

IbM KELOMPOK TERNAK SAPI: PEMBUATAN YOGHURT DARI SUSU SAPI SKALA RUMAH TANGGA

Khairunnisa Rangkuti

Fakultas Pertanian

Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara

Email: khairunnisarangkuti@gmail.com

ABSTRAK

IbM dilaksanakan didesa Timbang Deli kec.Galang Kab. Deli Serdang dengan mitra terdiri dari 2 kelompok tani/ternak yaitu: Kelompok tani/ternak Podo Rukun dan kelompok tani/ternak Tunas Harapan. Permasalahan mitra adalah sulitnya pemasaran susu sapi segar dan harga jual produk yang rendah (Rp.15000/liter), produk yang mudah rusak, mitra belum mengetahui cara pengolahan susu yang dapat meningkatkan nilai tambah produk dan daya simpan yang singkat. Kurangnya pengetahuan tentang bagaimana peningkatan nilai tambah produk primer (susu sapi segar) menjadi produk olahan menyebabkan rendahnya pendapatan yang diterima peternak. Tujuan dari program ini adalah untuk memberikan penyuluhan dan pelatihan kepada mitra bagaimana cara mengolah susu segar menjadi yogurt (susu fermentasi) dengan berbagai varian rasa yang disukai konsumen. Disamping itu program ini juga bertujuan untuk memberikan pelatihan strategi pemasaran yogurt. Metode yang diterapkan adalah metode penyuluhan dan pelatihan pembuatan yogurt dan strategi pemasaran yogurt. Target yang diharapkan dari program ini adalah: mitra mampu membuat yogurt dengan berbagai varian rasa yang disukai konsumen serta mampu memasarkannya secara luas sehingga dapat meningkatkan pendapatan mitra.

Keyword :yogurt, susu sapi, strategi pemasaran

PENDAHULUAN

I. Analisi Situasi

Desa Timbang Deli merupakan salah satu desa dikecamatan Galang kabupaten Deli Serdang propinsi Sumatera Utara. Dengan jarak dari kota Medan ±45 kilometer .Didesa ini terdapat 315 populasi sapi. Tetapi hanya 1 kelompok ternak yang mengusahan ternak sapi perah yaitu kelompok ternak Podo Rukun sedangkan kelompok ternak Tunas Harapan mengusahakan ternak sapi pedaging (penggemukan).. Produksi susu sapi didua kelompok mitra rata-rata perhari berkisar 8-10liter/ekor sapi. Potensi produksi susu sapi didesa ini cukup besar tetapi seluruh peternak hanya menjual susu sapi dalam keadaan segar. Dan ini menjadi keluhan bagi para produsen (peternak) dimana tingginya persaingan pemasaran susu sapi segar menyebabkan sulitnya pemasaran produk tersebut

ditambah lagi produk tersebut mudah rusak (tidak tahan lama). Sulitnya pemasaran susu sapi segar karena tidak semua konsumen penyuka susu menyukai susu dalam keadaan segar karena rasa yang masih plain dan juga aroma yang lebih khas.

Desa Timbang Deli merupakan lahan pertanian yang berada pada ketinggian lebih kurang 25 m dpl yang memanfaatkan air dari sungai dan irigasi. Desa Timbang Deli terletak pada dataran rendah dengan daerah aliran sungai (DAS) sungai ular. Pada umumnya sumber perairan yang mengairi sawah didesa ini memanfaatkan sub DAS sungai ular. Luas kecamatan Galang adalah sebesar 150,29KM² sedangkan luas desa Timbang Deli ±37,5KM². Dengan kepadatan penduduk 452 jiwa/KM². Pemanfaatan terbesar tanah didesa Timbang Deli adalah untuk tegalan dan perkebunan besar, dan ini dimanfaatkan oleh peternak sebagai sumber pakan bagi ternak didesa tersebut. Dalam struktur tata ruang perkotaan Mebidangro dan potensi pengembangan Kabupaten Deli Serdang dinyatakan bahwa kecamatan Galang merupakan pusat pelayanan kawasan untuk perdagangan serta pengolahan pertanian dan perkebunan.

