

IPTEKS BAGI MASYARAKAT KELOMPOK WANITA TANI DALAM PENGOLAHAN PRODUK BERBAHAN BAKU SUSU SAPI DI KELURAHAN CEPOKO KECAMATAN GUNUNGPATI SEMARANG

Fatmasari Sukesti, Setia Budhi Wilardjo, Nurhidajah

Universitas Muhammadiyah Semarang

fatmasaris@yahoo.com

Abstrak

Tujuan dari IbM ini adalah meningkatkan value added atau nilai tambah dari susu sapi dengan mengolah dalam bentuk makanan dan minuman dari bahan baku susu, seperti stik susu, egg roll, minuman yogurt, dan es krim. Diversifikasi produk olahan dari susu merupakan salah satu upaya peningkatan konsumsi masyarakat terhadap susu. Diversifikasi juga dapat memenuhi kebutuhan konsumen terhadap berbagai jenis produk minuman atau makanan bergizi. Sedangkan bagi produsen, diversifikasi produk berarti meluaskan pangsa pasar bagi kegiatan agribisnis dan agriindustri persusuan. Metode yang dilakukan melalui penyuluhan, pelatihan dan praktek pembuatan makanan/minuman, praktek pengemasan, dan pemasaran melalui pembuatan blog, serta pendampingan kegiatan. Hasil dari IbM adalah meningkatnya kualitas produk makanan dan minuman hasil olahan yang berbahan baku susu sapi dan pemasaran melalui internet.

Kata Kunci : *value added, susu sapi, makanan/minuman olahan, diversifikasi*

A. PENDAHULUAN

Susu sapi adalah sumber protein bermutu tinggi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Kadar protein dalam susu segar rata-rata 3,5% dan mengandung lemak yang kira-kira sama banyaknya dengan protein. Susu juga mengandung gula yang disebut laktosa atau gula susu, kadarnya sekitar 5-8%. Laktosa memiliki daya kemanisan sangat rendah, yaitu hanya 10% daya kemanisan sukrosa. Laktosa adalah senyawa penting yang digunakan bagi pembentukan sel otak pada anak di bawah 7 tahun. Susu juga mengandung mineral (kalsium dan porfor) dan juga vitamin yang sangat dibutuhkan bagi pertumbuhan tulang dan kesehatan.

Dari hasil Survey Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) tahun 2010 dari Badan Pusat Statistik (BPS) konsumsi susu di Indonesia adalah 14,47 liter per kapita per tahun, berarti jika di rata-ratakan konsumsi orang Indonesia tiap satu orang hanya 1 gelas setiap minggu. Hal tersebut jauh dari kebutuhan normal konsumsi susu yaitu 1-2 gelas per hari. Angka tersebut jauh di banding negara-negara lain di ASEAN, seperti Singapura 46,06 liter per kapita per tahun atau negara Vietnam 20,07 liter per kapita per tahun.

Susu dapat dikonsumsi dalam bentuk produk susu cair (liquid milk products) ataupun dalam bentuk makanan olahan dari bahan baku susu, dalam bentuk minuman atau makanan olahan seperti minuman yogurt, dodol susu, cake, permen susu ataupun bentuk produk olahan lain yang berbahan baku susu. Diversifikasi produk olahan dari susu merupakan salah satu upaya peningkatan konsumsi masyarakat terhadap susu. Diversifikasi juga dapat memenuhi kebutuhan konsumen terhadap berbagai jenis produk minuman atau makanan bergizi. Sedangkan bagi produsen, diversifikasi produk berarti meluaskan pangsa pasar bagi kegiatan agribisnis dan agriindustri persusuan.

Kelurahan Cepoko, adalah salah satu kelurahan yang terletak di kecamatan Gunungpati, sebelah barat kota Semarang. Kelurahan Cepoko memiliki luas wilayah 245.405 ha, terbagi dalam 15 RT dan 3 RW dengan seluruh jumlah penduduknya 2.402 orang (BPS, Kecamatan Gunungpati Dalam Angka 2011). Mata pencaharian sebagian besar penduduknya adalah bertani sekaligus peternak sapi (50%), dan dalam satu keluarga rata rata memiliki 1-3 ekor sapi perah. Produksi susu sapi dalam satu hari sekitar 10 liter susu segar, sehingga produk susu segar cukup melimpah di kelurahan Cepoko. Susu segar dijual langsung kepada konsumen dengan harga Rp 4.000,- – Rp 5.000,- per liter.

