

PELATIHAN PEMBUATAN STIK SUSU BAGI IBU-IBU PKK DI KECAMATAN JABUNG

Dyah Tri Wahyuningtyas¹, Hartatik², Prihatin Sulistyowati³, Didik Iswahyudi⁴
Universitas Kanjuruhan Malang

dyahtriwahyu@unikama.ac.id, hartatik_sutrisno@yahoo.co.id

ABSTRAK

Mayoritas penduduk di dusun gunung kunci dan boro jabung kondisi perekonomiannya masih rendah, dimana pendapatan penduduk dari hasil perkebunan yang diterima dari hasil kerja per hari sifatnya tidak tetap serta keuntungan hasil susu sapi perah per harinya yang kecil dirasa masih belum dapat memenuhi kebutuhan masyarakat. Hasil susu sapi yang disetorkan atau dijual ke penampungan belum tentu diterima oleh KUD, karena KUD melakukan proses standarisasi untuk menjaga kualitas susu dari peternak. Akibat proses standarisasi tersebut mengakibatkan tidak semua susu yang sudah masuk ke KUD lolos dari uji parameter kualitas susu, sehingga banyak susu yang dibuang begitu saja ke lingkungan. Menanggapi permasalahan bahwa susu yang tidak diterima oleh KUD dengan kualitas rendah belum dikelola secara maksimal. Sehingga diperlukan suatu program yang dapat memanfaatkan susu kualitas rendah yang tidak diterima oleh KUD menjadi produk olahan susu yang lebih bernilai ekonomis. Iptek yang akan diterapkan yaitu pengolahan produk makanan berbahan dasar susu misalnya pembuatan stik susu. Program pengolahan produk makanan berbahan dasar susu ini terdiri dari dua tahap yaitu pelatihan pengolahan aneka makanan berbahan dasar susu dan pelatihan pembuatan stik susu, (4) pengemasan dan pemasaran produk. 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 dan juga menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi mitra.

Kata kunci: Stik susu, PKK, Gunung Kunci, Boro Jabung

ABSTRACT

Most of society in gunung kunci and boro jabung hamlet the economic conditions still low, population income from accepted plantation yields from work result per day is not fixed and profit of dairy cows per day that low is felt still cannot meet the needs of the society. Cow's dairy yields are deposited or sold to the shelter not necessarily accepted by KUD, because of KUD perform standardization process to maintain the quality of dairy from breeders. Due to the standardization process is not all the dairy that goes into KUD passing the dairy quality test parameters, which much dairy is thrown away. Responding to the problem that milk is not accepted by KUD with low quality is not maximum processing yet. Therefore, it is required a program which can utilize low quality dairy that was not accepted by KUD become dairy products with economic value. Science and technology that will be applied is processing food product made from dairy, such as milk stick. Processing program of food product made from dairy is divided into two process the first is training processing food product made from dairy and the second is training dairy stick production, (4) packaging and marketing the product. The expectations of this program are able to create side job opportunities for breeders and directly expected able to increase economic level in gunung kunci and boro jabung hamlet. Besides it is expected also can increase the use value of a material become a product which can be used as nutrition improvement material for society in general and fostering entrepreneurial spirit for partners.

Key words: milk stick, fostering family welfare, gunung kunci, boro jabung

PENDAHULUAN

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 pohong. 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 standardisasi 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. 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 (Frazier and Westhoff, 1978).

Salah satu bahan makanan berbahan dasar susu yaitu tahu susu dan keju. Keju adalah hasil olahan susu yang diperoleh dengan cara menambahkan enzim rennet dalam suasana asam sehingga membentuk padatan dan dilanjutkan dengan pematangan dalam waktu dan kelembaban tertentu (Rasuli dkk, 2015). Akan tetapi, olahan susu dalam bentuk keju tidak dapat dibuat dengan menggunakan susu yang berkualitas rendah yang tidak diterima oleh KUD.

Berdasarkan uraian tersebut dapat disimpulkan bahwa susu yang tidak diterima oleh KUD dengan kualitas rendah belum dikelola secara maksimal. Sehingga diperlukan suatu program yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dusun Gunung Kunci dan Boro Jabung. Salah satu program untuk menanggulangi masalah tersebut diantaranya melalui suatu ipteks yang berguna untuk memanfaatkan susu kualitas rendah yang tidak diterima oleh KUD menjadi produk olahan susu yang lebih bernilai ekonomis (Disnakan, 2011). Iptek yang akan diterapkan yaitu pengolahan produk makanan berbahan dasar susu misalnya pembuatan stik susu.

