

Peningkatan Kapasitas UMKM Pengolahan Hasil Ternak untuk Kesejahteraan dan Pemulihan Ekonomi Pasca Pandemi di Desa Tambak, Mojosongo, Boyolali

Ega Zahrotun Nisa^{a,1,*}, Dasmadi^{b,2}

^a Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Boyolali, Jalan Pandanaran No.405, Dusun Winong, Boyolali 57315, Indonesia

^b Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Boyolali, Jalan Pandanaran No.405, Dusun Winong, Boyolali 57315, Indonesia

¹ egazahrotun@gmail.com; ² dasmadi82@gmail.com ;

* Korespondensi penulis

ARTICLE INFO

Article history

Menerima 19 April 2022

Revisi 18 Mei 2022

Diterima 19 Mei 2022

Kata Kunci

UMKM

Hasil Olahan Ternak

Pemulihan Ekonomi

ABSTRACT

Real Work Lecture is part of the implementation of higher education that places students outside the campus. The pandemic that hit Indonesia had an impact on the Micro, Small and Medium Enterprises of the people in the Tambak village. The people of Tambak village generally sell livestock products in the form of fresh milk in the form of raw materials and are rarely processed by themselves. Livestock product processing training activities to increase the capacity of Community Micro and Small Enterprises in Tambak Village, Mojosongo, Boyolali after the pandemic which was carried out as a form of community service. The training for processing livestock products in the form of dairy products was attended by 25 people from Tambak Village Rt 04 Rw 02. Preparations for the expansion begin with the establishment of a place for consultation, the home of the Unique Mother, one of the owners of the community in Tambak village. A tool for conducting training. The third step is to provide training on the production of processed animal products, namely milk. The implementation begins with a presentation by Ega Zahrotun Nisa on milk, milk types, materials on how to process and store milk, then a presentation on dairy production, and ends with a tasting of the processed milk produced.

This is an open access article under the [CC-BY-SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



1. Pendahuluan

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan bagian dari mata kuliah perguruan tinggi yang menempatkan mahasiswa di luar kampus. KKN dilakukan untuk membantu mahasiswa hidup bersama, mengabdikan kepada masyarakat, dan menggali potensi sumber daya manusia (SDM) dan sumber daya alam (SDA) yang ada di masyarakat. KKN menekankan pada penerapan ilmu, *soft skill* dan pengalaman belajar mahasiswa di masyarakat. KKN diselenggarakan dengan tujuan memperkuat kemandirian masyarakat. KKN tahun ini berbeda dengan tahun lalu karena Indonesia sedang dilanda pandemi COVID-19. Oleh karena itu, tahun ini KKN akan dilaksanakan secara mandiri di tempat tinggal masing-masing mahasiswa. Menindaklanjuti hal tersebut, kami melaksanakan KKN di Desa Tambak, Mojosongo, Boyolali. Kemudian, program bantuan amal diadakan di desa Tambak di Mojosongo, Boyolali.

Desa Tambak merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali Jawa Tengah. Sebagian besar masyarakat di Desa Tambak memiliki usaha mikro, kecil dan

menengah (UMKM). UMKM yang berada di Desa Tambak seperti pengolahan hasil ternak susu menjadi susu pasteurisasi, keju, yogurt dan masih banyak lainnya. Pandemi yang melanda Indonesia berdampak pada UMKM di Desa Tambak. Menyadari kondisi tersebut akan memungkinkan mahasiswa untuk mendukung UMKM dalam inovasi program Kuliah Kerja Nyata (KKN). Inovasi adalah kunci pengembangan UMKM. Inovasi merupakan cara menginterpretasikan peluang bisnis dari yang tidak ada menjadi yang sudah ada, yang diwakili oleh tingkat kreativitas yang cukup tinggi [7]. Selain itu, UMKM dinilai memiliki peluang untuk berubah dengan mengikuti situasi dan perkembangan sosial. Produksi susu sapi perah di Kabupaten Boyolali tahun 2021 meningkat dari tahun lalu. Data produksi susu sapi di Boyolali pada tiga bulan pertama (Januari-Maret) tahun 2021 mencapai 12.534.366 liter. Sedangkan tahun 2020 pada periode yang sama 12.483.665 liter. Produksi susu sapi perah di Boyolali tahun 2020, total mencapai 49 716 941 liter [1]. Boyolali dikenal sebagai produsen susu terbesar di Jawa Tengah. Hal tersebut membuat Kabupaten Boyolali dijuluki sebagai Kota Susu. Kabupaten Boyolali memiliki potensi unggul dalam peternakan sapi perah. Sebanyak 20% produksi susu di Indonesia dan 70% produksi susu di Jawa Tengah berasal dari Kabupaten Boyolali [2]. Salah satu inovasi yang dapat dikembangkan UMKM adalah produk olahan hewani.

