

## **PENGOLAHAN SUSU SAPI MENJADI OLAHAN STIK SUSU SEBAGAI INOVASI UNTUK PENINGKATAN KESEJAHTERAAN MASYARAKAT GUNUNG KUNCI**

**Isbadar Nursit\*, Rizka Wahyu Alvina, Aa Yuni, Ulul Albab, Ahmad Fathonin Surya, M. Faishol Arief, Kuny Zakiyyatur Rosyidah, Muhammad Rifky Maulana, Ajar Nur Hidayatullah, Ria Rizka Rahmania**

Universitas Islam Malang, Malang, Indonesia

\*Koresponden penulis: isbadarnursit@unisma.ac.id

### **ABSTRAK**

*Di dusun Gunung Kunci mayoritas penduduk berprofesi sebagai peternak sapi dan petani tebu, namun, sebagian besar penduduk bekerja sebagai peternak sapi. Bahkan di setiap masing-masing rumah rata-rata memiliki ternak sapi yang dimanfaatkan susunya yang kemudian di jual. Untuk memanfaatkan hasil dari perahan susu sapi ini, peserta Kandidat Sarjana Mengabdikan Tematik (KSM-T) 26 Unisma mengadakan pelatihan membuat stik susu berbahan dasar susu murni. Metode penyuluhan ini dilakukan untuk memberikan penjelasan atau pengetahuan terkait kandungan yang ada didalam susu sapi serta potensi pengolahan susu sapi, cara pembuatan stik susu, cara kerja mesin giling dan cetak stik susu. Dalam hal ini penyuluhan diikuti oleh warga Dusun Gunung Kunci Desa Jabung kabupaten Malang. Materi penyuluhannya yaitu pelatihan pembuatan olahan susu murni menjadi stik susu, pelatihan pemasaran dan promosi. Hasil dari olahan susu murni menjadi makanan ringan berupa stik susu ini diharapkan membantu dari permasalahan yang sedang di hadapi oleh masyarakat Gunung Kunci. Hasil pelatihan pembuatan stiksusu masyarakat gunung kunci sangat menerima dan antusias pada saat mengikuti kegiatan pelatihan yang di adakan oleh mahasiswa KSM Unisma.*

### **Kata Kunci:**

*susu sapi; stik susu; pelatihan*

### **PENDAHULUAN**

Negara Indonesia dikenal sebagai negara yang kaya akan sumber daya alamnya. Negara Indonesia memiliki banyak macam keanekaragaman hayati yang melimpah ruah. Baik itu keanekaragaman hayati darat maupun air. Apabila di kelola dengan baik Keanekaragaman hayati di Indonesia sangat potensi tinggi untuk menjadi sumber makanan penduduk negeri sendiri. Bahkan tidak berlebihan jika dikatakan dapat menyuplai kebutuhan bahan makanan bagi negara-negara lain di dunia (Murdijanti, Garjito 2013). Dusun Gunung Kunci yang terletak di Desa Jabung Kecamatan Jabung Kabupaten Malang merupakan daerah yang berada di dataran tinggi yang posisinya berada paling atas di Desa Jabung. di kampung ini juga sangat menarik, kita dapat melihat melihat keindahan panorama alam dari atas memandangi kebawah sejauh mata kita memandangi, di dusun Gunung Kunci sendiri mayoritas penduduk berprofesi sebagai peternak sapi dan

petani tebu. Namun sebagian besar penduduk bekerja sebagai peternak sapi bahkan di setiap masing-masing rumah rata-rata memiliki ternak sapi yang dimanfaatkan susunya yang kemudian di jual. Akan tetapi faktanya potensi tersebut masih belum di manfaatkan dengan maksimal oleh penduduk setempat. Demikian ini dikarenakan oleh kurangnya kesadaran penduduk akan potensi yang sangat bernilai ekonomi tersebut.

Berdasarkan hasil survey mahasiswa program Kandidat Sarjana Mengabdikan (KSM) Universitas Islam Malang kelompok 26 di desa Gunung Kunci terdapat dua permasalahan utama. Pertama hasil dari perahan susu sapi masih belum dimanfaatkan dengan baik, yang mana sebagian besar masyarakat setempat hanya memanfaatkan susunya untuk dijual. Kedua, minimnya kesadaran masyarakat setempat terkait ekonomi kreatif. Hal ini dikarenakan kurangnya sosialisasi kepada masyarakat supaya lebih kreatif mengolah susu sapi murni menjadi olahan makanan ringan (stik susu) menjadi lebih menarik serta dapat menaikkan pendapatan ekonomi penduduk setempat. Berdasarkan permasalahan yang sedang dihadapi masyarakat Gunung Kunci, perlu mengadakan program pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan susu murni menjadi olahan makanan ringan (stik susu). dari program ini di harapkan para peternak sapi dusun Gunung Kunci dapat memiliki tambahan pengetahuan atau pemahaman dalam pengelolaan susu sapi murni hingga menjadi olahan makanan ringan (stik susu) dan juga memiliki kemampuan dalam memasarkan produk, sehingga dapat meningkatkan kualitas, kuantitas dan nilai jual dari produk tersebut.

