

PENINGKATAN PEREKONOMIAN RUMAH TANGGA MELALUI ALIH TEKNOLOGI PENGOLAHAN MINUMAN SUSU FERMENTASI

Tartila Fitri¹⁾, lid Mufaidah¹⁾, Supriadi¹⁾, Faris Dian Pratama¹⁾

¹⁾Program Studi Agribisnis, Institut Teknologi dan Bisnis Muhammadiyah Banyuwangi, Banyuwangi, Indonesia

Corresponding author : Tartila Fitri

E-mail : tartilafitri@itbmb.ac.id

Diterima 24 Agustus 2022, Direvisi 15 November 2022, Disetujui 15 November 2022

ABSTRAK

Sejak pandemi Covid-19 melanda berbagai negara didunia, termasuk juga negara Indonesia, masyarakat mulai menyadari tentang pentingnya memilih makanan dan minuman yang memiliki fungsi khusus untuk kesehatan biasa disebut pangan fungsional. Salah satu pangan fungsional yang digemari oleh masyarakat saat ini adalah yoghurt. Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan tentang alih teknologi pembuatan minuman fermentasi berbasis susu dan juga peluang usaha terhadap diversifikasi produk makanan dan minuman kepada kelompok PKK Kecamatan Genteng. Sehingga masyarakat mempunyai pengetahuan yang lebih terhadap teknologi pengolahan dan manfaat produk fermentasi berbasis susu dan peluang usahanya. Metode yang dikembangkan dalam kegiatan ini terdiri dari lima tahapan yaitu survey lapangan, koordinasi, persiapan, sosialisasi dan evaluasi. Adapun hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini meningkatkan pengetahuan masyarakat khususnya kelompok PKK Kecamatan Genteng tentang teknologi dan manfaat fermentasi pangan. Hal tersebut dibuktikan dengan hasil kuisioner dimana 100% peserta belum pernah mengetahui bagaimana cara mengolah pangan fermentasi. Selain itu hasil *post test* para peserta pengabdian kepada masyarakat mempunyai rata-rata 72,2 yang dapat diartikan bahwa rata-rata peserta sudah memahami materi yang disampaikan oleh pemateri.

Kata kunci: teknologi pangan; yoghurt; fermentasi; pandemi covid-19

ABSTRACT

Since the Covid-19 pandemic hit various countries in the world, including Indonesia, people have begun to realize the importance of choosing foods and drinks that have special functions for health, commonly called functional foods. One of the most popular functional foods today is yogurt. This community service program aims to provide knowledge about the technology transfer of milk-based fermented drinks and also business opportunities for food and beverage products to the PKK group in Genteng District. So that the community has good knowledge of processing technology and the benefits of milk-based fermented products and opportunities to develop more. The method developed in this activity consists of five stages, namely field surveys, coordination, preparation, socialization and evaluation. The results of this community service activity increase public knowledge, especially the PKK group in Genteng District about the technology and benefits of food fermentation. This is proven by the results of the questionnaires that have existed where 100% of the participants do not know how to process fermented food. In addition, the post test results of the community service participants have an average of 72.2 which means that on average the participants have understood the material presented by the presenters.

Keywords: food technology; yoghurt; fermentation; covid-19 pandemic

PENDAHULUAN

Banyuwangi rebound, sebuah gerakan yang di usung oleh Bupati Banyuwangi dalam rangka memberikan semangat baru kepada masyarakat Banyuwangi untuk bangkit dari dampak pandemi Covid-19. Kegiatan tersebut memiliki tiga pilar yaitu (1) penanganan pandemi, (2) pemulihan ekonomi, dan (3) merajut harmoni. Salah satu program yang

diselenggarakan oleh pemerintah kabupaten Banyuwangi adalah program "Hari Belanja di Pasar" program ini bertujuan agar semua elemen masyarakat bergerak untuk berbelanja di warung dan pasar rakyat.