Kelompok petani wanita yang tergabung dalam Kelompok Wanita Tani (KWT) “Mandiri” terdiri dari 18 orang, beralamat Cepoko RT 3 RW I kelurahan Cepoko kecamatan Gunungpati Semarang, didirikan untuk mengatasi masalah ekonomi anggotanya. Anggota kelompok wanita tani adalah para petani sayuran yang bekerja menanam sayur sayuran dan kemudian dijual di pasar. Dengan usaha baru ini, para petani wanita menggunakan waktu luangnya untuk mengolah produk susu sapi yang berlimpah di wilayah sekitar rumahnya untuk diolah menjadi bahan minuman dan makanan dengan harapan dapat meningkatkan taraf hidup dengan menambah penghasilan. Dan berkembangnya usaha ini akan dapat menciptakan lapangan kerja baru untuk masyarakat yang lain.

B. SUMBER INSPIRASI

Kelompok Wanita Tani (KWT) “Mandiri” berdiri 1 tahun yang lalu pada tahun 2013 dan mengembangkan usaha dalam bidang agribisnis pertanian ke pengolahan produk minuman dan makanan dari bahan baku lokal susu sapi segar. Bahan baku susu diperoleh dari sapi yang dimiliki ataupun membeli dari tetangga. KWT “Mandiri” telah mengolah susu menjadi produk makanan seperti dodol susu, stik kering dan kue cake (brownies).

Pengembangan usaha ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis dari susu sapi dan meningkatkan masa penyimpanan produk susu lebih lama dengan diolah menjadi minuman dan makanan olahan juga sebagai peluang usaha dalam penyediaan kebutuhan konsumen pada makanan dan minuman sehat dan bergizi. Dengan usaha tersebut kelompok tani dapat meningkatkan kemampuan anggotanya dalam pengembangan agribisnis serta penguatan kelompok tani menjadi organisasi petani yang kuat dan mandiri.

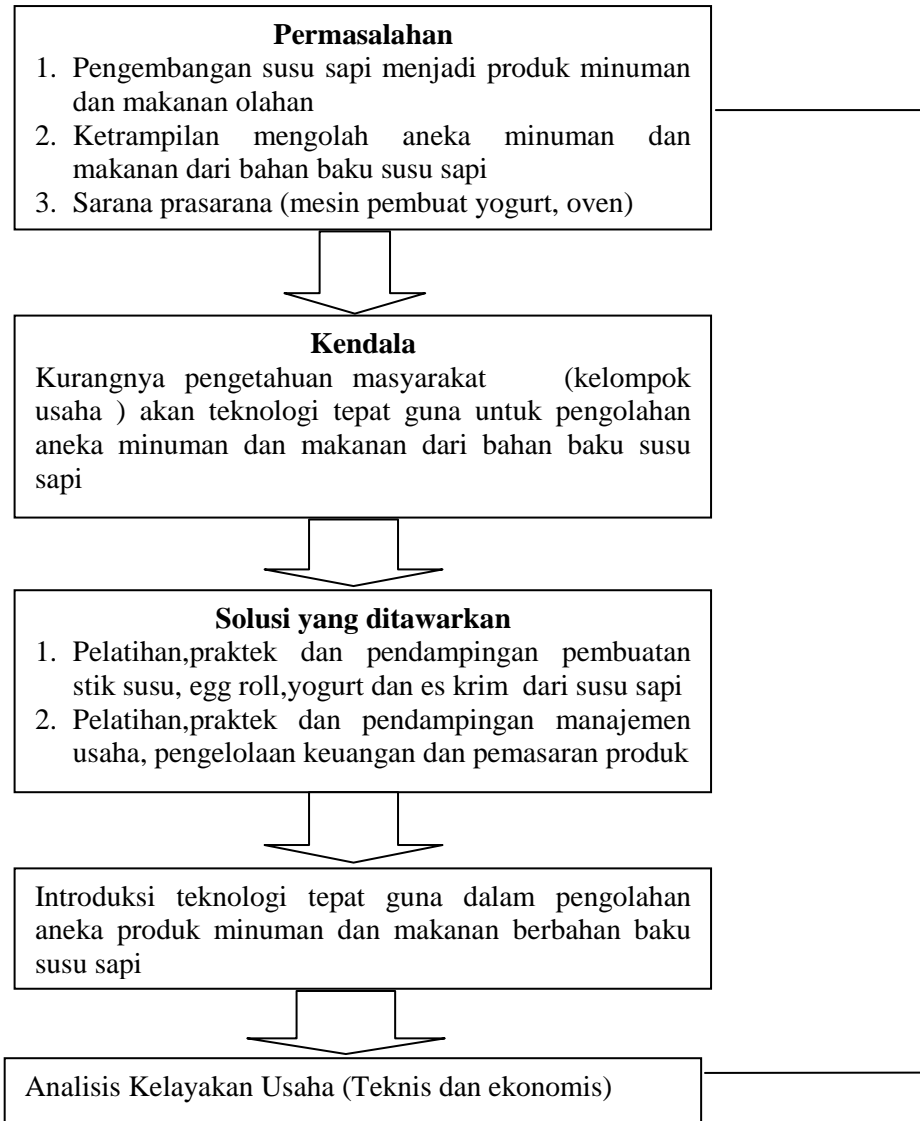
Untuk dapat menjalankan pengolahan produk susu menjadi makanan dan minuman olahan, mitra masih menghadapi masalah :