Susu sapi adalah salah satu bahan makanan sumber hewani yang sangat bermanfaat bagi manusia karena di dalamnya kaya akan gizi. Susu murni yang di hasilkan dari sapi perah juga memiliki banyak kandungan seperti lemak, protein, mineral dan vitamin dalam perbandingan seimbang. produk dari susu murni sangat berkaitan dengan peternak sapi perah dan kegiatan proses produksinya (E. Saputra 2013). Sebagian besar ternak sapi yang di miliki oleh penduduk dusun Gunung Kunci ialah sapi perah, dan rata-rata dari setiap ternak memiliki 3-8 ekor sapi perah, susu sapi setiap hari rutin di perah pada pagi dan sore hari. Sebagian peternak mengelolanya sendiri mulai dari pemerah hingga menjual susu ke koperasi. Adapun dari setiap ekor sapi dapat menghasilkan 10 liter susu, hingga terkadang setiap rumah dapat menyetorkan 30 sampai 80 liter air susu. Produksi susu sapi di dusun Gunung Kunci dapat dikatakan cukup banyak akan tetapi tidak di dukung oleh industry pengolahan susu. Dari kondisi tersebut menjadikan peternak sapi di dusun Gunung Kunci kian merugi.

## **METODE PELAKSANAAN**

Metode penyuluhan ini di lakukan untuk memberikan penjelasan atau pengetahuan terkait kandungan yang ada didalam susu sapi serta potensi pengolahan susu sapi, cara pembuatan stik susu, cara kerja mesin giling dan cetak stik susu. Dalam hal ini penyuluhan di lakukan oleh peserta program kandidat sarjana mengabdikan (KSM) Unisma. Dalam pelatihan kami menggunakan metode sarasehan dan diskusi informal sehingga lebih fleksibel dan masyarakat tidak

keberatan dalam menerima materi-materi pelatihan. Adapun pelatihan yang dilaksanakan yaitu pelatihan pembuatan olahan susu murni menjadi stik susu, pelatihan pemasaran dan promosi.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Metode penyuluhan ini dilakukan untuk memberikan penjelasan atau pengetahuan terkait kandungan yang ada didalam susu sapi serta potensi pengolahan susu sapi, cara pembuatan stik susu, cara kerja mesin giling dan cetak stik susu. Dalam hal ini penyuluhan dilakukan oleh peserta program kandidat sarjana mengabdikan (KSM) Unisma.



**Gambar 1.** Penyuluhan stik susu kepada warga Gunung Kunci

Peternak sapi perah merupakan mata pencaharian sebagian besar warga masyarakat dusun Gunung Kunci, masyarakat di dusun ini mengumpulkan hasil perahan susu sapi dan menjualnya ke koperasi di daerah setempat. Oleh karena itu, pengelolaan susu sapi murni segar yang diolah menjadi makanan ringan berupa stik susu merupakan suatu program yang tepat di dusun Gunung Kunci. Terdapat alasan lain pentingnya pemberdayaan masyarakat ini ialah dari hasil observasi kami mahasiswa program Kandidat Sarjana Mengabdikan (KSM) Unisma melihat bahwa 1-liter susu sapi murni dibandrol dengan hanya Rp 8.000 rupiah, apabila melihat potensi susu sapi yang dapat diolah menjadi berbagai olahan. Disini mahasiswa program Kandidat Sarjana Mengabdikan (KSM) ingin meningkatkan nilai ekonomi dari susu sapi murni tersebut dengan mengolahnya menjadi makanan ringan berupa stik susu.



