

Pengembangan Produsen Pangan Olahan Berbahan Susu Sapi di Purworejo

Uswatun Hasanah¹⁾, Roisu Eny Mudawaroch²⁾

Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Purworejo
email : uhasanah12327@gmail.com

Abstrak

Pangan olahan berbahan susu sapi merupakan olahan pangan yang berpotensi baik untuk berkembang. Susu yang digunakan adalah susu pilihan dan kualitasnya terjaga. Kontinuitas bahan baku yang tersedia secara terus menerus, dan hubungan kerjasama yang baik dengan peternakan Kapencar, membuat usaha ini mampu bertahan sampai sekarang. Kualitas produk yang dihasilkan sangat baik, dimana pengolahannya tanpa menggunakan bahan tambahan, bahan kimia dan bahan pengawet. Produk yang dihasilkan merupakan produk yang dapat dikonsumsi semua kalangan umur maupun lapisan masyarakat dengan harga terjangkau. Produsen pangan berbahan susu masih sangat jarang di Purworejo, meskipun Purworejo sebagai sentra kambing etawa, tetapi produksinya masih rendah, belum mampu mencukupi kebutuhan cempe, harga jualnya mahal dan tidak semua orang suka. Berkat Susu merupakan salah satu agen susu dan pengolah susu di Purworejo. Program pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan dalam bentuk pemberdayaan, pelatihan, pembinaan dan pendampingan guna peningkatan penguasaan IPTEKS pembuatan diversifikasi olahan pangan berbahan susu, pengemasan olahan susu, labelisasi dan pemasaran serta pembukuan.

Kata kunci: Pangan Olahan Susu, Labelisasi, Pemasaran

1. PENDAHULUAN

Berkat Susu merupakan usaha agen dan pengolahan susu sapi yang berdiri tahun 2011 sampai sekarang. Lokasi usaha masih menjadi satu dengan rumah, di Desa Brengkelan Kecamatan Purworejo. Berkat Susu belum memiliki tempat usaha khusus untuk produksi maupun produk. Lokasi rumah yang berada di pusat kota, tetapi kurang strategis karena akses masuk berupa gang kecil dan rumah sulit diketahui konsumen karena belum ada tanda khusus seperti spanduk atau banner.

Berkat Susu pada tahun 2011 hanya mampu mengolah susu sebanyak 15 liter/hari, saat ini mampu mengolah susu sebesar 55 liter/hari. Bahan baku susu sapi diperoleh dari peternakan sapi perah Kapencar dari Temanggung sejak 2011-sekarang, karena kualitas susu dianggap paling baik dan menjaga kualitas susu sampai sekarang.

Berkat Susu mengolah 55 liter susu menjadi susu segar (30 liter atau 55%), susu pasteurisasi (5 liter atau 15%), pudding susu (5 liter atau 15%) dan yogurt (5 liter atau 15%). Susu pasteurisasi, pudding dan yogurt dibuat dengan berbagai

varian rasa untuk memenuhi selera konsumen. Susu Pasteurisasi memiliki varian rasa original, coklat, strawberi dan melon. Pudding susu memiliki varian rasa coklat, strawberi, anggur dan leci. Yogurt memiliki varian rasa strawberi, blueberry dan melon.

Berkat susu memiliki potensi yang baik untuk berkembang. Susu yang digunakan adalah pilihan dan kualitasnya terjaga. Kontinuitas bahan baku yang tersedia secara terus menerus, dan hubungan kerjasama yang baik dengan peternakan Kapencar, membuat usaha ini mampu bertahan sampai sekarang. Kualitas produk yang dihasilkan sangat baik, dimana pengolahannya tanpa menggunakan bahan tambahan, bahan kimia dan bahan pengawet. Produk yang dihasilkan merupakan produk yang dapat dikonsumsi semua kalangan umur maupun lapisan masyarakat dengan harga terjangkau.

2. METODE KEGIATAN

Pengabdian kepada masyarakat akan dilaksanakan selama 10 bulan, yang dibagi menjadi 4 tahapan dan metode :

- 1) Tahap Pendekatan
Tahapan ini dilakukan dengan melaksanakan observasi untuk memperoleh data awal yang lengkap dan jelas serta untuk memperoleh izin dari pihak yang terkait.
- 2) Tahap Perencanaan
Pemaparan rencana awal berdasarkan hasil observasi dan masukan dari pihak terkait, dengan memberdayakan target sasaran dan pihak terkait menggunakan metode analisis SWOT. Membentuk agenda program, jadwal pelaksanaan program, dengan melibatkan target sasaran dan Tim Pengabdian kepada Masyarakat.
- 3) Tahap pelaksanaan
Pelaksanaan program pengabdian sesuai dengan rencana dengan memberdayakan target sasaran, disini dilakukan pelatihan, pembinaan dan pendampingan. Pelatihan dilakukan dari narasumber ahli, demonstrasi dan praktik sampai target sasaran mampu dan mau secara mandiri. Pelatihan dilaksanakan di lokasi Berkat Susu.
 - a) Pemberdayaan: mengajak target sasaran untuk terlibat langsung secara aktif dalam seluruh pelaksanaan agenda program
 - b) Pelatihan: Pelatihan penanganan dan pasteurisasi susu, pembuatan yogurt, kemasan dan labelisasi serta pemasaran dan pembukuan.
 - c) Pembinaan: melaksanakan pengarahan dan konsultasi dari target sasaran terkait program (kemasan, labelisasi, pemasaran dan pembukuan)
 - d) Pendampingan: mendampingi target sasaran dari awal sampai akhir program pengabdian agar program dapat berjalan sesuai rencana, tujuan dan harapan program dapat berjalan dengan baik.
- 4) Tahap Evaluasi
Tahap evaluasi dilakukan oleh target sasaran dan Tim pengabdian dengan melibatkan pihak terkait, untuk mengetahui apakah program sudah sesuai dengan permasalahan yang ada, apakah sudah mampu mengatasi masalah, apakah target sasaran puas dengan program tersebut dan bagaimana kelanjutan dari program tersebut.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

