



Inovasi Produk Susu Sapi Perah Murni untuk Meningkatkan UMKM Desa Cigugurgirang

Muhamad Syafiq¹, Mumtaz Hakam², Neneng Murni Kurniasih³, Rianti Sri Rahayu⁴, Tanti Dewinggih⁵

¹Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: syafiqsanad8@gmail.com

²Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: mmtzhakam@gmail.com

³Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: nenengmurni21@gmail.com

⁴Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: riantirahayupuput@gmail.com

⁵Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: dewinggih.tanti@uinsgd.ac.id

Abstrak

Desa Cigugurgirang merupakan desa penghasil susu sapi terbesar di Kecamatan Parongpong Kabupaten Bandung Barat yang mayoritas penduduknya bermata pencaharian sebagai peternak sapi perah. Namun pada kenyataannya masyarakat disini belum memiliki inisiatif untuk menciptakan produk olahan berbahan dasar susu sapi dan hanya menjualnya dalam kondisi mentah. Sehingga belum mampu memberikan kontribusi yang signifikan bagi kesejahteraan masyarakat khususnya para peternak sapi. Tujuan dari program ini adalah untuk meningkatkan pemanfaatan susu sapi yang sebelumnya belum menjadi olahan yang bisa meningkatkan pendapatan peternak. Metode yang diterapkan dalam kegiatan ini menggunakan metode Sisdamas. Hasil dari kegiatan ini berupa program pelatihan pembuatan pudding dari susu sapi perah di RW 02 Desa Cigugurgirang. Kegiatan ini memberikan dampak positif bagi ibu-ibu PKK dan masyarakat setempat dengan memperkenalkan keterampilan baru yang memanfaatkan potensi lokal.

Kata Kunci: Pengabdian, puding susu, produksi.

Abstract

Cigugurgirang Village is the largest cow's milk producing village in Parongpong District, West Bandung Regency, the majority of whose residents make their living as dairy farmers. However, in reality the people here do not have the initiative to create processed products made from cow's milk and only sell them raw. So it has not been able to make a significant contribution to the welfare of society, especially cattle breeders. The aim of this program is to increase the use of previously unprocessed cow's milk which can increase farmers' income. The method applied in this activity uses the Sisdamas method. The result of this activity is a training program for making pudding from dairy cow's milk in RW 02

Cigugurgirang Village. This activity has a positive impact on PKK mothers and the local community by introducing new skills that utilize local potential.

Keywords: *Devotion, milk pudding, production.*

A. PENDAHULUAN

Kecamatan Parongpong berada di Kabupaten Bandung Barat, Provinsi Jawa Barat, Indonesia. Kecamatan ini berjarak sekitar 13,5 Kilometer dari ibu kota kabupaten Bandung Barat. Desa Cigugurgirang merupakan salah satu desa di Kecamatan Parongpong. Sebagian besar mata pencaharian penduduknya adalah bidang pertanian dan peternakan. Peternakan didominasi oleh peternakan sapi perah.



Gambar 1. Proses perah susu sapi di peternakan milik salah satu warga RW 02

Susu sapi murni adalah cairan yang berasal dari ambung sapi sehat dan bersih, yang diperoleh dengan cara pemerahan dan tidak mengalami proses penambahan dan pengurangan kandungan susu kecuali proses pendinginan. Sebagian besar susu dan produk susu disuplai atau berasal dari susu sapi. Sapi perah menghasilkan susu dunia sebanyak 70%, disusul kerbau, kambing dan domba masing-masing 15%, 11%, dan 4%. Susu merupakan bahan makanan yang sangat penting karena mengandung zat gizi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh seperti air, protein, lemak, karbohidrat, mineral dan vitamin, Enzim-enzim, serta Antibodi (laktalbumin/ lactoglobulin). Susu juga merupakan bahan asal untuk produk olahan susu. (Soeparno, et al, 2011).

Produk olahan susu merupakan bentuk modifikasi melalui proses penambahan atau pengurangan komposisi nutrisi dari susu segar dan melalui proses penambahan aroma atau rasa menjadi suatu produk yang lebih disukai konsumen. Peningkatan permintaan akan produk hasil ternak diikuti dengan inovasi dan penerapan teknologi. Banyak produk hasil olahan ternak yang berbahan susu belum banyak dikenal oleh masyarakat. Produk olahan yang berbahan dasar susu diolah untuk meningkatkan lama simpan dan cita rasa.