Berdasarkan survei yang dilakukan, ditemukan bahwa desa Tambak memiliki potensi UMKM dalam olahan hasil ternak karena banyaknya peternakan. Peternakan yang ada di desa Tambak cukup banyak yaitu peternakan sapi perah. Hal ini dapat menjadi potensi besar untuk berinovasi dalam bidang produk olahan hasil ternak. Masyarakat desa Tambak umumnya menjual hasil ternak berupa susu segar berupa bahan mentah serta jarang diolah sendiri. Hal tersebut berdampak pada keterbatasan pemasaran hasil ternak dan pendapatan peternak desa Tambak juga tidak akan maksimal. Status sosial ekonomi peternak belum menunjukkan kesejahteraan karena pendapatan petani yang masih tergolong rendah [4]. Pengolahan susu merupakan salah satu cara peternak dapat memberikan nilai tambah terhadap produk hewan tersebut [5]. Produk hewan yang inovatif di UMKM, termasuk susu, berpotensi menciptakan peluang bisnis baru melalui pengolahan yang inovatif dan kreatif. Bisa menjadi bisnis yang menjanjikan untuk mengembangkan berbagai jenis produk olahan ternak dan meningkatkan perekonomian desa Tambak pasca pandemi. Hasil ternak diinovasikan menjadi produk yang lebih menarik, nyaman, aman, sehingga dapat menarik konsumen yang lebih banyak dibandingkan dengan produk sejenis [8]. Berdasarkan latar belakang tersebut perlu dilaksanakannya KKN pengabdian masyarakat di Desa Tambak guna membantu meningkatkan kapasitas UMKM pengolahan hasil ternak untuk kesejahteraan dan pemulihan ekonomi pasca pandemi.

2. Metode

Kuliah Kerja Nyata (KKN) dilaksanakan sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat, kegiatan pelatihan pengolahan hasil ternak untuk meningkatkan kapasitas UMKM di Desa Tambak di Mojosongo, Boyolali. Kegiatan pelatihan pengolahan hasil ternak untuk meningkatkan kapasitas UMKM di Desa Tambak, Mojosongo, Boyolali pasca pandemi yang dilaksanakan sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat. Pelatihan pengolahan hasil ternak berupa olahan susu diikuti oleh ibu-ibu Desa Tambak Rt 04 Rw 02 berjumlah 25 orang. Persiapan pelaksanaan penyuluhan, persiapan dimulai dengan menata tempat yang akan digunakan penyuluhan, yaitu di rumah ibu Unik salah satu pemilik masyarakat di Desa Tambak, kemudian menyiapkan alat-alat untuk melakukan pelatihan. Tahap ketiga, pelaksanaan pelatihan pembuatan hasil olahan ternak yaitu susu. Pelaksanaan diawali dengan: Pembukaan yang dilakukan oleh Ega Zahrotun Nisa menyampaikan materi tentang susu, jenis-jenis susu, cara pengolahan dan cara penyimpanan susu kemudian pelatihan pembuatan hasil olahan susu dilaksanakan dan ditutup dengan mencicipi hasil olahan susu yang telah dibuat.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Pelatihan Produk Olahan Susu

Pelatihan dalam pengabdian masyarakat mengenai pembuatan produk makanan olahan hasil ternak berbahan dasar susu dilaksanakan pada hari Minggu, 13 Februari 2022. Masyarakat Desa Tambak memiliki potensi cukup besar dalam bidang peternakan sapi perah. Oleh sebab itu olahan berbahan dasar susu dapat dimanfaatkan untuk menjadi terobosan baru UMKM mempercepat pemulihan perekonomian pasca pandemi. Selain itu susu adalah salah satu hasil ternak yang dapat diolah dalam berbagai produk olahan mempunyai nilai yang ekonomis serta dijadikan olahan pangan kekinian. Susu dapat diolah menjadi berbagai jenis olahan pangan kekinian dan banyak ditawarkan misalnya susu goreng dan es krim. Walaupun terdengar asing jajanan yang terbuat dari bahan dasar susu karena pada dasarnya susu hanya dikonsumsi dalam bentuk minuman segar. Olahan bahan pangan susu kini dapat menjadi terobosan baru untuk mempercepat pemulihan perekonomian pasca pandemi dengan berinovasi sebanyak mungkin dalam bidang UMKM. Olahan bahan pangan susu ini sangat berhasil menarik minat peserta untuk mencoba membuat inovasi baru pengolahan susu sapi. Susu dapat menjadi suatu produk dengan rasa baru akan tetapi tidak menghilangkan nutrisi yang terkandung di dalamnya.