Di Kecamatan Genteng, Kabupaten Banyuwangi terdapat pusat perekonomian yaitu pasar genteng yang menjadi sentra transaksi barang-barang sembako bagi

masyarakat Genteng dan sekitarnya. Di sekitar pasar genteng hampir 90% dipadati oleh pedagang/pertokoan dibidang kuliner. Sektor unggulan Kecamatan Genteng dan Gambiran adalah sektor perdagangan. Dimana peluang usaha, khususnya usaha jasa penginapan atau hotel sangat tinggi, karena banyaknya pelaku usaha dan para eksekutif perbankan membutuhkan jasa penginapan saat melakukan perjalanan bisnis ke Genteng (Dewi, 2021).

Banyaknya pendatang (wisatawan, pengusaha, dll) dari luar Kecamatan Genteng, membuat pedagang/pengusaha dibidang kuliner berkembang pesat. Rata-rata pedagang/pengusaha dibidang kuliner menggunakan bahan dasar susu sebagai salah satu komposisi diproduk dagangan mereka, khususnya minuman.

Selain sebagai bahan campuran, susu juga diolah menjadi beberapa produk di Kecamatan Genteng, yaitu produk kecantikan seperti masker kefir, dan produk makanan dan minuman kesehatan. Salah satu peternak sapi di Kecamatan Genteng yang bernama Toton telah melakukan beberapa inovasi produk susu sapi diantaranya produk kecantikan seperti lulur, sabun, serta masker wajah, dan ada juga produk minuman kesehatan yaitu *whey*. menurut Toton, susu dapat diolah menjadi banyak produk, dan setiap olahannya bisa dijual dengan harga yang lebih tinggi sehingga para pengusaha bisa mendapatkan keuntungan yang lebih besar (Sugiyarto, 2016).

Produk olahan berbahan dasar susu banyak macamnya, mulai dari yoghurt, es krim, pudding susu, dll. Produk olahan susu juga mempunyai kandungan laktosa yang lebih sedikit dibandingkan susu sapi murni, hal ini bisa menjadi solusi bagi masyarakat yang mempunyai intoleransi laktosa. biasanya susu sapi murni diolah menjadi pancake, puding, yoghurt, es krim, dll (Susilawati et al., 2021). Pengolahan ini sebagai salah satu solusi untuk masyarakat yang mempunyai intoleransi laktosa, dan juga dapat meningkatkan nilai ekonomi serta melakukan pengawetan. Sehingga susu sapi memiliki daya simpan yang lebih lama.

Pandemi covid-19 selama dua tahun terakhir ini memberikan dampak perubahan yang signifikan terhadap pola konsumsi dan gaya hidup masyarakat. Isu kesehatan yang telah dipahami masyarakat akan pentingnya dalam memilih makanan dan minuman yang dikonsumsi yaitu makanan yang memiliki fungsi khusus untuk kesehatan yang lebih dikenal dengan pangan fungsional. Salah satu pangan fungsional yang diminati oleh masyarakat yaitu yoghurt. Yoghurt adalah