Tingginya persaingan pemasaran yang dirasakan mitra dalam menjual susu sapi segar didaerahnya menyebabkan terkadang susu sapi segar tersebut tidak seluruhnya terjual habis sehingga sisa dari susu tersebut biasanya dikonsumsi sendiri oleh peternak dan keluarganya. Malah tidak jarang karena sisa susu tersebut apabila tidak laku mereka buang. Disisi lain mitra juga mengeluhkan harga susu yang rendah ditingkat peternak yaitu hanya Rp.15.000/liter, hanya bisa menutupi biaya produksi dan sedikit keuntungan. Ini terlihat dari kehidupan social ekonomi peternak yang masih dalam kategori sangat sederhana. Untuk itu tim IBM dari fakultas pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara mencoba membantu mencari solusi terhadap permasalahan yang dialami oleh mitra dengan mentransfer teknologi pengolahan susu menjadi yoghurt (susu fermentasi) yang kaya akan rasa, manfaat dan juga daya simpan yang lebih lama. Harga jual produk yang lebih tinggi dengan keuntungan pemasaran yang lebih tinggi.

Yoghurt dibuat dengan proses fermentasi antara susu segar dan bakteri asam laktat. Manfaat yoghurt sangat banyak diantaranya menjaga system pencernaan dalam tubuh, menangkal berbagai jenis penyakit seperti alergi, diare, tumor, kulit dan meningkatkan kekebalan tubuh. Tak hanya itu saja kandungan vitamin dalam yoghurt seperti vitamin A, B3, B12 dapat menjaga kulit wajah dari penuaan dini, dan juga bisa sebagai diet dalam penurunan berat badan. Karena kandungan yang terdapat dalam yoghurt ini banyak dijadikan sebagai peluang usaha yang sangat menjanjikan keuntungan. Yoghurt ini sangat disukai baik kalangan orang dewasa maupun anak-anak sehingga pemasarannya juga relative mudah yaitu bisa dilakukan disekitar lingkungan rumah, sekolah, arena permainan, tempat wisata ataupun taman kota. Yoghurt agar lebih tahan lama harus disimpan dalam lemari pendingin atau freezer. Dengan penyimpanan yang tepat yoghurt akan terjaga kualitasnya dan tetap segar.

II. Pemasalahan Mitra

Permasalahan yang dihadapi mitra saat ini adalah :

1. Sulitnya pemasaran susu sapi segar
2. Rendahnya harga jual di tingkat produsen
3. Produk mudah rusak hanya tahan 1 hari
4. Tidak mengetahui cara pengolahan susu sapi segar
5. Kurang tersedianya teknologi produksi yang mendukung
6. Kurang pengetahuan bagaimana cara meningkatkan pendapatan keluarga
7. Kurang mengetahui pemasaran produk yang berorientasi konsumen (pasar)

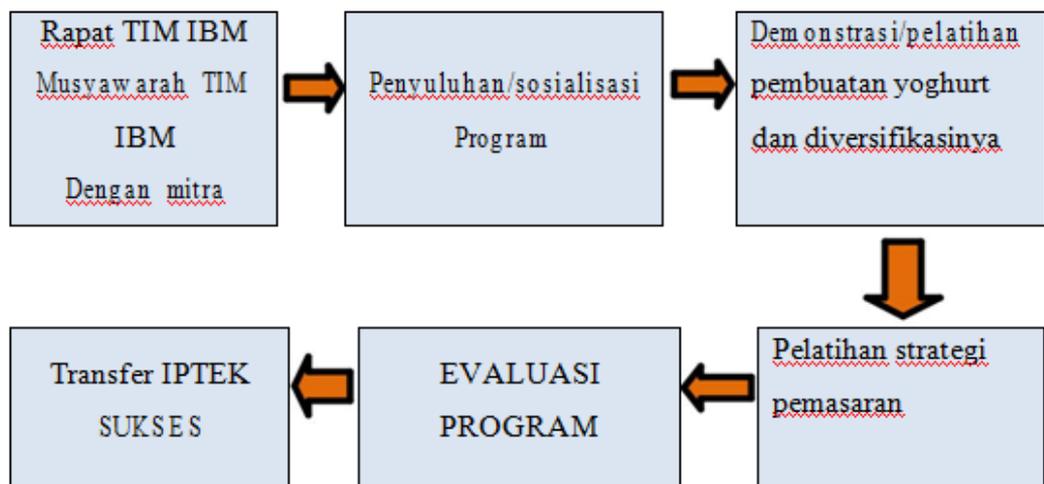
METODE PELAKSANAAN

Metode Pendekatan

Metode pendekatan pada program ini adalah dengan melakukan penyuluhan atau sosialisasi kepada mitra mengenai program yang akan dilaksanakan melalui tahapan kegiatan antara lain:

1. Penyuluh berasal dari TIM Pengabdian masyarakat UMSU sedangkan peserta adalah kelompok ternak Podo Rukun dan kelompok ternak Tunas Harapan didesa Timbang Deli Kecamatan Galang Kab. Deli Serdang
2. Melalui penyuluhan ini diberikan materi bagaimana peningkatan nilai tambah produk susu sapi segar menjadi yoghurt
3. Bagaimana menghasilkan produk yang berorientasi pasar dengan memperhatikan efisiensi produksi dan pemasaran.
4. Melakukan pelatihan pembuatan yoghurt dari susu sapi segar
5. Memberikan pelatihan pemasaran produk