Program pengolahan produk makanan berbahan dasar susu yang ditawarkan yaitu dimulai dari kegiatan sosialisasi melalui pelatihan pengolahan makanan berbahan dasar susu, praktek dan pendampingan pembuatan stik susu. Proses pembuatan stik susu sangat mudah dan sederhana, dari segi alat yang dibutuhkan hanya dibutuhkan alat mesin penggiling dan pemotong adonan stik susu serta alat pengepres makanan untuk mengemas produk yang sudah jadi.

Berdasarkan alat yang digunakan dan proses pengolahan yang mudah, maka pembuatan stik susu ini dirasa dapat diproduksi dalam skala rumah tangga. Kelebihan produk yogurt yang berasal dari susu ini adalah baik bagi kesehatan (peningkatan nilai gizi) anak-anak maupun masyarakat luas. Sedangkan stik susu merupakan makanan berbahan dasar susu yang dapat bertahan lebih lama dan digemari oleh

anak-anak serta masyarakat luas sebagai makanan ringan yang enak dan bergizi karena mengandung susu.

Hasil monitoring, wawancara dengan masyarakat di sekitar lokasi peternakan di kelompok PKK dusun Gunung Kunci dan dusun Boro Jabung diperoleh informasi bahwa banyak ibu-ibu yang berminat untuk mencoba berlatih mengolah produk makanan berbahan dasar susu dari susu yang dihasilkan oleh sapi mereka. Ada 2 kelompok PKK yang akan dibina oleh tim pengusul yaitu kelompok PKK dusun Gunung Kunci dan dusun Boro Jabung desa Jabung Kecamatan Jabung Kabupaten Malang. Kegiatan pelatihan tidak hanya dibina dalam pembuatan produk makanan berbahan dasar susu, tetapi juga pembinaan mulai dari pengemasan, hingga pemasaran produk.

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 (Dyah dan Farida, 2016).

Adapun beberapa dampak jangka panjang kegiatan yang diharapkan muncul adalah: (1) susu yang tidak diterima oleh KUD dapat dimanfaatkan secara baik sehingga peternak tidak mengalami kerugian, (2) peningkatan kesejahteraan ekonomi mitra, (3) tumbuhnya ekonomi pedesaan karena adanya peningkatan daya beli, (4) peningkatan kualitas gizi dan nilai guna pangan, (5) berkembangnya usaha pembuatan olahan makanan berbahan dasar susu, (6) peningkatan kemampuan berwirausaha bagi mitra dan (7) peningkatan tingkat pendidikan mitra.

METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan permasalahan yang diketahui, terdapat beberapa solusi yang akan dilaksanakan untuk mengatasi permasalahan

mitra meliputi: pelatihan pemanfaatan, pengolahan susu, dan pembuatan stik susu. Adapun prosedur solusi masalah yang akan ditawarkan pada program pelatihan ini, diantaranya:

1. Presentasi tentang manfaat dan cara pengolahan susu

Presentasi ini dilakukan pada dua tempat yaitu dusun Gunung Kunci dan dusun Boro Jabung Desa Jabung yang diikuti oleh 30 orang dari perwakilan ibu PKK dusun Gunung Kunci dan dusun Boro Jabung. Presentasi ini bertujuan memberikan gambaran kepada mitra tentang manfaat dan beberapa pengolahan susu secara sederhana yang dirasa masih asing bagi mitra seperti digunakan dalam pembuatan kue, keju ataupun stik susu.

2. Pelatihan pembuatan stik susu

Pelatihan pembuatan stik susu dilaksanakan setelah kegiatan presentasi pemanfaatan dan pengolahan susu. Pada pelatihan ini mitra diberikan demo pembuatan stik susu oleh tim ahli. Sebelumnya mitra diberikan alat dan bahan yang selanjutnya secara bersama-sama mitra memperhatikan arahan dari pemateri dalam membuat krupuk susu. Alat yang dibutuhkan diantaranya adalah penggiling stik susu, baskom plastik, kompor, penggorengan, dan sealer. Sedangkan bahan yang dibutuhkan diantaranya susu segar dan susu bubuk, tepung terigu dan tapioka, telur, mentega, garam dan minyak goreng. Adapun langkah-langkah pembuatan stik susu secara singkat disajikan dalam diagram alir berikut:



Selama kegiatan pengabdian partisipasi mitra dalam pelaksanaan pengabdian ini sangat menentukan keberhasilan dan keberlanjutan program. Beberapa cara untuk mendorong mitra agar memberikan partisipasi aktif dalam pelaksanaan program pengabdian ini adalah

1. Kunjungan lapangan kepada ibu-ibu PKK dusun Gunung Kunci dan Boro Jabung Desa Jabung. Kunjungan lapangan bertujuan untuk meyakinkan program yang dilaksanakan pada khalyak sasaran, dalam kegiatan ini mitra binaan baru akan diajak untuk berpartisipasi dalam acara penyuluhan pembuatan stik susu.
2. Kegiatan pendampingan baik pengolahan dan produksi lanjutan pembuatan krupuk susu. Kegiatan ini dimaksudkan untuk mempermudah mitra jika membutuhkan konsultasi ketika mengalami kendala selama memproduksi stik susu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program pengabdian ini di bagi dalam dua sesi dengan rincian materi pada tiap pertemuan/sesi sebagai berikut:

Sesi Pertama, Sebelum dilaksanakan pelatihan pembuatan krupuk susu, sebelumnya diberikan penjelasan yang disampaikan oleh Ibu Hartatik tentang manfaat susu yang seringkali belum diketahui oleh masyarakat. Pada presentasi pertama ini juga dijabarkan tentang beberapa cara pengolahan terhadap susu secara sederhana sehingga susu memiliki nilai jual yang lebih tinggi misalnya dapat dipakai sebagai campuran kue, sabun, keju ataupun dan juga stik susu. Kegiatan penyuluhan ini diikuti oleh sekitar 30 orang dan dihadiri oleh ibu – ibu rumah tangga dari dusun Gunung Kunci dan Dusun Boro Jabung Desa Jabung. Pada kegiatan presentasi ini, masyarakat cukup antusias karena beberapa warga belum mengetahui manfaat dan cara pengolahan susu lebih lanjut dalam kehidupan sehari – hari.



Gambar 1. Pelatihan Pengolaan Susu Sapi

Sesi kedua, Setelah dilaksanakan presentasi tentang manfaat susu dan informasi pengolahan susu, selanjutnya dilaksanakan pelatihan pembuatan stik susu. Pelatihan ini cukup ditunggu oleh mitra. Seperti pada kegiatan sebelumnya pada pelatihan ini juga diikuti oleh 30 orang ibu – ibu rumah tangga dari dua mitra. Pada tahapan pelatihan ini materi disampaikan oleh Ibu Kodir dan Ibu Dyah Triwahyuningtyas.

Adapun deskripsi kegiatan pembuatan stik susu ini terdiri dari:

No	Langkah Kerja	Uraian
1	Persiapan	<ul style="list-style-type: none"> Menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan Menimbang semua bahan sesuai kebutuhan
2	Pencampuran bahan	<ul style="list-style-type: none"> Campur susu segar, tepung terigu, tepung tapioka, susu bubuk, telur, mentega, garam Aduk dan uleni hingga bahan tidak menempel ditangan/ kalis 
3	Peggilingan	<ul style="list-style-type: none"> Giling adonan secukupnya sampai halus  <ul style="list-style-type: none"> Potong adonan yang telah halus Giling potongan adonan menjadi adonan stik

		
4	Penggorengan	<ul style="list-style-type: none"> Siapkan minyak goreng dalam wajan dengan menggunakan api sedang  <ul style="list-style-type: none"> Goreng adonan stik hingga berwarna kekuningan 
5	Penirisan	<ul style="list-style-type: none"> Pastikan minyak yang menempel pada produk relatif sedikit agar produk lebih awet dan menghindari bau tengik selama penyimpanan Gunakan kertas sebagai alas nampal peniris untuk menyerap minyak yang menempel pada produk 
6	Pengemasan	<ul style="list-style-type: none"> Masukkan produk dalam kemasan yang sudah ditentukan  <ul style="list-style-type: none"> Timbang kemasan sesuai dengan berat pada kemasan



Kegiatan pembuatan stik susu ini cukup mendapatkan antusias dari mitra karena 85% mitra dapat berpartisipasi secara langsung dalam proses pembuatan stik susu. Antusias mitra juga dapat dilihat dari keaktifan mitra selama proses pelatihan berlangsung, dimana mitra menyampaikan beberapa pertanyaan kepada pemateri terkait pembuatan krupuk susu. Selain mengajukan pertanyaan mitra juga memberikan masukan atau saling sharing dengan pengabdian sesuai dengan pengalaman mitra dalam membuat stik misalnya dalam hal bahan atau tips dan trik dalam membuat stik susu.

