



Peningkatan Potensi Ibu Rumah Tangga Peternak Sapi Perah dalam Membuat Yoghurt di Desa Cibiru Wetan, Kabupaten Bandung, Jawa Barat

Aiyi Asnawi¹, Widhya Aligita², Soni Muhsinin², Eki Pratidina², Iceu Mulyati², Ika Kana Trisnawati³, Ellin Febrina⁴, Fauzan Zein Muttaqin²

^{1,2} Universitas Bhakti Kencana, Indonesia

³ Universitas Muhammadiyah Aceh, Indonesia

⁴ Universitas Padjadjaran, Indonesia

ABSTRACT

INCREASING THE POTENTIAL OF DAIRY CATTLE HOUSEWIVES IN MAKING YOGHURT IN CIBIRU WETAN VILLAGE, BANDUNG REGENCY, WEST JAVA. Yoghurt is the product of milk fermentation by *Lactobacillus* subspecies. The unique properties of yoghurt provided by its living bacteria and its nutrients have captured the interest of the community. The highest price of cow's milk in dairy farming centres of Cibiru Wetan Village, Kabupaten Bandung is purchased by the Milk Processing Industry (IPS) at around IDR 4,500 / litre. Therefore, the purpose of this community service activity was the utilization of fresh cow milk as yoghurt to increase the income of dairy cattle farmer. Yoghurt processing begins with the modification of the incoming milk composition. This process typically involves reducing the fat content and increasing the total solids in the milk by are *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus*. The stages of this activity began from providing an understanding of milk and dairy products and training in making yoghurt from fresh cow milk. The critical point in this activity is how to transfer knowledge and skills in preparing the starter and sterile conditions of the cooking utensils. The results of the activity showed that community participation could improve the knowledge and ability of participants in the processing of fresh cow milk as yoghurt. In conclusion, this activity could be an alternative income for dairy cattle farmer.

Keywords: Cibiru, Dairy Cattle Farmer, Milk, *Lactobacillus*, *Streptococcus*, Yoghurt.

| | | | |
|------------|------------|------------|-------------------|
| Received: | Revised: | Accepted: | Available online: |
| 01.03.2021 | 20.05.2021 | 30.07.2021 | 06.08.2021 |

Suggested citation:

Asnawi, A., Aligita, W., Muhsinin, S., Pratidina, E., Mulyati, I., Trisnawati, I. K., Febrina, E., & Muttaqin, F. Z. (2021). Peningkatan potensi ibu rumah tangga peternak sapi perah dalam membuat yoghurt di Desa Cibiru Wetan, Kabupaten Bandung, Jawa Barat. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(3), 823-828. <https://doi.org/10.30653/002.202063.775>

Open Access | URL: <http://ppm.ejournal.id/index.php/pengabdian/article/view/775>

¹ Corresponding Author: Fakultas Farmasi Universitas Bhakti Kencana; Jl. Soekarno Hatta No.754, Cibiru, Bandung, 40617, Indonesia; Email: aiyi.asnawi@bku.ac.id

PENDAHULUAN

Yoghurt atau yogurt adalah salah satu produk olahan susu yang memanfaatkan hasil metabolisme Bakteri Asam Laktat (BAL) (Brody, T., 2016). Produksi yogurt saat ini didominasi oleh susu sapi. Fermentasi gula susu (laktosa) menghasilkan asam laktat yang berperan dalam protein susu untuk menghasilkan tekstur seperti gel dan aroma unik pada yoghurt. Yoghurt dapat divariasikan dalam beraneka macam rasa, rasa alami, rasa buah, rasa vanilla, atau rasa cokelat juga populer.