Peserta pelatihan adalah ibu rumah tangga dan perempuan di Desa Tambak, Mojosongo, Boyolali yang memiliki potensi yang besar untuk mengembangkan UMKM. Kondisi ini harus didukung dengan memberi bentuk pelatihan yang lebih banyak persentase praktek daripada teorinya. Pelatihan diawali dengan sedikit pengenalan mengenai produk susu sapi yang akan dibuat bersama. Kemudian dilanjutkan pengolahan produk susu yang akan dibuat menjadi berbagai jenis seperti susu goreng dan es krim. Pelatihan pembuatan produk olahan susu diawali dengan pembuatan susu goreng terlebih dahulu (Fig. 1) yang kemudian diikuti dengan pelatihan pembuatan olahan es krim susu (Fig. 2).

3.1.1 Pelatihan Olahan Susu Goreng

Susu goreng merupakan salah satu produk pengolahan susu yang memiliki bentuk yang unik dan tekstur yang berbeda dari susu pada umumnya. Susu goreng merupakan produk hasil olahan yang biasanya digunakan sebagai makanan penutup atau makanan yang dimakan sebagai pencuci mulut yang dihidangkan setelah makanan utama dan memiliki rasa yang manis dengan tekstur yang kenyal. Susu goreng merupakan salah satu makanan penutup karena teksturnya yang kenyal [6]. Namun untuk menambah cita rasa lezat dan legit ada bahan-bahan tambahan yang diperlukan dalam membentuk adonan susu goreng.

Berikut bahan dan cara pengolahan susu goreng:

Bahan Susu Goreng:

- 300 mL susu
- 60 gr maizena/tepung jagung
- 50 gr gula
- 60 gr air vanilla

Adonan kulit

- 80 gr tepung terigu serbaguna
- 20 gr maizena
- 1/2 sdt baking powder
- 1 sdt gula
- 110 ml air
- 1 sdm minyak sayur

Cara pembuatan:

1. Campurkan 300 mL susu, 60 gr maizena/tepung jagung, 50 gr gula, 60 gr air vanilla
2. Masak semua bahan-bahan dengan api kecil sampai dengan tekstur mengental

3. Setelah mengental masukkan ke wadah dan dinginkan
4. Setelah isian didinginkan buat adonan kulit dengan mencampur semua bahan adonan kulit
5. Setelah adonan kulit dan isian susu goreng siap panaskan minyak
6. Kemudian baluri isian dengan adonan kulit semua bahan siap digoreng
7. Susu goreng siap dihidangkan



Fig 1. Pelatihan Pengolahan Susu Goreng

3.1.1 Pelatihan Olahan Es krim Susu

Es krim merupakan sejenis makanan semi padat yang dibuat dari campuran susu, lemak hewani atau nabati, gula dan dengan atau tanpa bahan makanan lain [3]. Es krim merupakan salah satu makanan yang bernilai gizi tinggi. Nilai gizi es krim sangat tergantung pada nilai gizi bahan bakunya. Untuk membuat es krim yang bermutu tinggi, nilai gizi bahan bakunya perlu diketahui dengan pasti. Es krim merupakan produk pangan yang cocok dikonsumsi untuk iklim tropis, sehingga salah satu pilihan untuk menghilangkan dahaga. Es krim banyak digemari masyarakat diberbagai tingkatan usia, karena rasanya yang manis dan lumer dimulut. Es krim merupakan salah satu produk hasil pengolahan susu yang sangat digemari masyarakat dari berbagai lapisan. Rasanya yang manis, lembut dan segar dengan berbagai varian rasa dan warna membuat orang menyukai produk ini.

Berikut bahan dan cara pengolahan pembuatan es krim:

Bahan:

- Susu cair 250 ml
- gula 5 sdm
- essence vanila cair atau bubuk 1/2 sdt
- tepung maizena 2 sdm
- emulsifier (SP) 1 sdt

Cara pembuatan:

1. Campur susu dan gula pasir, aduk hingga tercampur rata, tuang ke dalam panci dan panaskan di atas kompor.
2. Larutkan tepung maizena dengan air. Tuang ke dalam susu panas. Lanjutkan mengaduk untuk menghindari gumpalan tepung maizena. Tambahkan esens vanila dan aduk kembali hingga merata. Jika kuku Anda panas dan hangat, matikan kompor.

3. Dinginkan susu dan tuangkan ke dalam wadah tertutup.
4. Simpan dalam freezer selama kurang lebih 5 jam hingga membeku di dalam freezer atau mengkristal di dalam freezer.
5. Keluarkan adonan dari freezer dan campur dengan SP.
6. Setelah kalis dan lembut, kembalikan adonan ke wadah, ratakan dan tutup wadah.
7. Bekukan kembali semalaman di dalam freezer.
8. Keluarkan es krim yang bisa kamu nikmati.