Setelah kegiatan pelatihan, mitra merasa pembuatan stik susu cukup mudah dan dapat dilakukan secara berkelompok. Selanjutnya mitra berencana untuk mencoba memproduksi stik susu diawali pada skala kecil. Rencana produksi stik susu mitra ini difasilitasi oleh pengabdian dengan memberikan bantuan alat-alat untuk memproduksi stik susu seperti penggiling stik, baskom plastik, kompor, penggorengan, dan sealer.

Kegiatan pelatihan ini telah terlaksana 80% dari rangkaian kegiatan program pengolahan produk makanan berbahan dasar susu yaitu sosialisasi melalui pelatihan pengolahan makanan berbahan dasar susu, praktek dan pendampingan pembuatan stik susu. Rencana tahapan berikutnya diharapkan perlu adanya kegiatan pelatihan pengemasan dan pemasaran

produk, selain itu juga diperlukan kegiatan pendampingan kepada mitra untuk membantu mendukung dan mengarahkan mitra dalam berwirausaha. Pendampingan yang diberikan kepada mitra misalnya dengan membuka layanan konsultasi secara terbuka dan memberikan bantuan kapanpun mitra perlukan. Konsultasi dapat diberikan dalam hal pembuatan, ataupun masalah-masalah yang ditemui oleh mitra selama proses berwirausaha memproduksi krupuk susu.

KESIMPULAN

Adapun beberapa kesimpulan yang diperoleh dari kegiatan ini antara lain:

1. Kegiatan Ipteks Bagi Masyarakat melalui pembuatan stik susu dilakukan dalam 2 tahapan pelatihan, yang terdiri dari pelatihan pemanfaatan dan pengolahan stik susu serta pelatihan pembuatan stik susu.
2. Mitra mampu memproduksi stik susu
3. Kegiatan pelatihan Ipteks bagi Masyarakat mampu menambah pengetahuan dan menumbuhkan kreativitas mitra dalam mengolah susu menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi.
4. Kegiatan pelatihan Ipteks bagi Masyarakat dapat meningkatkan antusias mitra dalam berwirausaha memproduksi stik susu.

Beberapa saran setelah melaksanakan kegiatan pengabdian ini antara lain:

1. Perlu adanya kegiatan pendampingan secara rutin dalam membantu mitra memproduksi stik susu.
2. Perlu adanya kegiatan pelatihan strategi pemasaran dan pengemasan produk untuk meningkatkan nilai jual krupuk susu dan sebagai tambahan pemasukan bagi mitra.
3. Perlu adanya pembinaan manajemen produksi dalam mengelola kegiatan wirausaha krupuk susu
4. Diperlukan pendaftaran produk krupuk susu ke dinas kesehatan untuk menjadikan produk menjadi lebih diterima dalam skala besar serta mendapatkan ijin dari dinas kesehatan.
5. Pelatihan dapat dilakukan di desa lain untuk mengembangkan kemampuan berwirausaha

memanfaatkan sumber daya alam yang ada di desa tersebut

6. Pemerintah hendaknya juga memberikan perhatian terkait dengan bantuan baik permodalan atau penyuluhan lebih lanjut agar masyarakat semakin tertarik untuk berwirausaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Disnakan Jawa Tengah. 2011. www.disnak-jateng.go.id/web *Taraf Kesejahteraan Petani Sapi*. Situs Resmi Disnakan Jawa Tengah.
- Frazier and Westhoff. 1978. *Food Microbiology*. New York: Mc Graw Hill Company Saleh, E.
2004. *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Fakultas Peternakan Universitas Sumatera Utara.
- Rasuli, N, dkk. 2015. Karakteristik Curd Keju Menggunakan Penggumpal Ekstrak Daun Serut (*Strebulus Asper*) Dengan Lama Pemanasan Berbeda. *Jurnal Sains & Teknologi*, Vol.15 No.2 : 176 – 181.
- Resnawati, Hati. 2010. "Kualitas Susu Pada Berbagai Pengolahan Dan Penyimpanan" (Jurnal). Bogor : Balai Penelitian Ternak.
- Wahyuningtyas, Dyah Tri & Kumala, Farida Nur. 2016. Pengembangan Usaha Krupuk Susu Ibu-Ibu PKK Desa Jabung Kecamatan Jabung Kabupaten Malang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Widya Laksana*. Vol-5 No-2. Universitas Pendidikan Ganesha.