

Diversifikasi Olahan Susu Kambing Menjadi Permen Susu Pada Masyarakat Dusun Krajan

Handoyo Mashud, Ananda Lofena.B, Dhona Harum.K, Fega Widiyanto, Feti Dwi.O, Fitria Nur.A, Inti Al Muzdalifah, Kurota A'yunin, Muhammad Affa.A, M. Imam Hafidz.A, Mukhlis Abdul.A, Nur Aisah.G, Nur Rohim, Qarina Qurrati A.A.

Universitas Sains Al-Qur'an (**UNSIQ**) Wonosobo, Jawa Tengah

Email : handoyo@unsiq.ac.id

Abstract

Surojoyo Village is one of the villages where some of the people's livelihoods are goat farms. The type of goat owned by the breeders is mostly the Sapera goat, which is a cross between the Sanen type goat and the Etawa crossbreed goat. The Sapera goat was chosen because it is a superior breed of dairy goat which has good productivity and milk quality compared to other types of goats. There are no freezers or refrigerators from the farmers, so the results of Sapera's milk that has been milked must be sold immediately so that it does not spoil. They usually sell their milk products to collectors only in the form of pure milk. This is what made us conduct research with the theme Processing Sapera Goat Milk into Milk Candy. With the aim of providing insight and inspiration regarding the processing of Sapera milk. The inspiration for Sapera goat's milk which is processed into milk candy is a solution to the problems of some housewives in filling their free time.

Keywords: *Sapera Goat, Milk candy.*

Abstrak

Desa Surojoyo merupakan salah satu desa yang sebagian mata pencaharian masyarakatnya adalah memiliki peternakan kambing. Jenis kambing yang dimiliki oleh peternak kebanyakan adalah kambing Sapera, yaitu persilangan kambing jenis Sanen dengan kambing peranakan Etawa. Kambing Sapera dipilih karena merupakan jenis kambing perah unggul yang memiliki produktivitas dan kualitas susu yang baik dibandingkan jenis kambing lainnya. Tidak adanya freezer atau lemari pendingin dari para peternak, menjadikan hasil dari susu Sapera yang telah diperah harus segera dijual supaya tidak basi. Mereka biasanya menjual hasil susu perahan kepada pengepul hanya dalam bentuk susu murni. Hal inilah yang membuat kami melakukan penelitian dengan mengangkat tema Pengolahan Susu Kambing Sapera Menjadi Permen Susu. Dengan tujuan memberikan wawasan dan inspirasi terkait pengolahan susu Sapera. Inspirasi susu kambing Sapera yang diolah menjadi permen susu ini menjadi solusi permasalahan dari beberapa ibu rumah tangga dalam mengisi waktu luang.

Kata Kunci : Kambing Sapera, Permen susu.

PENDAHULUAN

Kambing merupakan salah satu hewan yang banyak diambil manfaatnya, mulai dari daging, susu, sampai kulitnya pun bisa dimanfaatkan. Susu kambing sendiri bisa dimanfaatkan dan diolah menjadi berbagai macam bentuk olahan. Susu

kambing memiliki kandungan yang lebih unggul dibandingkan susu sapi. Kandungan zat dari susu kambing juga lebih tinggi dan berkualitas, serta diyakini dapat menjadi obat berbagai penyakit.¹ Dengan demikian, permintaan susu kambing semakin meningkat. Susu merupakan bahan makanan yang bisa dibutuhkan dalam pemenuhan zat daam tubuh, selain itu susu juga mudah untuk dicerna. Hal ini membuat susu banyak diminati. Menurut Kepala Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional (BKKBN) Surya Chandra Suryapati, menjelaskan bahwa laju pertumbuhan pada penduduk Indonesia saat ini mencapai 1,49% setiap tahunnya dari jumlah penduduk di Indonesia. Perkembangan dari jumlah penduduk ini membuat angka kesadaran masyarakat dalam meningkatkan gizi terutamadalam pemenuhan mengonsumsi susu.² Namun, mayoritas masyarakat biasanya lebih memilih susu sapi dibaningkan susu kambing, dikarenakan susu kambing memiliki bau khas yang lebih menyengat. Untuk itu, inovasi dalam pengolahan susu murni kambing perlu dikembangkan.

Kebiasaan masyarakat Dusun Krajan adalah hanya menjual susu kambing dalam bentuk murni atau susu cair. Kami menawarkan mengubah susu kambing murni menjadi permen susu sehingga masyarakat bisa memasarkan produk dengan mudah dan tentunya olahan susu bisa bertahan lebih lama. Olahan permen susu yang sdah beredar biasanya dibuat dari susu sapi, untuk itu kami membuat bentuk olahan permen susu dari susu Kambing, diharapkan masyarakat yang tidak menyukai susu kambing tetap dapat mengonsumsi susu kambing dalam bentuk olahan lain.