salah satu pangan fungsional berbahan dasar susu. Yoghurt merupakan diversifikasi produk olahan susu sapi yang bertujuan untuk mengawetkan susu sehingga memiliki waktu simpan yang lebih lama (Sawitri et al., 2018). Yoghurt memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi dibandingkan susu biasa, karena kadar komponen susu yang kompleks dipecah menjadi senyawa yang lebih sederhana oleh mikroba starter (Wardhana et al., 2017). Yoghurt merupakan salah satu produk minuman susu fermentasi dengan penambahan bakteri asam laktat seperti *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Aktivitas bakteri tersebut membuat rasa Yoghurt seperti es krim dengan rasa agak asam. Yoghurt terbuat dari susu segar dengan lemak ataupun tanpa lemak (susu skim) yang dilarutkan dengan air tergantung pada tingkat kekentalan yang diinginkan. Pengolahan yoghurt ini termasuk ke dalam bioteknologi yaitu pemanfaatan prinsip-prinsip ilmiah yang menggunakan makhluk hidup untuk menghasilkan produk (Kurniati et al., 2018) Minuman ini termasuk minuman fungsional yang memiliki peranan penting terhadap kesehatan di antaranya bermanfaat bagi penderita *lactose intolerance* yang merupakan gejala malabsorpsi laktosa yang banyak dialami oleh beberapa orang, Yoghurt juga mampu menurunkan kolesterol darah, menjaga kesehatan lambung dan mencegah kanker saluran pencernaan. Berbagai peranan tersebut membuat pengusaha kuliner sering menggunakan Yoghurt sebagai bahan tambahan untuk makanan dan minuman untuk menambah citarasa asam dan menarik konsumen (Evadewi et al., 2020; Fatmawati et al., 2013). Yoghurt juga dapat diolah kembali menjadi berbagai pilihan rasa yang bervariasi (Sawitri et al., 2018). Selain itu, mengkonsumsi yoghurt secara rutin dapat memperlambat penuaan. Penelitian terbaru menyatakan bahwa yoghurt dapat meregenerasi sel dan memperlambat penuaan (Kurniati et al., 2018)

Berdasarkan observasi pendahuluan yang telah dilakukan dan analisis kebutuhan masyarakat Genteng saat ini maka penting dilakukan program pengabdian tentang alih teknologi Pembuatan Minuman Susu Fermentasi pada kelompok PKK Kecamatan Genteng sehingga masyarakat lebih mengetahui tentang teknologi dan manfaat produk fermentasi berbasis susu dan juga peluang usaha terhadap diversifikasi produk olahan susu sapi.

METODE

Bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Kecamatan Genteng adalah sosialisasi alih teknologi pembuatan minuman susu fermentasi terhadap kelompok PKK. Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada hari senin tanggal 18 Oktober 2021 bertempat di Balai Kecamatan Genteng, Banyuwangi. Adapun metode yang digunakan dalam pengabdian kepada masyarakat yaitu :

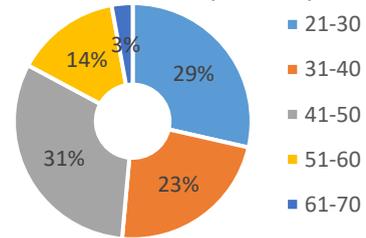
1. Survei lapangan
Survei lapangan dilakukan di pusat perekonomian Kecamatan Genteng, yang bertujuan untuk mengamati situasi dan kondisi masyarakat sebagai objek kegiatan.
2. Koordinasi dengan pihak yang bersangkutan
Koordinasi yang dilakukan oleh tim pengabdian dengan pihak yang bersangkutan yaitu perihal tempat, waktu dan peserta.
3. Tahap Persiapan
Persiapan yang dilakukan untuk pengabdian kepada masyarakat pembuatan video pengolahan yoghurt, untuk ditampilkan pada saat kegiatan pengabdian kepada masyarakat.
4. Tahap Sosialisasi
Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dimulai dengan diskusi dengan peserta, pemateri memberikan beberapa pertanyaan seputar pengolahan yoghurt. Kemudian dilanjutkan dengan pemberian materi yoghurt dan pengolahannya, terakhir pemateri memberikan video pembuatan yoghurt.
5. Tahap Evaluasi
Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, pemateri juga memberikan *post test* kepada para peserta yang hadir. *post test* diberikan diakhir kegiatan. Evaluasi ini dilakukan untuk melihat tingkat pemahaman peserta terhadap materi yang telah disampaikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) Program Studi Agribisnis ITBM-Banyuwangi dilaksanakan pada hari senin tanggal 18 Oktober 2021 di Kecamatan Genteng, dihadiri oleh 35 peserta dari kelompok PKK Kecamatan Genteng yang memiliki berbagai macam latar belakang usia, pendidikan dan pekerjaan. Dapat dilihat pada Gambar 1 bahwa rata-rata 29% peserta yang hadir dalam kegiatan pengabdian kepada