Produk olahan susu misalnya yoghurt, puding susu, pancake, tahu susu goreng dan es krim. Supaya terjadi peningkatan kesadaran masyarakat dalam mengkonsumsi susu sapi dan produk olahannya diperlukan kegiatan pelatihan dan penyuluhan tentang susu sapi dan produk olahannya (Chairunnisa, et al, 2019). Salah satu produk olahan susu yang di gemari dan sedang viral saat ini adalah pudding susu. Puding merupakan salah satu dessert yang disukai semua kalangan mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Puding ternyata memiliki banyak nutrisi dan manfaat untuk kesehatan. Salah satunya yaitu membantu melancarkan proses pencernaan serta metabolisme di dalam tubuh setelah saat menerima makanan berat serta meningkatkan nilai gizi atau nutrisi pada tubuh, khususnya anak-anak dan lansia yang membutuhkan asupan makanan tinggi dengan kinerja pencernaan yang tidak sebaik para remaja atau usia produktif.

Masyarakat setempat Desa Cigugurgirang ini belum memiliki inisiatif untuk mengolah susu sapi menjadi produk yang lebih bernilai. Sebagian besar susu yang dihasilkan dijual dalam keadaan mentah, yang berarti potensi keuntungan dari pengolahan susu tidak dimanfaatkan secara maksimal. Akibatnya, kontribusi terhadap kesejahteraan masyarakat, terutama bagi para peternak, masih minim. Oleh karena itu, program ini bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan susu sapi dengan mengembangkan produk olahan yang dapat meningkatkan pendapatan peternak, sehingga kesejahteraan masyarakat Desa Cigugurgirang dapat terangkat secara signifikan.

Dalam menghadapi masalah tidak adanya produk olahan dari susu sapi perah yang disebabkan oleh kebiasaan masyarakat menjual susu langsung ke koperasi tanpa berinovasi, penelitian ini bertujuan untuk mengatasi tantangan tersebut dengan pendekatan yang komprehensif.

Inovasi baru untuk mengembangkan usaha para peternak susu sapi perah di Desa Cigugurgirang, Kecamatan Parongpong, Kabupaten Bandung Barat dengan memberi edukasi dalam pengelolaan susu sapi murni menjadi makanan penutup "Puding Susu".

Pertama, penelitian ini berupaya untuk meningkatkan pemahaman masyarakat tentang manfaat susu sapi perah, agar mereka lebih sadar akan potensi nilai tambah yang bisa diperoleh dari susu yang mereka hasilkan.

Selanjutnya, penelitian ini melaksanakan sosialisasi dan pelatihan mengenai cara mengolah susu perah menjadi pudding susu. Pelatihan ini diharapkan dapat memfasilitasi masyarakat dengan keterampilan baru dalam produksi pudding susu, yang pada gilirannya bisa meningkatkan keberagaman produk dan mengoptimalkan pemanfaatan susu.

Terakhir, dengan mempopulerkan pudding susu sebagai salah satu produk olahan, penelitian ini bertujuan untuk membuka peluang usaha baru bagi masyarakat. Dengan demikian, diharapkan masyarakat tidak hanya menjual susu secara mentah, tetapi juga dapat menciptakan nilai tambah melalui produk olahan yang dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan mereka.

Oleh karena itu, akan dilaksanakan serangkaian kegiatan untuk mencapai tujuan tersebut. Yang diharapkan dapat mendorong inovasi dalam pengolahan susu, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta membuka peluang usaha baru yang berkelanjutan.

B. METODE PENGABDIAN

Metode pengabdian yang kami gunakan adalah metode sisdamas. Sisdamas adalah metode pemberdayaan kepada masyarakat yang mana mahasiswa dapat secara langsung mengimplementasikan hasil belajar mereka kepada masyarakat melalui pemberdayaan masyarakat (Hanapi et al., 2023). Dalam metode sisdamas ada empat siklus yaitu: siklus pertama yaitu sosialisasi awal, rebug warga, adaptasi, mencari potensi dan aset serta permasalahan yang sedang terjadi di masyarakat. Siklus kedua yaitu pemetaan sosial seperti menentukan, mengetahui letak dan keadaan geografis desa, serta mengetahui struktur organisasi masyarakat. Siklus ketiga yaitu membangun sinergi bersama masyarakat terkait program kerja yang akan dilakukan. Dan siklus keempat yaitu pelaksanaan program kerja dan melakukan evaluasi.