Prosedur Kerja



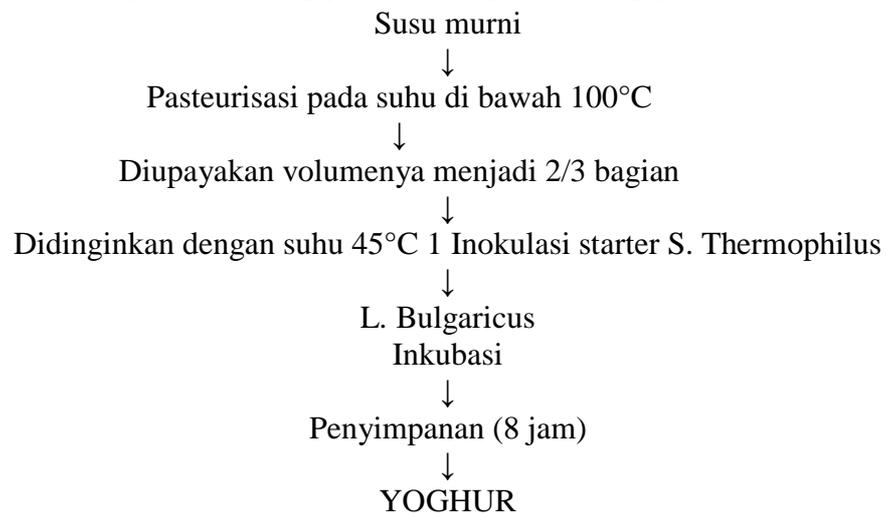
Solusi Yang Ditawarkan

Dalam mengatasi permasalahan mitra di atas, maka Tim Pengabdian Masyarakat Fakultas Pertanian UMSU akan melakukan sosialisasi berupa penyuluhan, pelatihan pembuatan yoghurt, pelatihan pembuatan diversifikasi

yoghurt dan juga pemasarannya. IbM ini melibatkan 2 kelompok mitra yaitu kelompok ternak Podo Rukun dan Kelompok ternak Tunas Harapan.

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan yoghurt yaitu susu sapi segar. Bahan baku yang dihasilkan sendiri oleh peternak dan dalam jumlah yang mencukupi merupakan dasar bagi kontinuitas usaha skala rumah tangga ini. Pengolahan yang tepat dan mengikuti selera pasar dengan berbagai varian rasa yang disukai konsumen dari mulai anak-anak sampai dewasa seperti rasa vanilla, anggur, coklat, strawberry dll dan juga kemasan produk yang ekonomis sehingga terjangkau oleh daya beli masyarakat sekitar diharapkan pemasaran produk ini lancar. Adapun tahapan-tahapan kegiatan yang akan dilakukan dalam pembuatan yoghurt adalah sebagai berikut :

SKEMA PROSES PEMBUATAN YOGHURT



HASIL YANG DICAPAI

Pembuatan Yogurt

Dari sosialisasi penyuluhan yang diberikan kepada kedua mitra yakni kelompok ternak Podo Rukun dan kelompok ternak Tunas Harapan tentang pentingnya meningkatkan pendapatan melalui peningkatan nilai tambah dari produk susu segar yang dihasilkan, kedua mitra mulai tertarik dan antusias mengikuti tahapan selanjutnya yaitu pelatihan pembuatan yoghurt.

Adapun tahapan pembuatan yoghurt adalah sbb :

- Susu segar dipanaskan dengan suhu 70°C - 80°C (Gunakan thermometer)
- Setelah itu matikan api kompor dan turunkan suhu sampai 45°C dengan mengaduk-aduknya secara perlahan-lahan
- Masukkan stater kits(Biokul) dan aduk rata
- Masukkan dalam stoples dan tutup dengan kertas timah
- Letakkan diatas lemari pendingin (supaya panas dari lemari pendingin bisa mempercepat proses fermentasi)

- Simpan selama 8 jam
- Yoghurt siap digunakan

Setelah yoghurt dihasilkan langkah selanjutnya adalah membuat varian rasa yoghurt yaitu dengan menambahkan sirup kurnia (untuk rasa strawberry), sirup melon, coklat atau lain-lain tergantung selera.

Strategi Pemasaran Yogurt

Setelah mitra paham dan mampu membuat yoghurt, langkah selanjutnya adalah bagaimana strategi untuk memasarkannya.