Kebutuhan susu nasional sebanyak 67% yaitu 1,5 miliar liter per tahun masih dipenuhi dari impor. Tahun 2014 konsumsi susu per kapita per tahun mencapai 13,4 kg atau 13 liter (Kemenprin RI, 2014). Akan tetapi, jumlah konsumsi susu dan produk olahan susu seperti yogurt, keju, atau es krim di Indonesia ternyata mengalami peningkatan dalam beberapa kurun waktu terakhir. Besarnya minat masyarakat Indonesia terutama terhadap yoghurt dapat dilihat melalui data impor yoghurt yang mengalami kecenderungan meningkat sejak tahun 2004, lalu tahun 2008 dicatat bahwa jumlah impor yoghurt nasional sebanyak 734.985 kg. Namun, konsumsi yogurt di Indonesia masih sangat rendah dibandingkan negara-negara Asia lainnya, konsumsi yogurt di tanah air secara per kapita (kg/tahun) adalah 1/10 Thailand, 1/12 Tiongkok dan 1/30 Jepang (Rachman, dkk., 2017).

Desa Cibiru Wetan adalah salah satu desa yang tergabung dalam Kecamatan Cileunyi, Kabupaten Bandung, Provinsi Jawa Barat. Dari data Potensi Desa Cibiru Wetan, secara geografis desa ini berada di kawasan Gunung Manglayang dan sebagian areal desa ini juga di lereng gunung, sehingga wilayahnya tidak hanya berupa dataran rendah semata, tetapi juga dataran tinggi (berbukit-bukit) yang mendominasinya. Luas wilayah Desa Cibiru Wetan mencapai 295 Ha dengan rincian areal perumahan penduduk (24,24%) dan sebagian besar (45,93%) berupa tegalan/ladang yang terbentang di sekitar puncak Gunung Manglayang, tepatnya di wilayah Kampung: Cikoneng I, II, III, dan Pamubusan. Desa Cileunyi Wetan dengan luas 767.057 Ha, Jumlah Penduduk sebanyak 28.127 jiwa dengan rincian Laki-laki sebanyak 14.440 jiwa dan Perempuan sebanyak 13.687 jiwa Adapun jumlah KK sebanyak 7934 KK dengan Perangkat Desa sebanyak 16 orang untuk 5 Dusun, 23 RW dan 121 RT (Asnawi, dkk., 2021).

Desa Cibiru Wetan khususnya areal sekitar RT 16 merupakan kawasan penduduk sebagai peternak sapi perah disamping pekerjaan utamanya sebagai petani. Harga susu sapi tertinggi di sentra-sentra peternakan rakyat sapi perah yang dibeli oleh Industri Pengolahan Susu (IPS) hanya Rp 4.500/liter. Bahkan di beberapa daerah, pabrik pengolahan susu hanya membeli susu sapi peternak seharga Rp 3.600/liter (Muhammad Idris, 2016). Kondisi yang sama juga dialami oleh peternak sapi perah di Desa Cibiru Wetan. Peternak lokal jarang memprotes kebijakan harga yang ditetapkan IPS lantaran sapi perah lebih banyak dijadikan pendapatan sampingan.

Desa Cibiru Wetan merupakan desa yang selalu menggali potensi dan mencari solusi untuk kendala yang ada dengan berbagai pendekatan dengan berbagai pihak, termasuk dengan Universitas Bhakti Kencana, Bandung. Beberapa potensi dan kendala yang telah dilaksanakan kerjasama dengan dengan Universitas Bhakti Kencana, Bandung antara lain sampah rumah tangga (Muhsinin, dkk., 2019 dan Aligita, dkk., 2020), lahan perkarangan (Aligita, dkk, 2019 dan Muttaqin, dkk, 2018) dan tata kelola stress (Asnawi, dkk., 2021). Maka tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini

adalah mengedukasi dan praktek pembuatan yogurt sebagai produk olahan susu dengan memanfaatkan susu sapi yang diproduksi oleh peternak sapi perah di Desa Cibiru Wetan. Dengan adanya transfer teknologi untuk anggota kelompok sasaran yaitu ibu rumah tangga (peternak sapi perah) sehingga dapat dikembangkan lanjut ke arah diversifikasi produk susu dan pendapatan warga.

