Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PPM) ini adalah untuk memberikan pelatihan olahan susu menjadi mi dan stik susu sapi kepada anggota kelompok ternak sapi perah Rejomulyo.

Mi dan stik susu merupakan jenis olahan pangan yang salah satu bahan dasarnya adalah susu. Sehingga pemanfaatan susu sapi yang melimpah di kelompok ternak sapi perah Rejomulyo dapat diolah menjadi kedua produk tersebut. Mi adalah salah satu olahan berbahan dasar terigu yang banyak digemari masyarakat dari berbagai usia. Untuk menambah kandungan gizi yang ada pada mi, maka perlu ditambahkan susu sebagai sumber vitamin dan mineralnya. Begitu pula dengan makanan ringan berupa stik susu yang memiliki nilai gizi tambahan. Dengan adanya kegiatan pelatihan pembuatan mi dan stik susu diharapkan anggota kelompok ternak sapi perah Rejomulyo dapat menghasilkan suatu produk pangan berbahan susu sapi segar dengan nilai ekonomis yang tinggi.

METODE

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan pada kegiatan pelatihan ini adalah baskom, penggiling mie, wajan, dan spatula. Bahan yang digunakan meliputi tepung terigu protein tinggi, susu segar, minyak, garam, dan tepung tapioka sebagai pelapis.

Tahapan Pelaksanaan

1. Persiapan

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan mengunjungi mitra untuk melaksanakan diskusi dan koordinasi. Pada kegiatan diskusi tersebut didapatkan informasi terkait permasalahan dan kebutuhan warga sehingga dapat ditentukan solusi yang dilakukan.

Tahapan orientasi pembuatan mi dan stik susu dilakukan sebanyak dua kali hingga didapatkan formula yang tepat. Setelah itu, Tim PPM membuat poster dan video tutorial pembuatan mie dan stik susu.

2. Pelaksanaan kegiatan

Kegiatan pelatihan pembuatan mi dan stik susu dilaksanakan bersama dengan mitra dari kelompok ternak sapi perah Rejomulyo, Pakem. Pelaksanaan kegiatan pada tanggal 14 Juni dan 03 Juli 2021 dan dibantu oleh 2 orang mahasiswa. Pelatihan dilakukan dirumah masing-masing mitra dikarenakan sedang dalam kondisi Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM). Mitra diberikan paket Latihan yang berisikan bahan-bahan yang digunakan selain susu beserta *leaflet* cara pembuatan mi dan stik susu. Masing-masing peserta membuat produk tersebut dirumah masing-masing yang kemudian hasil pembuatannya dilaporkan kepada Tim PPM. Pendampingan dan monitoring pelaksanaan kegiatan oleh mitra dilakukan secara daring. Mitra menyampaikan progress kegiatan melalui *whatsapp* dan diberikan masukan oleh Tim PPM. Pada kegiatan ini mitra berperan dalam menyediakan bahan baku berupa susu segar, peralatan kegiatan, dan menyediakan tempat untuk lokasi pelatihan.

3. Pengukuran keberdayaan mitra

Tingkat keberdayaan mitra akan diukur berdasarkan tingkat pemahaman peserta setelah dan sebelum mendapatkan materi.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Gambar 1 merupakan kegiatan diskusi dan koordinasi dengan mitra mengenai identifikasi masalah dan persiapan kegiatan. Pada hasil survei yang telah dilakukan, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Salah satu permasalahan yang dihadapi yaitu pemanfaatan susu sapi yang belum maksimal. Selama ini susu sapi hanya dijual segar kepada koperasi. Kegiatan PPM yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah dengan melakukan pelatihan pengolahan susu sapi menjadi produk pangan yang layak jual seperti mi dan stik susu.



Gambar 1. Diskusi dan koordinasi bersama ketua kelompok ternak sapi perah Rejomulyo.

Kegiatan PPM dibagi menjadi dua tahap pelaksanaan. Tahap pertama yaitu menjelaskan cara pengolahan susu segar menjadi mi dan stik susu. Pada tahap ini Tim PPM bersama dengan dua mahasiswa membuat video proses pembuatan mi dan stik susu. Pembuatan video dilaksanakan di Laboratorium Terpadu UAD. Video yang telah dibuat disertai dengan langkah-langkah pembuatan produk tersebut. Selain itu, Tim PPM juga menyiapkan *leaflet* mengenai cara pembuatan mi dan stik susu untuk memfasilitasi warga yang terkendala jaringan internet. *Leaflet* akan diletakkan dalam *goodie bag* yang berisi bahan-bahan pembuatan mie dan stik susu. Bahan-bahan yang diberikan kepada mitra yaitu tepung terigu, minyak, garam, dan tepung tapioka.



Gambar 2. Penyerahan paket pelatihan pembuatan mi dan stik susu.