1. Kurangnya ketrampilan yang dimiliki mitra untuk bisa berkreasi mengolah susu sapi menjadi bermacam produk minuman dan makanan olahan dari bahan baku susu
2. Kebutuhan sarana dan prasarana pendukung dalam hal ini mesin dan peralatan yang dibutuhkan (mesin penipis dan perajang adonan, freezer).
3. Kebutuhan pengetahuan tentang peningkatan pengolahan mutu hasil produksi
4. Kurangnya pengetahuan tentang pengelolaan unit usaha kecil dalam hal manajemen produksi, dan manajemen keuangan.

Kurangnya pengetahuan mitra tentang pemasaran dari produk.

C. METODE

Kegiatan IbM ini akan dilaksanakan dengan menggunakan metode penyuluhan, ceramah maupun pelatihan dan praktek yang dilakukan berdasarkan kebutuhan untuk menyelesaikan masalah yang dihadapi mitra. Kemudian akan dilakukan evaluasi terhadap hasil yang diperoleh dan dilakukan perbaikan untuk pengembangan hasil sesuai yang diharapkan.



Gambar 1. Gambaran Ipteks yang akan ditransfer

D. KARYA UTAMA

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan metode penyuluhan dengan memberikan materi tentang bagaimana meningkatkan nilai ekonomis dari susu sapi dengan mengolahnya menjadi aneka makanan dan minuman olahan. Kemudian dilakukan pelatihan-pelatihan dan praktek langsung pengolahan produk makanan dari susu sapi segar selama beberapa kali dengan berbagai jenis makanan dan minuman berbahan baku susu sapi. Kegiatan

dilanjutkan dengan pendampingan praktek dan evaluasi berkelanjutan terhadap hasil yang dilaksanakan. Terakhir kegiatan dilakukan dengan memberikan cara pengemasan dan pelabelan produk sehingga menarik pembeli, dan juga pelatihan penghitungan/analisa usaha serta diberikan pelatihan pembuatan blog internet yang dapat membantu pemasaran produk secara online.

