



## **Analisis Hasil Observasi Produksi Permen Susu Karamel**

**Asqi Hilmi Sauqi<sup>1</sup>, Devita Rusmana<sup>2</sup>, Elva Shepti Alvani<sup>3</sup>, Dyah Rahmi Astuti<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: [asqihilmii@gmail.com](mailto:asqihilmii@gmail.com)

<sup>2</sup>Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: [dvtarsmna@gmail.com](mailto:dvtarsmna@gmail.com)

<sup>3</sup>Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: [elvashepti@gmail.com](mailto:elvashepti@gmail.com)

<sup>4</sup>Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: [Dyah.rahmiastuti@gmail.com](mailto:Dyah.rahmiastuti@gmail.com)

### **Abstrak**

*Penurunan produksi susu perah sangat berdampak pada masyarakat di Desa Cisondari khususnya UMKM dan para petani susu. Namun, proses pengolahan dan pemasaran yang baik akan meningkatkan nilai jual susu karena akan terbentuk harga baru. Pemberdayaan masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam memasarkan produk umkm secara digital melalui media sosial dengan memberikan seminar dan sosialisasi penggunaan media sosial sebagai alat yang digunakan dalam pemasaran produk secara digital. Adapun UMKM di Desa Cisondari yang bergerak dibidang makanan dengan susu sapi menjadi bahan dasar utamanya diantaranya UMKM Mekar Lestari Desa Cisondari bertempat di dusun Gambung Pangkalan yang mengolah susu sapi menjadi berbagai olahan seperti kerupuk susu dan permen karamel ikonik yang biasa dijadikan oleh-oleh khas desa tersebut. Bahan bahan yang harus di siapkan untuk pembuatan permen susu adalah: Susu murni, gula putih, glukosa dan agar agar. Pemasaran peremen karamel ini masih dilakukan secara langsung ataupun dikirim langsung ke tempat oleh-oleh seperti Ciwidey, Pangalengan, bahkan Cirebon.*

**Kata Kunci:** Permen, Susu Sapi, Pemasaran

### **Abstract**

*The decline in dairy milk production has had a huge impact on the people in Cisondari Village, especially MSMEs and milk farmers. However, a good processing and marketing process will increase the selling value of milk because a new price will be formed. This community empowerment aims to increase public knowledge in marketing MSME products digitally through social media by providing seminars and socializing the use of social media as a tool used in digital product marketing. The MSMEs in Cisondari Village which operate in the food sector with cow's milk as the main ingredient include the Mekar Lestari MSME in Cisondari Village located in Gambung Pangkalan hamlet which processes cow's milk into various preparations such as milk crackers and iconic caramel candies which are usually used as souvenirs typical of the village. . The ingredients that must be prepared for*

*the manufacture of milk candy are: Pure milk, white sugar, glucose and agar agar. Marketing of caramel candy is still done directly or sent directly to souvenir shops such as Ciwidey, Pangalengan, and even Cirebon.*

**Keywords:** *Candy, Cow's Milk, Marketing*

## A. PENDAHULUAN

Produksi susu di Indonesia masih belum dapat memenuhi kebutuhan masyarakat, di sisi lain kebutuhan susu terus meningkat. Hal ini disebabkan oleh rendahnya produksi susu sapi perah di Indonesia. data statistik terbaru Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan Jawa Barat tahun 2022 menunjukkan jumlah produksi susu sapi skala kabupaten/kota di provinsi Jawa Barat mengalami penurunan sebesar 9.68% dari jumlah produksi pada tahun 2021 yakni 290.474 ton menjadi 264.831 ton. Di wilayah Kabupaten Bandung secara khusus ikut mengalami penurunan jumlah produksi susu sapi. Pada tahun 2021 wilayah Kabupaten Bandung dapat memproduksi susu sapi sebanyak 68.884 dan tahun 2022 menurun menjadi 62.025. (opendata.jabarprov.go.id) (Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan 2023)

Selain itu, pada tahun 2023 peternak sapi di Desa Cisondari dirugikan oleh penyakit lato-lato atau LSD pada sapi yang begitu cepat penyebarannya, hal tersebut berdampak pada sepihnya aktifitas perdagangan hewan ternak ini di pasaran. Termasuk juga pada produksi susu perah. Salah satu tokoh yang bergerak dibidang pertanian dan peternakan bernama Bapak Waryudin berpendapat penyakit Lato-Lato yang mewabah pada sapi-sapi peternak khususnya sapi perah mengakibatkan menurunnya produksi susu yang dihasilkan juga tingkat kecemasan pembeli yang meningkat disebabkan virus tersebut. (Waryudin 2023)