- 1) Berkat susu mampu meningkatkan kapasitas bahan baku dan produksi.
Usaha yang dilaksanakan oleh tim IbM bersama dengan mitra untuk mewujudkan mitra yang mampu meningkatkan kapasitas bahan baku dan produksi berhasil dilaksanakan. Pada awal pelaksanaan kegiatan IbM, mitra hanya mampu membeli 55 liter susu sapi dari Kapencar. Sekarang mitra telah mampu mengolah hingga 75 liter setiap hari, bahkan masih merasa kekurangan bahan baku susu guna memenuhi permintaan konsumen.
- 2) Berkat susu mampu memproduksi yogurt sendiri
Berkat Susu sudah mampu untuk membuat yogurt sendiri meskipun kapasitasnya masih kecil dan tetap mendapatkan tambahan yogurt dari Kapencar. Keterampilan dari Berkat Susu semakin meningkat dengan adanya mesin *soft ice cream yogurt* yang membantu dalam menghasilkan kualitas produk, dari tekstur dan tampilannya. Rasa, komposisi dan harga juga dapat disesuaikan dengan konsumen di Purworejo.
- 3) Berkat susu mampu mengemas produk lebih baik, modern dan efisien. Tanggal 1 September 2016 dilakukan pembelian *cup sealer*. *Cup sealer* tersebut untuk mitra digunakan agar puding ataupun yogurt yang dihasilkan bisa dikemas dengan lebih higienis dan cepat.
- 4) Berkat susu memiliki penyimpanan susu dan produk lebih tinggi
Berkat susu memiliki tempat untuk penyimpanan susu yang sudah tua sehingga dengan pembelian dan hibah mesin pendingin mampu membantu dalam proses penyimpanan dan meningkatkan kapasitas penyimpanan produk olahan.
- 5) Berkat susu memiliki label, ijin PIRT atau BPOM
Tim IbM dan mitra mengusahakan adanya label untuk produk yang dipasarkan sudah berjalan lebih baik dari sebelum tim IbM masuk. Kemasan sudah memiliki label di tutup kemasan. Perinjinan PIRT atau BPOM harus mendapatkan sertifikat tentang keamanan pangan dari Dinas Kesehatan yang masih dalam proses, sehingga ijin PIRT dan BPOM masih berlanjut setelah pelaksanaan IbM selesai

- 6) Berkat susu memiliki manajemen produksi dan pemasaran yang lebih baik. Berkat Susu memiliki *out banner* dengan warna yang menarik dan kata-kata yang mudah diingat oleh orang yang melihatnya. Secara tidak langsung membuat orang tertarik untuk membaca dan berminat membeli dengan datang langsung ke rumah mitra, menghubungi nomor telpon, *whatsapp* ataupun pin BBM yang tertera di sana.

4. KESIMPULAN

1) Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan mitra memiliki motivasi dan potensi untuk mengembangkan produk olahan susu sapi menjadi lebih baik lagi dengan adanya hibah alat dari tim IbM. Kegiatan IbM tersebut sudah tercapai 100% dari rencana.

2) Saran

Mitra masih harus melakukan diversifikasi olahan susu sapi untuk meningkatkan animo konsumen terhadap produk dan pendapatan mitra.

5. DAFTAR REFERENSI

- Aryawan, D. 2004. Peranan Yoghurt terhadap Intoleransi Laktosa pada Manusia serta Nilai Gizinya atau Kesehatan. Program Studi Higiene Makanan. Program Diploma 3. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Helferich W., Dennis C. dan Westhoff. (1980). All about Yoghurt. New Jersey: Prentice-Hall. Hal76-81.
- Hendrik. (2008). Proses Pembuatan yoghurt skala rumah tangga dan Pembuatan Tapai Ketan.[diakses 7 Mei 2009]; [37 screens]. Diambil dari URL:HYPERLINK<http://hendrik.blogspot.com.html>
- Hery. (2008) . Biotek Yoghurt. [diakses 7 Mei 2009]; [11 screens]. Diambil dari URL:HYPERLINK<http://herihery.blogspot.com/2008/11/biotek-yoghurt.html>
- Wahyudi, M. (2006). Proses Pembuatan & Analisis Mutu Yoghurt. Buletin teknik Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor. 11(1): 12-16.

Wisnu, A. Y. (2002). Makanan Fermentasi Tradisional Tetap Menyehatkan. [diakses 7 Mei 2009]; [26screens: 4-5]. Diambil dari URL:HYPERLINK<http://kulinerkita.multiply.com/>

Yanuar G.(2009). Yoghurt. [diakses 26 Januari 2010]; [8screens: 5-6]. Diambil dari URL:HYPERLINK<http://gieholf.blogspot.com/Universitas Sumatera Utara>