Permen caramel susu merupakan suatu produk olahan permen non kristal yang bersifat lunak yang dibuat dari bahan dasar susu dan gula. Pada dasarnya pembuatan permen susu dihasilkan dari reaksi karamelisasi dari gula sebagai akibat dari proses pemanasan.

Di Era saat ini banyak kambing yang dikawinkan secara silang seperti persilangan antara kambing sanen dengan kambing peranakan Etawa. yang menghasilkan jenis kambing Sapera. Kambing Sapera dianggap lebih unggul karena memiliki daya jual yang tinggi, dari kandungan susunya yang lebih berkualitas

¹ Wasiati, H., & Faizal, E. Peternakan Kambing Peranakan Etawa di Kabupaten Bantul. Jurnal Pengabdian Masyarakat Universtas Merdeka Malang. Hal,13.

² Lailia, N., Rondhi, M., & Soejono , D. Analisis Rantai dan Pasok Strategi Pengembangan Susu Kambing Pasteurisasi di Goatzila Farm & Cafe. Forum Agribisnis , hal, 26.

dibandingkan jenis kambing yang lainnya.³ Hal ini menjadikan beberapa peternak dari warga Desa Surojoyo yang mengembangkan kambing jenis Sapera tersebut untuk diambil susu perahya. Selain kurangnya inovasi dalam pengolahan susu kambing, kurangnya pemanfaatan waktu luang dari beberapa ibu rumah tangga juga menjadi suatu permasalahan. Seperti hasil wawancara dengan Ketua Pemuda Desa Surojo Dusun Krajan, beliau menyampaikan, “*Memang disini banyak warga yang punya kambing Sapera, tapi biasanya yang ngurusin kambing itu bapak-bapaknya. Nah dari saya ada harapan kalau ibu-ibu dirumah juga punya kesibukan, ya salah satunya bisa diisi dengan mengolah susu perahnya itu tadi. Apalagi beberapa peternak juga enggak punya kulkas, jadi kalau sudah diperah harus langsung dijual ke pengepul. Kalau misal ada inovasi dari susu kambingnya diolah jadi olahan lain kan bisa dibuat yang olahannya beethoven jangka Panjang, sekaligus ibu-ibu juga dirumah ada pekerjaan tambahan.*”⁴ Dari hasil wawancara ini, kami menarik kesimpulan bahwa kedua permasalahan ini saling berkaitan, sehingga dapat dihubungkan dengan satu solusi. Dari pengolahan susu kambing menjadi permen susu secara tidak langsung memecahkan permasalahan dari pengolahan susu murni Kambing yang kurang berinovasi dan proses pembuatan permen susu ini sekaligus dapat dijadikan kesibukan sampingan ibu-ibu rumah tangga dalam mengisi waktu luang. Dari pengolahan susu Kambing menjadi permen susu ini, kami berharap bisa menjadi solusi dari permasalahan yang dihadapi beberapa masyarakat di Desa Surojoyo. Selain sebagai tambahan mengisi waktu, pengolahan permen susu ini jika dikembangkan juga bisa menjadi tambahan finansial masyarakat.

³Rifiana, R.Wilda.K. & Reynadie, R. Analisis Usaha Pengolahan Susu Kambing Di Desa Pematang Kecamatan Mataram, Kabupaten Banjar (Studi Kasus usaha Merk Marasuka).hal,49.

⁴ Wawancara dengan Bapak Khairul selaku Ketua Pemuda Dusun Krajan, pada Hari Minggu, 26 Maret 2023 Pukul 12.30

METODE PELAKSANAAN

Penelitian ini dilaksanakan dengan pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Pendekatan kualitatif dilakukan dengan pengkajian pada masyarakat Dusun Krajan, dengan dilakukan sosialisasi dan pelatihan dengan beberapa ibu-ibu rumah tangga Dusun Krajan. Sedangkan pendekatan kuantitatif dilakukan dengan mengumpulkan data dari pengetahuan ada peternak kambing Dusun Krajan serta melakukan pelatihan pengolahan permen susu. Selain itu, kami juga menggunakan metode demonstrasi dan partisipatif. Yaitu metode yang dilakukan dengan fasilitator dan teknisi dengan mendemonstrasikan secara langsung brupa pembuatan permen susu kambing yang melibatkan beberapa ibu-ibu rumah tangga Dusun Krajan. Progam dari pengimplementasian dan pelatihan pengolahan permen susu dilakukan secara mandiri yang dilakukan oleh masyarakat sehingga dapat didistribusikan dengan cara di jual diluar daerah Dusun Krajan. Kegiatan tersebut dilakukan pada bulan Maret 2023, kegiatan tersebut meliputi :