METODE

Kelompok yang menjadi sasaran kegiatan ini adalah 2 Kelompok Ibu Rumah Tangga dari Peternak Sapi di Desa Cibiru Wetan. Jumlah orang secara keseluruhan adalah 10 orang. Rata-rata pendidikan anggota kelompok sasaran adalah SMP, bekerja sebagai petani (80%), sisanya mengurus rumah tangga dan berdagang.

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam program edukasi dan praktek pembuatan yogurt sebagai produk olahan susu terdiri dari beberapa tahapan, yaitu: tahapan pertama adalah edukasi/penyuluhan tentang susu dan produk olahan susu dari pengertian, pengolahan, aspek kesehatan hingga pemanfaatannya, tahapan kedua adalah memberikan penjelasan atau pelatihan praktek pembuatan yogurt, dan tahapan ketiga adalah evaluasi pembuatan yogurt terutama dalam menjaga subkultur dari bakteri BAT yang digunakan. Kegiatan dilaksanakan per minggu untuk tiap topik/tahapan kegiatan. Kegiatan praktek difokuskan di salah satu rumah warga Desa Cibiru Wetan, Kabupaten Bandung, Jawa Barat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Yogurt adalah produk olahan susu sapi yang telah dipasteurisasi dan difermentasi dengan bakteri tertentu dikenal dengan istilah BAK (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) sampai diperoleh keasaman, bau, dan rasa yang khas. Yogurt merupakan salah satu alternatif makanan bagi banyak orang yang sedang menjalankan gaya hidup sehat. Yogurt mengandung sejumlah zat gizi untuk menyehatkan pencernaan dan membantu pembentukan tulang dan gigi. Bakteri baik (probiotik) yaitu *Lactobacillus* dalam yogurt dapat mengatasi masalah diare, konstipasi hingga masalah kanker usus. Beberapa jenis yogurt yang dikenal antara lain Greek Yoghurt, Frozen Yoghurt, Plain Yoghurt, Yoghurt Cair, dan Dadih (Kumala, I., 2017).

Sosialisasi dan penyuluhan produk olahan susu dan pemanfaatannya

Kegiatan sosialisasi dan penyuluhan ini dilakukan oleh pemateri yang mempunyai keahlian dalam bidang bioteknologi. Kegiatan ini meliputi pemberian materi tentang pengertian susu dan produk olahannya, tinjauan dari kesehatan hingga pemanfaatannya yang dilakukan selama satu hari. Tujuan dari tahapan ini adalah untuk membuka cakrawala dari mitra sasaran tentang pemanfaatan susu sapi. Proses kegiatan ini berupa penyuluhan, diskusi, dan tanya jawab. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman dari kelompok sasaran tentang materi yang diberikan melalui kuisioner yang dilakukan baik pretest maupun posttest (Gambar 1).



Gambar 1. Kegiatan sosialisasi dan penyuluhan tentang susu dan produk olahan susu serta pemanfaatannya

Pelatihan pembuatan yogurt

Pelatihan ini dimulai dengan pemaparan tentang teknis pembuatan yogurt dari susu sapi. Dalam kegiatan ini sangat difokuskan dalam membuat subkultur bakteri dikarenakan bakteri (starter) adalah core dari proses fermentasi susu menjadi yogurt. Point kedua yang menjadi penekanan adalah berkaitan dengan aspek sterilisasi baik untuk bahan yang digunakan maupun peralatan dan orang yang terlibat dalam mengolah yogurt. Jika starter tercemar mikroba lain maka yoghurt tidak enak, tidak seperti yoghurt (rasanya aneh atau asing, baunya busuk/tengik) (mkyoghurt, 2013). Dari hasil pelatihan ini, para mitra mampu memahami aspek-aspek yang menjadi penekanan dalam proses pembuatan yogurt ditunjukkan dengan yogurt yang dihasilkan (Gambar 2).