Program I_bM pada Kelompok Wanita Tani dalam pengolahan makanan berbahan baku susu sapi yang dilaksanakan ini akan menghasilkan:

1. Produk minuman dan makanan yang berbahan baku susu sapi berupa:
 - a. Yogurt
 - b. Es krim susu
 - c. Stik susu
 - d. Egg roll
2. Menerapkan manajemen keuangan dan pemasaran usaha dengan internet
3. PIRT bagi produk olahan dengan harapan hasil produksi bisa menjadi salah satu minuman dan makanan oleh-oleh khas Semarang.

Kegiatan yang diberikan direspon positif dari ibu ibu anggota kelompok wanita tani dengan baik dan diikuti dari awal kegiatan sampai akhir. Dapat dilihat pada gambar kegiatan yang telah dilaksanakan



Gambar 2. Kegiatan praktek pengolahan



Gambar 3. Produk makanan/minuman

E. ULASAN KARYA

Motivasi yang tinggi dari mitra adalah sumber keberhasilan kegiatan pengabdian ini. Meskipun demikian Adapun hambatan selama kegiatan IbM berlangsung adalah sebagai berikut:

Hambatan kegiatan IbM adalah

1. Ketrampilan anggota kelompok dalam mengolah bahan baku menjadi produk makanan olahan masih belum memadai karena usaha ini relatif masih baru.
2. Penggunaan alat tradisional/ manual sehingga proses produksi memakan waktu lama
3. Masih perlu banyak latihan dan pendampingan untuk menciptakan hasil olahan yang baik dan bermutu.
4. Letak lokasi mitra yang agak jauh dari perkotaan memiliki kesulitan akses pemasaran produk sehingga diperlukan strategi pemasaran yang memungkinkan produk cepat dan mudah dipasarkan

Penyelesaian masalah:

1. Menghadirkan Tim IbM dan praktisi untuk melatih anggota KWT dalam mengolah aneka minuman dan makanan dari susu sapi
2. Memberikan bantuan mesin penipis dan pemotong adonan dan penyimpanan yogurt dan es krim serta alat penunjang lainnya.
3. Melakukan pendampingan terhadap produksi secara terus dan berkelanjutan
4. Memberikan pelatihan pembuatan blog internet untuk pemasaran secara onlen dan memperkenalkan dengan asosiasi produsen makanan kecil Semarang

F. KESIMPULAN

1. Kegiatan IbM dapat berjalan dengan baik dan lancar karena kerjasama yang baik antara Tim IbM, LPPM Unimus, Dinas terkait dan mitra pengabmas
2. Antusias dan kerjasama dari mitra Kelompok Wanita Tani “Mandiri “ sangat mendukung kelancaran kegiatan
3. Hambatan ketrampilan, alat bantu dalam pengolahan dan pengembangan hasil produksi diharapkan dapat diatasi dengan adanya bantuan peralatan dan praktek pelatihan yang dilaksanakan.
4. Kegiatan pengabdian masyarakat tidak berhenti ketika program IbM selesai, tetapi dapat dilanjutkan berkesinambungan sebagai kegiatan rutin yang dilakukan LPPM terhadap mitra binaan melalui kerjasama yang dibentuk sehingga memberikan penguatan terhadap peran akademik dalam membantu penyelesaian persoalan di masyarakat dan menjalin hubungan yang sinergis antara Universitas Muhammadiyah dan masyarakat.

G. DAFTAR PUSTAKA

- (1) Agung S. Wardana, 2012, *Teknologi Pengolahan Susu*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Slamet Riyadi, Surakarta
- (2) Agus Krisno, 2011, *Pemanfaatan Mikroorganisme di Bidang Pangan Berbasis Bioteknologi Konvensional*, Blog
- (3) Anang Mohammad L, 2005, *Diversifikasi Produk Olahan Dengan Bahan Baku Susu*, Kegiatan Pengembangan Forum Kerjasama “Stakeholders” Industri Pengolahan Susu
- (4) Badan Pusat Statistik, 2012, *Kecamatan Gunungpati Dalam Angka*
- (5) Irdam A; Hermiyetti, 2010, *Analisis Produksi dan Konsumsi Susu di Indonesia*, Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas-2020
- (6) Jaka Perdana, 2014, *Konsumsi Susu Orang Indonesia Hanya 1 gelas per minggu*, Marketers Magazine