Susu merupakan sumber protein dengan mutu yang sangat tinggi. Susu segar memiliki kadar protein sekitar 3,5% dengan kadar lemak sekitar 3,0- 3,8%. Protein yang terkandung dalam susu mewakili salah satu protein yang mutunya sepadan dengan daging. Nilai gizi tinggi yang terkandung di dalamnya yang menyebabkan susu menjadi media yang sangat disukai oleh mikroba sebagai tempat tumbuh dan berkembang, sehingga daya simpan susu tidak lama dan dapat dengan mudah rusak dalam waktu yang sangat singkat sehingga tidak layak dikonsumsi bila tidak ditangani dan diolah dengan benar. Pengolahan dapat meningkatkan daya tahan susu. Pengolahan juga akan meningkatkan nilai jual susu karena akan terbentuk harga baru dalam proses pengolahan. Selama ini, karamel susu yang telah ada hanya berbahan dasar susu sehingga hanya memiliki rasa original sebagai cita rasanya. (Sulistiyowati, et al. 2019)

Adapun UMKM di Desa Cisondari yang bergerak dibidang makanan dengan susu sapi menjadi bahan dasar utamanya diantaranya UMKM Mekar Lestari Desa Cisondari bertempat di dusun Gambung Pangkalan yang mengolah susu sapi menjadi berbagai olahan seperti kerupuk susu dan permen karamel ikonik yang biasa dijadikan oleh-oleh khas desa tersebut. Pemasaran permen karamel ini masih dilakukan secara langsung ataupun dikirim langsung ke tempat oleh-oleh seperti Ciwidey, Pangalengan, bahkan Cirebon. Varian rasa yang ditawarkan mulanya beragam diantaranya rasa original, kopi, strawberry, dan durian. Akan tetapi, menurunnya

produksi susu mengakibatkan UMKM tersebut hanya membuat olahan permen karamel saja, serta membatasi varian rasanya menjadi hanya rasa original dan kopi. Sehingga pendapatan yang dihasilkan pun ikut terdampak, hal tersebut dilihat dari menurunnya jumlah sumber daya manusia yang bekerja pada umkm tersebut. (Euis 2023)

Dari beberapa uraian di atas, dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam memasarkan produk umkm secara digital melalui media sosial dengan memberikan seminar dan sosialisasi penggunaan media sosial sebagai alat yang digunakan dalam pemasaran produk secara digital. Selain itu, dalam kegiatan ini juga melakukan observasi untuk mengetahui manajemen pengolahan produk permen karamel.

## **B. METODE PENGABDIAN**

Kegiatan KKN (Kuliah Kerja Nyata) Sisdamas Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung kelompok 153 dimulai pada tanggal 11 Juli 2023 sampai 19 Agustus 2023 yang dilaksanakan di RW 12 Dusun Gambung Pangkalan, Desa Cisondari, Kecamatan Pasir Jambu, Kabupaten Bandung, Provinsi Jawa Barat. RW 12 Dusun Gambung Pangkalan memiliki RT sebanyak 4 (empat) yaitu RT 01, RT 02, RT 03, dan RT 04. Jenis pengabdian masyarakat yang dilakukan yaitu dengan mensosialisasikan pemasaran digital dan melakukan observasi terkait pengolahan susu sapi menjadi produk karamel susu dengan sebagai berikut:

- a. Pemberian informasi dan pengetahuan mengenai pemasaran produk secara digital melalui media sosial.
- b. Pemberian informasi dan pengetahuan mengenai manfaat dan kelebihan melakukan kegiatan jual beli secara digital
- c. Pengaplikasian pengetahuan dengan membuat sosial media sebagai tempat memasarkan produk secara digital

### C. PELAKSANAAN KEGIATAN

Dalam melaksanakan suatu program kegiatan pegabdian masyarakat yang dilaksanakan tepatnya di Dusun Gambung Pangkalan RW.12 Desa Cisondari Kecamatan Pasir Jambu terdapat beberapa tahapan yang meliputi empat hal utama, yaitu refleksi sosial, pemetaan sosial dan pengorganisasian masyarakat, perencanaan partisipatif dan pelaksanaan program.