C. PELAKSANAAN KEGIATAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat tentang produk olahan susu sapi perah menjadi pudding susu di Desa Cigugurgirang dimulai dengan kunjungan lapangan. Kami diperkenalkan pada proses pemerahan susu sapi, perah dengan melihat proses kerjanya kemudian membantu disetiap kegiatannya seperti membantu pemerah susu sapi dan memberi makan sapi, hingga pengantaran menuju koperasi. Selain itu, kami melakukan wawancara dengan salah satu RT yang pengolahan susu untuk memperoleh informasi mendalam mengenai teknik pembuatan pudding, tantangan yang dihadapi, dan manfaat ekonomi yang diperoleh dari produk tersebut. Pengurus menjelaskan bahwa pengolahan susu menjadi pudding tidak hanya meningkatkan nilai tambah susu, tetapi juga memberikan alternatif produk yang bernilai ekonomis tinggi. Selama kegiatan, aktif berinteraksi dengan pengurus, berdiskusi, dan mempelajari cara-cara efektif dalam pembuatan pudding susu, termasuk teknik pengolahan susu dan langkah-langkah pembuatan pudding yang optimal. Dan kemudian praktek pengolahan hasil susu sapi perah menjadi Pudding Sedot dan mengadakan penyuluhan Edukasi kepada warga Desa Cigugurgirang.

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Peternakan sapi perah adalah usaha yang berfokus pada pemeliharaan sapi untuk memproduksi susu sebagai produk utamanya. Inovasi produk susu sapi perah murni di Desa Cigugurgirang dapat menjadi peluang besar untuk meningkatkan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) setempat. Melalui pengolahan susu sapi murni menjadi produk-produk turunan seperti yoghurt, keju, dan es krim, UMKM desa dapat memperluas pasar dan meningkatkan nilai tambah produk. Dengan memanfaatkan teknologi pengemasan modern dan strategi pemasaran yang tepat, inovasi ini mampu

membuka lapangan pekerjaan baru, memperkuat perekonomian desa, serta mendukung keberlanjutan peternakan sapi perah. Salah satu produk dari olahan susu sapi murni yang dipilih sebagai program pemberdayaan yaitu pudding karena mudah dibuat, memerlukan waktu yang relatif singkat, alat dan bahan yang digunakan sederhana dan mudah diperoleh seperti pada Gambar 2.



Gambar 2. (a) Proses pembuatan pudding dan vla pudding; (b) Pudding yang dibuat dengan berbagai rasa (coklat, vanila, pandan)

Kegiatan ini dihadiri oleh 30 peserta yang terdiri dari ibu-ibu PKK dan pengajian seperti nampak pada Gambar 3. Kegiatan pengolahan susu sapi murni menjadi pudding susu mampu memberikan pengetahuan dan pengalaman baru dengan memanfaatkan potensi desa. Sehingga dapat memicu ide atau inovasi yang dapat dikembangkan masyarakat. Pelatihan ini tidak hanya membuka peluang inovasi produk berbasis susu, tetapi juga mendukung pengembangan ekonomi desa melalui pemanfaatan teknologi digital dan *e-commerce* untuk meningkatkan penjualan produk. Namun, terdapat beberapa kendala, seperti kurangnya peralatan dan teknik pengawetan yang perlu diatasi agar produk lebih kompetitif di pasar.



Gambar 3. Kegiatan edukasi pudding ke masyarakat Desa Cigugur Girang RW 02

E. PENUTUP

Produk olahan susu sapi murni dapat dibuat berbagai variasi produk seperti stik susu, keju, yoghurt, dan es krim yang dapat meningkatkan nilai tambah dan daya tarik produk. Selain itu, Masyarakat lokal dapat dilibatkan dalam proses produksi dan pemasaran produk olahan susu. Sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat dan menciptakan lapangan kerja baru. Masyarakat dapat lebih fokus pada peningkatan kualitas produk olahan susu dengan memastikan proses produksi yang higienis dan penggunaan bahan tambahan yang aman dan berkualitas.

Agar produk olahan susu sapi murni dapat lebih berkembang, langkah-langkah strategis harus dilakukan, seperti meningkatkan kualitas produk dan memperluas jangkauan pasar; pemerintah dan pihak terkait dapat memberikan dukungan berupa subsidi, pembinaan, dan pengembangan infrastruktur untuk meningkatkan daya saing produk; dan diversifikasi produk serta kemitraan dengan usaha besar dapat mempercepat pertumbuhan ekonomi masyarakat desa serta mendorong kemandirian lokal dalam menghadapi tantangan revolusi industri.

F. UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan terima kasih kepada Dosen Pembimbing Lapangan kelompok 281, Kepada kepala desa serta seluruh Masyarakat Desa Cigugur Girang, Kecamatan Parongpong, Kabupaten Bandung Barat, yang senantiasa membantu kegiatan kami selama menjalankan program ini, Tak lupa yang terakhir ucapan terima kasih kepada teman-teman seperjuangan di Desa Cigugur Girang karena berkat kalian semua program ini menjadi sangat mudah untuk dijalani, sangat berkesan, dan sangat sulit untuk dilupakan.