Fig 2. Pelatihan Pengolahan Es Krim Susu

Mengonsumsi susu dapat meningkatkan daya tahan tubuh, oleh karenanya mengonsumsi susu menjadi hal yang penting terlebih dalam masa pandemi seperti saat ini yang menuntut agar menjaga imunitas tubuh tetap baik. Produk-produk olahan susu ini dapat menjadi salah satu pilihan pengolahan susu dalam meningkatkan konsumsi susu di Indonesia. Peningkatan konsumsi masyarakat terhadap susu sapi juga diharapkan dapat mengembangkan peternakan sapi perah terutama peternakan sapi perah rakyat. Sugor dapat dikatakan merupakan inovasi yang baru dalam pengolahan susu sehingga informasi mengenai produk ini belum menjangkau seluruh masyarakat oleh karenanya diperlukan media dalam penyebarluasan informasi tersebut.

4. Kesimpulan

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan dan hasil evaluasi terhadap KKN di Desa Tambak, Mojosongo, Boyolali maka dapat disimpulkan pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan hasil olahan ternak untuk memajukan UMKM dan mempercepat pemulihan perekonomian masyarakat dapat memberikan manfaat terutama keterampilan berinovasi memanfaatkan bahan-bahan yang kurang baik menjadi bahan yang bernilai jual. Pelatihan ini sangat efektif untuk meningkatkan keterampilan serta antusias masyarakat sehingga menghasilkan produk bernilai jual ekonomis. Sebaiknya pelatihan-pelatihan yang sudah diberikan mengenai produk pengolahan hasil ternak dapat diterapkan dan dimanfaatkan sebagai pembangunan UMKM serta mempercepat pertumbuhan perekonomian di Desa Tambak, Mojosongo, Boyolali. Pelatihan sejenis dan lebih berinovasi diharapkan dapat dilaksanakan secara berkesinambungan untuk meningkatkan keterampilan secara profesional, karena disadari keterampilan akan terbentuk jika berlatih secara berkala.

Ucapan Terima Kasih

Kami segenap Tim KKN Desa Tambak mengucapkan terima kasih kepada Perdana Menteri Universitas Boyolali, Rektor LPPM Universitas Boyolali, Direktur Program KKN Universitas

Boyolali 2022, dan para dosen Universitas Boyolali. Teringat Kepala Desa Tambak di Mojosongo, Boyolali yang mengizinkan kelancaran kegiatan amal 2022 mulai 1 Februari hingga 8 Maret 2022. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada warga Desa Tambak atas dukungan dan partisipasinya dalam kegiatan yang telah kami lakukan.

Daftar Pustaka

- [1] Boyolali, B. P. (2021, July 30). Tabel/Indikator. Dipetik Augustus 20, 2021, dari Badan Pusat Statistik Kabupaten Boyolali (Statistics of Boyolali Regency): <https://Boyolalikab.Bps.Go.Id/Statictable/2020/07/30/1106/BanyaknyaPenerimaan-Dan-Penjualan-Susu-Liter-Di-Kabupaten-Boyolali-2019.Html>
- [2] Hartin, A. G., dan Santoso, E. B. 2020. Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Susu Segar dalam Penentuan Produk Unggulan Lokal di Desa Sukorejo Kecamatan Musuk Kabupaten Boyolali. *Jurnal Teknik ITS*. 328-334.
- [3] Haryanti, N., Ahmad Zueni. 2015. Identifikasi Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim Daging Kulit Manggis (*Garcinia Mangostanal.*) dengan Variasi Susu Krim. *AGRITEPA*. 1(2): 143-156.
- [4] Kustiandi, J., M. I. Jaelani, N. Khumairoh, N. Pakpahan, N. Qomariyah, R. N. Azizah, dan S. A. Hafidzoh. 2020. Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Melalui Pelatihan Diferensiasi Produk Olahan Susu Sapi Desa Ngembal. *Jurnal Graha Pengabdian*. 2(3): 242-249.
- [5] Setiyowati, L. 2020. Rantai Pasok dan Nilai Tambah Susu Sapi Perah. *Journal of Development Economics*. 3(2): 780–798.
- [6] Susilawati, I., Wendry S. P., Lizah K. 2021. Pelatihan Berbagai Metode Pengolahan Susu Sapi sebagai Upaya Mengawetkan, Meningkatkan Nilai Manfaat, dan Nilai Ekonomi. *Media Kontak Tani Ternak*. 3(1): 27-31.
- [7] Wiyono, H. D., T. Ardiansyah dan T. Rasu. 2020. Kreativitas Dan Inovasi Dalam Berwirausaha. *Jurnal Usaha*. 1(2): 19-25.
- [8] Yuniastuti, A., Ning Setiati, dan R. Susanti, 2018. Pengembangan Olahan Hasil Ternak Melalui Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Susu di Kelurahan Cepoko, Gunung Pati, Semarang. 15(1): 3-10.