#### a) Refleksi Sosial

Tahap refleksi sosial (*social reflection*) merupakan proses sosialisasi awal atau sebuah interaksi langsung pada masyarakat dengan tujuan memahami berbagai masalah, kebutuhan, potensi yang terdapat di dusun Gambung Pangkalan. Melalui wawancara dan observasi, kami mendapati bahwa di dusun Gambung Pangkalan mempunyai lahan pertanian cukup luas yang sebagian besarnya dimiliki oleh pemerintah dan sebagian kecilnya sudah menjadi lahan pribadi warga setempat. Lahan pertanian yang cukup luas dimanfaatkan oleh masyarakat untuk bercocok tanam dengan berbagai jenis tanaman seperti kopi, tomat, cabe, labu siam, buncis, sawi putih, sawi hijau, pakcoy dan terong. Selain sektor pertanian, di dusun Gambung Pangkalan terdapat beberapa kelompok ternak sapi, sapi tersebut setiap harinya tepatnya pada waktu sore diperas sehingga menghasilkan susu sapi murni. Susu sapi tersebut dimanfaatkan oleh sebagian warga untuk dijadikan sebagai olahan makanan seperti kerupuk susu dan permen susu yang selanjutnya akan didistribusikan ke beberapa tempat seperti tempat pembelian oleh-oleh dan toko-toko disekitaran tempat wisata Ciwideuy. Dalam produksi pembuatan kerupuk susu rupanya sudah tidak lagi berjalan, untuk saat ini produksi permen susu yang masih berjalan dan diproduksi oleh pengrajin olahan susu sapi murni yaitu Permen Susu Karamel Mekar Lestari.

#### b) Pemetaan Sosial dan Pengorganisasian Masyarakat

Tahap pemetaan sosial dan pengorganisasian masyarakat (*social mapping and community organizing*) dilakukan dengan cara menganalisis jaringan sosial untuk dapat mengidentifikasi organisasi masyarakat seperti petani, peternak sapi, pengrajin makanan, pemilik usaha kecil, dan calon konsumen. Proses analisis ini membantu kami mendapatkan hasil pemetaan dari refleksi sosial dan pemahaman lebih dalam mengenai produksi olahan susu sapi murni menjadi permen susu karamel yang sampai saat ini masih dikembangkan oleh Permen Susu Karamel Mekar Lestari di dusun Gambung Pangkalan.

#### c) Perencanaan Partisipatif

Tahap perencanaan partisipatif (*participation planning*) merupakan tahap pengelolaan data dari hasil refleksi sosial berupa pembahasan oleh seluruh stakeholders dalam berbagai tahapan yang menghasilkan sebuah program dalam kegiatan masyarakat sesuai kesepakatan bersama. Dalam tahap perencanaan, kami menerapkan pendekatan partisipatif yang melibatkan pemangku kepentingan utamanya yaitu pengrajin makanan olahan susu yaitu Permen Susu Karamel Mekar Lestari. Melalui diskusi terbuka, kami mengidentifikasi kebutuhan dan tantangan yang dihadapi dalam produksi permen susu, termasuk permasalahan dalam produksi, pemasaran, dan pengemasan. Dengan demikian sejumlah perencanaan dirancang,

rencana ini mencakup langkah-langkah pasti dalam mengatasi hambatan produksi, pemasaran, dan pengemasan.

Dari pengelolaan data diatas menghasilkan beberapa rencana program. Rancangan pertama yaitu, merencanakan peningkatan dalam aspek produksi, termasuk peningkatan kualitas dan kuantitas dalam setiap kegiatan produksi permen susu. Sedangkan dalam bidang pemasaran, kami mengadakan seminar intensif tentang dasar-dasar pemasaran digital, termasuk pembuatan konten, manajemen media sosial, dan analisis kinerja online.

#### d) Pelaksanaan Program

Pelaksanaan program peningkatan dalam aspek produksi permen susu karamel dilakukan terhitung pada tanggal 13 Juli sampai 16 Agustus yang bertempat di rumah produksi permen susu karamel Mekar Lestari tepatnya di Dusun Gambung Pangkalan RW 12 Desa Cisondari Kecamatan Pasir Jambu. Dalam menjalankan program peningkatan aspek produksi permen susu karamel, dilakukan dengan ikut serta dalam setiap produksi pembuatan permen susu karamel, tim kelompok pengabdian berkolaborasi dengan karyawan untuk menyiapkan olahan susu sapi murni menjadi permen susu karamel dengan melalui proses olahan yang bersih dan sehat. Dalam proses produksi setiap karyawan diberikan peran termasuk dalam pembagian tugas ini didasarkan pada keahlian masing-masing. Melalui pendekatan ini, kami berharap dapat meningkatkan kolaborasi dan hasil yang lebih efektif dalam pengembangan usaha produksi permen susu karamel.

**Gambar 1.** Hasil produksi permen susu karamel



Adapun program selanjutnya, yaitu program dalam bidang pemasaran dengan mengadakan sebuah acara seminar digital marketing yang bertujuan untuk mengoptimalkan bisnis dengan memanfaatkan digital marketing yang dilaksanakan pada hari Jum'at 4 Agustus 2023 di Masjid Baiturrahim dengan pemateri yang merupakan owner dari Keimal Otoparts. Melalui pendekatan kolaboratif dan penerapan teknologi digital, kami berharap masyarakat dapat mengoptimalkan produksi, pemasaran, dan peningkatan nilai tambah terutama untuk produk permen susu karamel. Diharapkan kegiatan ini dapat memberikan dampak positif jangka panjang pada perkembangan usaha mikro di daerah dusun Gambung Pangkalan.