G. DAFTAR PUSTAKA

- Adila, T. A., Shabella, M. P., Putra, Y. P., & Hertati, D. (2023). Pengembangan Inovasi UMKM Wong Djamoé di Desa Pulosari Kabupaten Jombang. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 4(3), 1848-1855.
- Alfianto, D. N., & Lambelanova, R. (2021). Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil Menengah Susu Sapi Perah di Kabupaten Boyolali Provinsi Jawa Tengah. *J-3P (Jurnal Pembangunan Pemberdayaan Pemerintahan)*, 6(2), 91-114.
- Aliyyah, R. R., Rahmawati., Septriyani, W., Safitri, J., & Ramadhan, S. N. P. (2021). Kuliah Kerja Nyata: Pengabdian Kepada Masyarakat Melalui Kegiatan Pendampingan Pendidikan. *Jjm (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(2). 663-676.
- Arief, R. W., Santri, N., & Asnawi, R. (2018). Pengenalan Pengolahan Susu Kambing Di Kecamatan Sukadana Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 23(1), 45-56.
- Hanapi, F. A., Salsabila, K. B., Mulkiyah, & Biben, R. A. (2023). Kuliah Kerja Nyata (KKN) Berbasis Sisdamas: Pengajaran di SD Negeri Tapananjungsari. *Proceedings UIN Sunan Gunung Djati Bandung*, 3(8), 1-8.
- Kustiandi. (2020). Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Melalui Pelatihan Diferensiasi Produk Olahan Susu Sapi Desa Ngembal. *Jurnal Graha Pengabdian*, 2(3), 242-249.
- Lina, T., Damayanti, C. S., Fauziyah, H. A., Krisnanto, A., Ningrum, Z. K., & Erliyanti, N. K. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Desa Kalipucang Melalui Pengembangan Inovasi Produk Keju Mozzarella "Moochiz" dan Pemanfaatan Limbahnya. *Jatekk*, 3(2), 45-49.
- Muntini, M. S., Rumiati, A. T., Gunawan, J., Rahayu, L. P., & Fatimah, I. (2023). Model Kemitraan Perguruan Tinggi dan Desa untuk Meningkatkan Kemampuan Start-Up Produk Susu Sapi Desa Pesanggrahan Kecamatan Batu, Kota Batu, Jawa Timur. *Sewagati*, 7(5), 742-753.
- Naufalin, L. R. (2020). Tantangan Pengembangan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di Kabupaten Banyumas. *Jurnal Ekonomi, Bisnis, dan Akuntansi*, 22(1), 95-105.
- Noerhayati, E., & Sulo, B. D. (2018). Ibu Kelompok Peternak Sapi Desa Hadiwarno Kab. Pacitan Dalam Pemanfaatan Energi Alternatif. *Jipemas: Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 25-28.
- , Saputra, E., Inayati, N. I., & Hartikasari, A. I., (2021). Pengembangan UMKM Berbasis Inovasi Produk dan E-Commerce di Desa Wangon Banyumas. *jurnal Abdimas Sangkabira*, 1(2), 72-77.

- Purwati, C. S., Mulyono, A. M. W., Windyasmara, L., Sukaryani, S., & Sariri, A. K. (2023, July). Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Susu “Pudding Sedot” di Kelurahan Bejen, Karanganyar. In Seminar Nasional Fakultas Pertanian (Vol. 6, No. 1).
- Wardoyo, T., & Firhansayah, M. I (2020). Edukasi Tentang Pengolahan Susu Sapi Perah Menjadi Pudding Sedot Kepada Masyarakat Desa Bayem, Kasembon, Malang. *Jurnal Abdi Bhayangkara*, 2(01), 142-148.
- Wijijayanti, T., Winarno, A., Agustina, Y., & Basuki, A. (2019). Penguatan Usaha Produktif Masyarakat Melalui Pendampingan UMKM di Desa Sumberagung Kecamatan Ngantang Kabupaten Malang. *Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 264-271.
- Zamrudi, Z. P., Setiawan, S, R, R., Adiana, A, P., Amanah, A., & Arifin, S. (2023). Pengolahan Susu Sapi Perah sebagai Peningkatan Ekonomi bagi Masyarakat Desa Wagirkidul Ponorogo. *Naggroe: Jurnal Pengabdian Cendikia*, 2(6), 84-92.