- a. sosialisasi tentang susu kambing, dari mulai kandungan, manfaat dan jenis-jenis olahan yang bisa dihasilkan dari susu Kambing.
- b. pelatihan pada beberapa ibu-ibu rumah tangga Dusun Krajan mengenai proses dan cara membuat permen susu dari susu kambing murni.
- c. evauasi pada hasil pembuatan susu yang telah diolah oleh ibu-ibu rumah tangga dengan tujuan melihat permen susu yang sudah memnuhi standar pemasaran.





Gambar 1. Sosialisasi tentang manfaat dan pengolahan susu Kambing menjadi Permen Susu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Kondisi masyarakat sebelum dan sesudah program sosialisasi

Masyarakat Dusun Krajan biasanya menjualkan hasil susu-susu kambing dalam bentuk susu murni, yang dimana susu hasil perahan kambingnya dijual kepada pengepul yang kemudian pengepul tersebut yang menjualkan kepada masyarakat luas. Penjual susu perah dalam bentuk susu murni ini dikarenakan lebih simple dan mudah, hal tersebut dikarenakan selain beternak kambing, Sebagian dari mereka juga berkebun. Namun, beberapa peternak juga mengharapkan untuk ada kegiatan kecil yang dapat mengisi waktu luang ibu-ibu rumah tangganya. Kondisi demikian yang membuat kami mencanangkan program sosialisasi pelatihan pembuatan permen susu dari susu kambing. Pemilihan permen susu dikarenakan bahan dan alat yang mudah untuk digunakan, dan bisa dijadikan kegiatan sampingan untuk mengisi waktu luang. selain itu, produk olahan permen susu juga termasuk mudah dipasarkan dan bertahan dalam jangka waktu yang lama. Setelah diadakannya sosialisasi terkait pengolahan susu kambing menjadi permen susu ini, masyarakat Dusun Krajan menerima dengan baik dan antusias, terutama ibu-ibu rumah tangga. Mereka menganggap pengolahan ini masih bisa dilakukan ditengah kesibukan mereka, disamping pengolahannya yang mudah, bahan dan alat yang digunakan pun mudah ditemui di rumah masing-masing. Selain itu, masyarakat juga perlahan-lahan mulai mempraktikkan kegiatan pengolahan susu kambing menjadi permen susu ini. Kegiatan ini berjalan sesuai yang ditargetkan kami yaitu bisa mengolah susu murni menjadi olahan lain yang bisa bertahan dalam jangka waktu yang lama dan mengisi waktu luang ibu-ibu rumah tangga, sekaligus beberapa produk yang telah dijualkan bisa meningkatkan perekonomian masyarakat Dusun Krajan sendiri.

b. Hasil progam sosialisasi dan pelatihan pemberdayaan kambing.

Hasil pengabdian mahasiswa pada masyarakat dalam sosialisasi dan pelatihan pengolahan susu kambing menjadi permen susu ini meningkatkan jumlah peternak yang menerapkan produksi susu kambing higienis yang menjadi proses pra produksi susu pasteurisasi. Sosialisasi dan pelatihan bermanfaat dalam meningkatkan pengetahuan mengenai pentingnya sanitasi lingkungan dan kebersihan maupun Kesehatan kambing. Kualitas kambing juga akan berpengaruh pada susu yang dihasilkan. Semakin kualitas kambing bagus maka hasil susu yang akan dihasilkan juga akan lebih berkualitas. Bahkan kebersihan kambing berpengaruh pada bakteri yang terkandung dalam susu kambing yang dihasilkan. Dalam kegiatan progam sosialisasi dan pelatihan pemberdayaan kambing ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan terkait pemberdayaan kambing secara lebih baik.

c. Pelatihan perawatan anak Kambing Sapera yang baru lahir dan pemerahan susu.