Kegiatan tahap kedua yaitu penyerahan paket pelatihan pembuatan produk olahan susu yang berupa mi dan stik susu. Paket pelatihan selanjutnya akan didistribusikan kepada anggota kelompok ternak sapi perah Rejomulyo dibantu oleh Bu Tutin selaku ketua kelompok ternak. Kegiatan pembagian paket pelatihan dilaksanakan secara luring dengan peserta terbatas. Setelah semua anggota kelompok ternak mendapatkan paket pelatihan, kemudian anggota kelompok dipandu untuk menonton video tutorial di lokasi masing-masing. Peserta pelatihan

yang merupakan anggota kelompok ternak sapi perah Rejomulyo akan mempraktikkan pembuatan mi dan stik susu setelah memahami cara pembuatannya.

Proses pembuatan mi dan stik susu menggunakan satu adonan yang sama sehingga satu kali proses pembuatan dapat menghasilkan dua produk yang berbeda. Hal itu dilakukan dengan pertimbangan kegiatan anggota kelompok ternak yang cukup padat dalam merawat ternak mereka, sehingga Tim PPM membuat inovasi dalam pengolahan susu segar yaitu satu adonan dapat menjadi dua jenis produk yang layak jual. Pembuatan adonan mi dan stik susu diawali dengan pencampuran semua bahan dan diuleni hingga tercampur rata. Setelah adonan tercampur rata, maka adonan tersebut dipipihkan. Kemudian sebagian adonan yang sudah dipipihkan akan digiling menggunakan penggiling mi, dan sebagian lainnya akan dipotong memanjang membentuk stik. Adonan yang sudah tercetak menjadi mi akan dilapisi dengan tepung tapioka agar tidak menggumpal dan dilanjutkan dengan proses pengemasan. Sedangkan adonan yang sudah terbentuk stik dilanjutkan dengan proses penggorengan hingga coklat keemasan. Setelah stik susu sudah dalam keadaan dingin kemudian dimasukkan kedalam kemasan toples ulir untuk menjaga kerenyahannya.

Program pelatihan pembuatan produk olahan susu sapi di Desa Pakem Kabupaten Sleman berjalan dengan lancar meskipun kegiatan dilaksanakan secara luring dan daring. Anggota kelompok ternak sapi perah Rejomulyo sangat antusias dalam mengikuti kegiatan yang dilaksanakan oleh Tim PPM. Dampak dari kegiatan yang dilakukan adalah meningkatnya kreativitas masyarakat dalam mengolah susu sapi hasil ternak mereka. Selain itu produktivitas warga juga meningkat. Olahan susu sapi berupa mi dan stik susu menjadi salah satu inovasi baru dalam mengonsumsi susu serta memiliki nilai ekonomis tinggi.



Gambar 3. Produk olahan susu sapi berupa mi susu.



Gambar 4. Produk olahan susu sapi berupa stik susu.

SIMPULAN

Dari kegiatan pelatihan pemanfaatan susu segar dari hasil ternak sapi perah menjadi mi dan stik susu bersama dengan kelompok ternak sapi perah Rejomulyo dapat disimpulkan bahwa kegiatan berjalan dengan baik dan mendapat respon positif dari peserta pelatihan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat yang telah mendanai kegiatan ini dan Kelompok Ternak Sapi Perah Rejomulyo, Pakem, Sleman selaku mitra pada kegiatan PPM.

DAFTAR PUSTAKA

- Gunawan, Y., Gunawan, B., & Hafiz, M. B. A. (2020). Pengolahan Susu Murni Menjadi Makanan Ringan (Stik Susu) Sebagai Alternatif Peningkatan Kesejahteraan Bagi Masyarakat Dusun Kebondowo Boyolali. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ipteks*, 6(1), 39–47.
- Oka, B., Wijaya, M., & Kadirman, K. (2018). Karakterisasi Kimia Susu Sapi Perah di Kabupaten Sinjai. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2), 195. <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i2.5708>
- Putri, E. (2016). Kualitas Protein Susu Sapi Segar Berdasarkan Waktu Penyimpanan. *Chempublish Journal*, 1(2), 14–20.
- Utami, K. B., Radianti, L. E., & Surjowardojo, P. (2014). Kajian kualitas susu sapi perah PFH (studi kasus pada anggota Koperasi Agro Niaga di Kecamatan Jabung Kabupaten Malang). *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 24(2), 58–66.
- Wylis, R., Santri, N., & Asnawi, R. (2018). Pengenalan Pengolahan Susu Kambing di Kecamatan Sukadana Kabupaten Lampung Timur [Introduction of Goat Milk Processing In Sub-District of Sukadana, District of East Lampung of The Lampung Province]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 23(1), 45. <https://doi.org/10.23960/jtihp.v23i1.45-56>