#### D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Produksi permen susu merupakan salah satu mata pencaharian warga yang ada di Dusun Gambung Pangkalan, Desa Cisondari. Dengan adanya produksi permen susu tersebut menjadi kegiatan sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan untuk mempelajari sesuatu yang baru dan melatih keterampilan dalam pembuatan permen susu karamel. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan membantu dalam proses pembungkusan permen dengan kertas anti lengket agar tahan lama. Kegiatan pengabdian pada bidang ini dilaksanakan setiap hari oleh sebagian peserta KKN.

Pembuatan permen susu dilaksanakan setiap hari oleh pemilik produksi permen susu dan di bantu oleh 4 pekerja yang sudah ahli dalam produksi permen susu. Pembuatan permen susu dimulai pada jam 05:30 sampai dengan selesai. Bahan bahan yang harus di siapkan untuk pembuatan permen susu adalah : Susu murni, gula putih, glukosa dan agar agar.



**Gambar 2.** Prosen pengemasan permen susu karamel

Langkah langkah pembuatan : (1) Siapkan susu murni, gula putih, glukosa dan agar agar. (2) Masukkan semua bahan bahan kedalam wajan. (3) Masak dengan api sedang hingga berwarna kecoklatan. (4) Masukkan adonan kedalam wadah. (5) Potong adonan menjadi bentuk kotak (6) Bungkus dengan kertas anti lengket agar tahan lama. (7) Masukkan kedalam plastik dengan isi 250gr.



**Gambar 3.** Hasil produksi permen susu karamel siap untuk di distribusikan

Setelah permen selesai di produksi, permen siap di distribusikan ke tempat oleh oleh yang ada di Bandung seperti : Pangalengan, Ciwidey bahkan sampai ke Cirebon. Harga jual tiap satu bungkus yang berisi 250gr adalah Rp. 17.500,00-.,

## E. PENUTUP

Susu merupakan sumber protein dengan mutu yang sangat tinggi. Susu segar memiliki kadar protein sekitar 3,5% dengan kadar lemak sekitar 3,0- 3,8%. Protein yang terkandung dalam susu mewakili salah satu protein yang mutunya sepadan dengan daging. Adapun UMKM di Desa Cisondari yang bergerak dibidang makanan dengan susu sapi menjadi bahan dasar utamanya diantaranya UMKM Mekar Lestari Desa Cisondari bertempat di dusun Gambung Pangkalan yang mengolah susu sapi menjadi berbagai olahan seperti kerupuk susu dan permen karamel ikonik yang biasa dijadikan oleh-oleh khas desa tersebut. Bahan bahan yang harus di siapkan untuk pembuatan permen susu adalah : Susu murni, gula putih, glukosa dan agar agar. Pemasaran permen karamel ini masih dilakukan secara langsung ataupun dikirim langsung ke tempat oleh-oleh seperti Ciwidey, Pangalengan, bahkan Cirebon.

## F. UCAPAN TERIMA KASIH

Kami sebagai penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar besarnya kepada pihak yang sudah terlibat dalam pembuatan artikel, khususnya kepada pemilik produksi permen susu karamel yang sudah mengizinkan kami belajar bersama untuk melatih keterampilan kami. Terimakasih kepada pekerja yang sudah menerima kami belajar keterampilan pada produksi permen susu karamel dan kepada rekan rekan kelompok KKN 153 yang sudah membantu dalam proses berjalanya kegiatan produksi permen susu karamel.

## G. DAFTAR PUSTAKA

Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan. 2023. *Jumlah Produksi Susu Sapi Berdasarkan Kabupaten/Kota di Jawa Barat*. Mei. Diakses Agustus 31, 2023.

<https://opendata.jabarprov.go.id/id/dataset/jumlah-produksi-susu-sapi-berdasarkan-kabupatenkota-di-jawa-barat>.

Euis, wawancara oleh Elva Shepti Alvani. 2023. *Produksi Olahan Permen Karamel* (11 Juli).

Sulistyowati, Endang, Sigit Mujiharjo, Irnad, Agria Susanti, dan Siti Pathonah. 2019. "Sifat Fisik dan Organoleptik Permen Karamel Susu dengan Penambahan Buah Durian (*Durio zibethinus* Murr) dan Penambahan Sari Jeruk Gerga (*Citrus* sp)." *Jurnal Agroindustri* 9 (2): 56-65. doi:10.31186/j.agroind.9.2.56-65.

Waryudin, wawancara oleh Elva Shepti Alvani. 2023. *Tantangan Petani Susu Perah menghadapi Penyakit Lato-Lato pada Sapi* (11 Juli).