Kegiatan selanjutnya adalah pelatihan perawatan anak kambing Sapera yang baru lahir dan proses pemerahan susu, guna menghasilkan anak kambing dan susu dengan kualitas tinggi. Untuk mendapatkan hal ini, perlu dilakukan beberapa Langkah pasca kambing melahirkan, sebagai berikut :

1. Perhatian lebih terhadap anak kambing yang baru dilahirkan, dari segi Kesehatan, kebersihan, maupun bahan pangan yang diberikan terhadap anak kambing.
2. Apabila indukan beranak 1 maka pertumbuhan anak kambing akan lebih berkualitas karena produksi susu melimpah. Apabila indukan beranak 2, maka butuh pengawasan agar tidak berebut, sehingga kebutuhan susu anak kambing tetap terpenuhi. Apabila indukan beranak 3, maka salah satu anak kambing perlu untuk menyusu ke induk lain.
3. Apabila susu dari indukan kurang, maka bisa dilakukan terapi pemijatan khusus pada kambing supaya susu yang dihasilkan bisa lebih banyak dan melimpah.



Gambar 3. Pelatihan pada pemerahan susu Kambing Sapera

d. Proses pengolahan permen susu kambing Sapera.

1. Masukkan susu kambing dengan ukuran satu liter kedalam panci dan dipanaskan diatas kompor.
2. Tambahkan 2 bungkus vanilli, perisa makanan (rasa sesuai selera) kedalam susu kambing yang sedang dipanaskan, kemudian aduk sampai tercampur merata.
3. Tambahkan gula pasir kurang lebih 20 sendok makan.
4. Campurkan agar-agar rasa kedalam susu.
5. Kemudian aduk sampai susu mengental.
6. Setelah mengental masukkan susu yang sudah diolah tersebut kedalam bungkus kemasan permen.





Gambar 2. Proses pengolahan susu kambing menjadi permen susu.

e. Pelatihan penjualan permen susu.

Pemasaran merupakan suatu kegiatan yang bertujuan untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan dan mendistribusikan barang dan jasa agar dapat memuaskan kebutuhan konsumen atau pembeli. Konsep-konsep dari pemasaran sendiri meliputi, sebagai berikut : kebutuhan, keinginan permintaan, produksi dan pemasaran. Pemasaran dalam produk olahan susu bubuk ini kami baru memberikan kontribusi pemasaran dalam lingkup kecil. Hal ini disesuaikan dengan situasi dan kondisi geografis di Dusun Krajan sendiri. Lingkup sinyal yang masih tergolong kurang stabil dan akses jalan yang kurang mendukung, menjadikan pemasaran hanya dalam lingkup offline di lingkungan sekitar menjadi pilihan. Penjualan permen susu ini ditargetkan dijual di warung-warung terdekat, pasar maupun sekolah-sekolah. Pemasaran yang dilakukan baru diupayakan dalam lingkup-lingkup yang ada disekitar, yang mudah untuk dijangkau. Perencanaan kedepan apabila produk olahan permen susu ini terus meningkat, maka pemasaran bisa ditambah lingkup penjualan online (e-commerce).

PENUTUP

Kesimpulan

Kesimpulan yang bisa diambil dari program sosialisasi dan pelatihan mengubah olahan susu kambing menjadi permen susu ini di Dusun Krajan, sebagai berikut : kegiatan di Dusun Krajan ini memberikan dampak positif pada masyarakat dimana membawa perubahan pada inovasi susu murni menjadi permen susu. Yang dimana sebelumnya hanya dalam bentuk susu murni kini menjadi olahan permen susu, sehingga mudah dipasarkan. Sosialisasi dan pelatihan ini berdampak pada

meningkatnya pengetahuan masyarakat mulai dari pemerahan, pemberdayaan, pembuatan permen susu dan pemasaran. Masyarakat setempat juga menerima program yang disampaikan dan mulai menerapkan program secara perlahan sesuai dengan pelatihan yang diperoleh.

Saran

Dalam penelitian ini kami menyadari masih banyak kekurangan, baik dalam penulisan maupun pengetahuan. Oleh karena itu, kami terbuka akan saran dan kritik dari pembaca, guna menyempurnakan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Faizal, E. & Wasiati, H., 2018. *Peternakan Kambing Peranakan Etawa di Kabupaten Bantul*. Malang. Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka.
- Reynadie,R, Wilda,K, & Rifiana. 2020. Analisis Usaha Pengolahan Susu Kambing di Desa Pematang Danau, Kecamatan Mataram, Kabupaten Banjar (Studi Kasus Usaha Merk Marasuka).
- Soejono , D.,Lailia, N., & Rondhi, M., 2020. *Analisis Rantai dan Pasok Strategi Pengembangan Susu Kambing Pasteurisasi di Goatzila Farm & Cafe*. Forum Agribisnis.
- Wawancara dengan Bapak Khairul selaku Ketua Pemuda Dusun Krajan, pada Hari Minggu, 26 Maret 2023 Pukul 12.30