**Gambar 2.** Hasil dari pembuatan Stik Susu

Stik susu yang berbahan dasar susu sapi murni ini merupakan sebuah olahan makanan ringan yang sehat, enak dan bergizi karena bahan – bahannya terbuat dari protein tinggi, seperti susu sapi dan tepung terigu. Kegiatan pelatihan praktik bersama pembuatan stik susu. Kami rekan KSM Unisma memberikan penjelasan seputar bagaimana langkah-langkah membuat stik susu. Namun sebelum itu kami memberikan resepnya terlebih dahulu seperti tepung terigu, minyak atau margarin, garam, susu, gula putih, air, dan vanili. Adapun langkah langkah membuat stik susu yaitu pertama kita perlu memasukkan tepung terigu 1 gelas, garam  $\frac{1}{2}$  sdt, gula 1 sdm, vanili sedikit, dan susu. Langkah kedua yaitu semua bahan tersebut di aduk kemudian masukkan minyak atau margarin dan masukkan air dikit demi sedikit hingga adonan menjadi kalis. Langkah ke tiga setelah adonan kalis pipihkan dengan alat ampia atau rolling pin, langkah ke empat potong potong memanjang, kemudian setelah adonan di potong masukkan ke minyak yang hangat sebisa mungkin adonan jangan sampai lengket aduk terus jangan sampai gosong. ini mampu menghasilkan produk yang renyah dan enak untuk dikonsumsi. Yang terakhir adalah tahap pengemasan stick susu dengan dimasukkan di plastik zipper lock. dalam Kegiatan ini dihadiri oleh ibu-ibu dusun gunung kunci khususnya yang mempunyai ternak sapi perah.



**Gambar 3.** Pelatihan pemasaran dan promosi stik susu

Setelah diadakannya penyuluhan mengenai stik susu, kami mahasiswa KSM Unisma mendapat respon positif dari warga Gunung Kunci, selanjutnya kami juga memberikan penyuluhan terkait cara memasarkan produk agar dapat di kenal oleh masyarakat luas, dan juga acara mempromosikan produk. Maka dari itu kami mahasiswa KSM Unisma menindak lanjuti dari respon positif warga Gunung Kunci. Dalam kegiatan ini diharapkan masyarakat dapat mengerti bagaimana cara memasarkan produk stik susu dengan baik. Adapun pelatihan ini kami menyampaikan seputar aspek-aspek dari pemasaran, mulai dari *packaging* produk hingga sampai cara mempromosikan produk. Kemudian kami juga memberikan informasi terkait cara mendaftarkan produk ke BPOM.



**Gambar 4.** Produk stik susu

Tujuan dari diadakannya penyuluhan pemasaran ini ialah, diharapkan warga desa Gunung Kunci dapat memahami atau mengerti bagaimana cara melakukan pemasaran yang baik.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan dari hasil program Kandidat Sarjana Mengabdikan (KSM) Unisma kelompok 26 di Dusun Gunung Kunci yang telah dilaksanakan. Dapat disimpulkan bahwa masyarakat Gunung Kunci sangat menerima dan antusias pada saat mengikuti kegiatan pelatihan yang di adakan oleh mahasiswa KSM Unisma. Produk stik susu merupakan suatu inovasi baru. Makanan ringan Stik susu yang berbahan dasar susu sapi murni juga dapat mengatasi problema susu segar yang tidak laku, juga dapat dijadikan basis membangun usaha untuk menambah pendapatan masyarakat. Dengan adanya produk stik susu sangat bermanfaat bagi masyarakat Gunung Kunci selain itu juga dapat mengubah pola pikir masyarakat mengenai kewirausahaan serta masyarakat akan lebih kreatif memanfaatkan susu sapi murni hingga dapat meningkatkan ekonomi masyarakat.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Kami mengucapkan terimakasih kepada LPPM Universitas Islam Malang, kepala Desa Jabung, masyarakat Gunung Kunci dan tokoh masyarakat setempat.

## **DAFTAR RUJUKAN**

- Gardjito, Murdijanti, et.all., 2013, Pangan Nusantara (Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan), Jakarta, Kencana Prenada Media Group.
- Saputra, E, 2012, "Pemberdayaan Kelompok Istri Tani Ternak melalui Pembuatan Produk Olahan Susu di Kelurahan Wates", Jurnal Surya Masyarakat, Vol. 2, No. 3.
- Dewi, Vivi Susana, 2015, "Pengaruh Penggunaan Gumpalan Protein Susu (Curd) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kandungan Gizi Stick Curd", Jurnal Teknoboga, Vol. 2, No. 1.
- Nadir, Sakinah, 2013, "Otonomi Daerah dan Desentralisasi Desa: Menuju Pemberdayaan Masyarakat Desa", Jurnal Politik Profetik, Volume 1, No. 1.
- Saputra, E, 2012, "Pemberdayaan Kelompok Istri Tani Ternak melalui Pembuatan Produk Olahan Susu di Kelurahan Wates", Jurnal Surya Masyarakat, Vol. 2, No. 3.
- Soeparno, R.A. Rihastuti, Indratiningsih, S.Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gadjah Mada University Press.Yogyakarta.
- Murti, T.W. 2016. Pangan, Gizi dan Teknologi Susu. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Murti, T.W. 2016. Pascapanen Susu. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- Kementan RI. 2020. Peringatan Hari Susu, Momentum Tingkatkan Konsumsi Susu Masyarakat Indonesia.dihhttps://ditjenpkh.pertanian.go.id/peringatanharisusumomentumtingkatkankons umsi-susu masyarakat-indonesia. diakses pada 7 Februari 2021