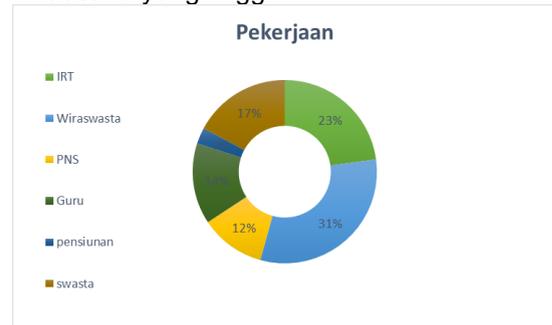
masyarakat di Kecamatan Genteng berusia 21 tahun s/d 30 tahun.

Usia Peserta PkM (tahun)



Gambar 1. Usia Peserta Kegiatan PkM

Selain itu, kelompok PKK yang hadir dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Kecamatan Genteng memiliki berbagai macam pekerjaan, dapat dilihat pada Gambar 2. pekerjaan peserta pengabdian kepada masyarakat terdiri dari Ibu Rumah Tangga (IRT), PNS, Guru, Wiraswasta, Swasta dan Pensiunan. Sebagian besar peserta pengabdian kepada masyarakat bekerja sebagai wiraswasta (31%). Hal ini membuktikan bahwa rata-rata masyarakat di Kecamatan Genteng mempunyai jiwa wirausaha yang tinggi.



Gambar 2. Pekerjaan Peserta Kegiatan PkM

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dimulai dengan pemberian sambutan oleh ibu camat dan dilanjutkan pemberian sambutan oleh Ketua Program Studi Agribisnis ITBM-Banyuwangi. Setelah pemberian sambutan, kegiatan dilanjutkan dengan pemberian materi tentang teknologi pangan, manfaat dan pengolahan yoghurt. Peserta sangat antusias saat materi dan video pengolahan yoghurt ditampilkan. Peserta pengabdian kepada masyarakat mengatakan bahwa mereka belum pernah membuat yoghurt, bahkan sebagian dari peserta pengabdian kepada masyarakat belum pernah mengetahui cara pembuatan yoghurt.

pemateri, rata-rata hasil post tes peserta pengabdian yaitu 72,2.



Gambar 3. Pemberian Materi

Setelah pemaparan materi dan pemutaran video pengolahan yoghurt, kegiatan selanjutnya yaitu diskusi antara peserta dan tim pengabdian. Berbagai macam pertanyaan diajukan oleh peserta pengabdian kepada masyarakat, mulai dari cara pengolahan yoghurt, komposisi pembuatan yoghurt, biaya yang dibutuhkan untuk pembuatan yoghurt, dll. Para peserta sangat antusias, karena para peserta mendapatkan pengetahuan baru yaitu cara pembuatan dan manfaat yoghurt.



Gambar 3. Yoghurt yang diproduksi oleh tim PkM Program Studi Agribisnis ITBM Banyuwangi

Sebelum kegiatan pengabdian kepada masyarakat selesai, tim pengabdian memberikan kuisisioner kepada peserta. Adapun hasil dari kuisisioner tersebut yaitu, sebanyak 25% peserta sangat puas dan 75% puas dengan adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. 92% peserta juga tertarik untuk ikut serta dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat selanjutnya. Hasil dari post tes peserta menunjukkan bahwa peserta paham dengan materi tentang teknologi pangan (pengolahan yoghurt) dan manfaat yoghurt yang telah disampaikan oleh



Gambar 4. Peserta Pengabdian Kepada Masyarakat

SIMPULAN DAN SARAN

Peserta pengabdian kepada masyarakat yaitu kelompok PKK Kecamatan Genteng sebelum mengikuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, rata-rata belum pernah membuat yoghurt dan sebagian lagi belum pernah mengetahui cara pengolahan yoghurt. sehingga dengan adanya pengabdian ini memberikan manfaat dan pengetahuan baru bagi anggota kelompok PKK Kecamatan Genteng tentang teknologi pengolahan susu fermentasi.