Strategi pemasaran yoghurt secara sederhana adalah sbb:

- Buat nama brand produk seperti” **YOTILI**” singkatandariYogurtTimbang Deli, karena yogurt ini dibuat oleh mitra dari desa Timbang Deli
- Buat dalam kemasan ringan dan sesuaikan dengan harga konsumen seperti bila konsumen anak2, buat dalam kemasan es lilin,cup aqua.
- Buat dalam varian rasa yang berbeda2 yang disukai konsumen seperti rasa coklat, durian, strawberry dll.
- Gunakan promosi utk mengembangkan konsumen seperti spanduk, media social(facebook, instagram dll).
- Memilih lokasi untuk tempat memajang produk seperti warung2, pasar, kantin sekolah dll
- Bermitra dengan organisasi, pengajian, kelompok tani dll. Bila ada perayaan hari-hari besar seperti hari besar nasional atau keagamaan untuk menggunakan produk YOTILI sebagai minuman dalam kegiatan tersebut.

Diakhir pelatihan ini tak lupa tim IbM fakultas pertanian UMSU memberikan alat-alat dan bahan bagi kedua mitra untuk membuat YOTILI dan untuk memasarkannya yaitu berupa: Stoples, pengaduk, panci dan **Cold Storage**.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Setelah melakukan program pengabdian masyarakat di Desa Timbang Deli, Kec. Galang Kab. Deli Serdang dalam Pembuatan Yoghurt dari Susu Sapi Skala Rumah Tangga, dapat disimpulkan bahwa:

1. Dengan adanya program pengabdian ini masyarakat Desa Timbang Deli khususnya peternak sapi sudah dapat meningkatkan pendapatan rumah tangganya dengan membuat yoghurt dari susu sapi segar.
2. Berbagai varian rasa yoghurt dapat dibuat seperti rasa strawberry, coklat, vanilla, melon dll yang disukai anak-anak maupun dewasa.
3. Yoghurt bisa dijadikan solusi dari rendahnya harga susu segar, daya simpan yang singkat serta bagi orang2 yang tidak suka minum susu.

Saran

Dalam pelaksanaan program pengabdian selanjutnya sebaiknya di tingkatkan pengolahan susu segar dalam bentuk yoghurt tepung (powder). Dimana yoghurt tepung memiliki keunggulan yaitu daya simpan yang lebih lama dibandingkan dalam bentuk krim atau cair dan juga tidak memerlukan lemari pendingin untuk menjaga yoghurt agar tidak cepat rusak.Penyajiannya yoghurt

dalam bentuk tepung lebih praktis dan bisa digunakan dimana saja dan kapan saja. Sehingga kebutuhan akan susu bisa terpenuhi.

DAFTAR PUSTAKA

- Djaslim, A., Pengembangan Agribisnis dalam Menghadapi Pasar Global. PT. Dharma Karsa Utama, Jakarta.
- Ginting, M., 2006. Pemasaran Produk Pertanian, USU Press, Medan.
- Mubyarto, 1997. Pengantar Ekonomi Pertanian. LP3ES, Jakarta.
- Helferich, W and D .Westhoff.1980 . All absut yoghurt prentice-Hall, Mc, Engel Wood-Cliffs .New Yersey.
- Hadiwiyoto, S . 1982. Tehnik uji mutu susu dan hasil olahannya . Liberty Yogyakarta .
- Rasyaf, M., 1996. Memasarkan Hasil Peternakan. Penebar Swadaya, Jakarta
- Sirait, CH .1978 . Proses Pengolahan Susu menjadi Yoghurt .
- Susiyono, A.,2001. Pemasaran pertanian. Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Tasim, Y. 1983. Pengaruh Suhu Terhadap Kualitas Yoghurt Pada Waktu Penyimpanan . Fakultas Peternakan, Instiut Pertanian Bogor .
- Undang, S., Prospek Agribisnis Penggemukan Sapi Perah. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Utami, N .1995 . Pengaruh Penambahan Kultur Yoghurt Pada Media Susu Murni dan Susu Skim Cair Terhadap Karakteristik dan Daya Simpan Yoghurt . Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor .

DOKUMENTASI



Tim IbM melakukan sosialisasi



Praktek Pembuatan yoghurt



Mitra antusias mendengarkan dan mencatat tahapan pembuatan yoghurt



Perwakilan mitra langsung dilibatkan dalam proses pembuatan yoghurt



Mitra mencoba yoghurt rasa strawberry (hmmmm...yummmyyy)



Yoghurt siap untuk disimpan selama 8 jam



Yoghurt disimpan diatas lemari pendingin