Diharapkan, pengabdian kepada masyarakat selanjutnya dilakukan secara periodik dengan kegiatan demo pengolahan produk dan menyertakan materi analisis usaha.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada Institut Teknologi dan Bisnis Muhammadiyah Banyuwangi dan kelompok PKK Kecamatan Genteng atas terselenggaranya sosialisasi Alih Teknologi Pembuatan Minuman Susu Fermentasi Pada Kelompok PKK Kecamatan Genteng.

DAFTAR RUJUKAN

- Dewi, K. (2021). Analisis Demografi Dan Wilayah Banyuwangi Dengan Pendekatan Hincó Untuk Pengembangan Wilayah.
- Evadewi, F. D., Sulistyaningtyas, & Sukmaningsih, T. (2020). Peningkatan Fungsional Yoghurt Susu Kambing Pola Hidup Masyarakat Indonesia Pada Saat Ini Sudah Banyak Mengalami Perubahan . Mengonsumsi Makanan Cepat Saji Yang Menjadi Penyebab Penyakit Fungsional Menjadi Sangat Penting . Telah Melalui Proses , Mengandu. *Media Peternakan*, 22(2), 23–27.

- Fatmawati, U., Prasetyo, F. I., Supia, M. T. ., & Utami, A. N. (2013). Karakteristik Yogurt Yang Terbuat Dari Berbagai jenis Susu Dengan Penambahan Kultur Campuran *Lactobacillus Bulgaricus* Dan *Streptococcus Thermophilus*. *Bioedukasi*, 6(2), 1–9.
- Kurniati, A., Anugrah A, D., Fauziah A, N., Saputri, R., & Zulfah, S. (2018). Pengabdian Masyarakat: Pembuatan Yoghurt Dengan Teknologi Sederhana Pada Masyarakat Jakarta Timur. *Proabdimas*, 1(X), 1–2.
- Sawitri, A. P., Ajiningrum, P. S., & Suhardiyah, M. (2018). Peningkatan Ekonomi Peternak Sapi Perah Dan Masyarakat Desa Melalui Diversifikasi Produk Olahan Dengan Bahan Baku Susu Sapi. *Jpm (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, 3(2), 272–278.
<https://doi.org/10.21067/jpm.v3i2.2659>
- Sugiyarto. (2016). Mengintip Inovasi Pengolahan Susu Sapi Di Genteng Banyuwangi, Lulusan Mesir Pun Memilih Ternak Sapi. Rabu, 21 September 2016 19:29 Wib.
<https://www.tribunnews.com/Regional/2016/09/21/mengintip-inovasi-pengolahan-susu-sapi-di-genteng-banyuwangi-lulusan-mesir-pun-memilih-ternak-sapi?page=3>
- Susilawati, I., Putranto, W. S., & Khairani, L. (2021). Pelatihan Berbagai Metode Pengolahan Susu Sapi Sebagai Upaya Mengawetkan , Meningkatkan Nilai Manfaat , Dan Nilai Ekonomi Training On Various Methods Of Processing Cow ' S Milk To Preserve , Increase Benefit Value And Economic Value. *Media Kontak Tani Ternak*, 3(1), 27–31.
- Wardhana, D. Koesomo, Prawesthirini, S., & Effendi, M. H. (2017). Pengabdian Masyarakat Pelatihan Pembuatan Yoghurt Bagi Masyarakat Peternak Sapi Perah Di Kecamatan Mulyorejo, Surabaya. *Agroveteriner*, 5(2), 158–162.