Gambar 2. Kegiatan praktek pengolahan yogurt oleh ibu rumah tangga

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema pemanfaatan susu sapi menjadi produk olahan susu berupa yogurt dapat memberi solusi alternatif bagi mitra dalam mediversifikasi susu sapi perah dan menjadi potensi sumber pendapatan baru.

SIMPULAN

Adapun kesimpulan dari kegiatan pemanfaatan susu sapi menjadi produk olahan susu berupa yogurt, yaitu: 1) Kegiatan ini meningkatkan pemahaman mitra dalam memanfaatkan susu sebagai produk olahan yang mempunyai nilai ekonomi dan

bermanfaat untuk kesehatan; 2) Dosen pelaksana kegiatan ini mampu mentransfer keilmuan dalam bidang bioteknologi dalam pengolahan susu sapi menjadi yogurt.

Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Bhakti Kencana, Bandung, atas hibah PengMas Internal, LPPM UBK Tahun 2021.

REFERENSI

- Aligita, W., Muhsinin, S., Muttaqin, F. Z., Yuliantini, A., & Asnawi, A. (2020). Upaya peningkatan pemahaman kesehatan lingkungan melalui pemanfaatan sampah plastik dari kaleng cat di Desa Cibiru Wetan, Kabupaten Bandung, Jawa Barat. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(3), 832-836.
- Aligita, W., Muttaqin, F. Z., Muhsinin, S., Febrina, E., & Asnawi, A. (2019). Peningkatan potensi anggota KWT dalam pemanfaatan pekarangan untuk tanaman obat dan kosmetika menggunakan metode tanam vertikal di Desa Cibiru Wetan, Kabupaten Bandung. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(4), 401-408.
- Asnawi, A., Aligita, W., Muhsinin, S., Khotimah, N. I. H. H., Pratidina, E., Mulyati, I., ... & Muttaqin, F. Z. (2021). Kemitraan asosiasi profesi kesehatan dalam aplikasi metode KESET untuk menangani stress di masa pandemi Covid-19 bagi masyarakat Desa Cibiru Wetan dan praktisi apoteker Kabupaten Sumedang, Jawa Barat. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 258-263.
- Brody, T. (2016). Food and Dietary Supplement Package Labeling—Guidance from FDA’s warning letters and title 21 of the code of federal regulations. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 15(1), 92-129.
- Idris, M. (2016). *Curhat peternak sapi perah: harga jual susu ke pabrik hanya Rp 4.500/liter*. Retrieved September 20, 2020, from <https://finance.detik.com/berita-ekonomi-bisnis/d-3340307/curhat-peternak-sapi-perah-harga-jual-susu-ke-pabrik-hanya-rp-4500liter>
- Kemenprin RI. (2014). *Konsumsi susu masih 11,09 liter per kapita*. Retrieved February 26, 2021, from <https://kemenperin.go.id/artikel/8890/Konsumsi-Susu-Masih-11,09-Liter-per-Kapita>.
- Kumala, I. (2017). *Kenali 5 jenis yoghurt berikut agar kamu dapat merasakan manfaatnya*. Retrieved February 26, 2021, from <https://www.beautynesia.id/berita-food/kenali-5-jenis-yoghurt-berikut-agar-kamu-dapat-merasakan-manfaatnya/b-121225>.
- Mkyoghurt. (2013). *Yoghurt gagal sebab*. Retrieved February 26, 2021, from <http://mkyoghurt.blogspot.com/2013/02/yoghurt-gagal-sebab.html>.
- Muhsinin, S., Dinata, D. I., Andriansyah, I., & Asnawi, A. (2019). Peningkatan potensi ibu rumah tangga dalam mengolah sampah organik rumah tangga menggunakan Metode Takakura di Desa Cibiru Wetan, Kabupaten Bandung. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(2), 179-186.

Muttaqin, F. Z., Aligita, W., Muhsinin, S., Juanda, D., & Asnawi, A. (2018). Desa mitra dalam budidaya tanaman obat keluarga menuju Desa Cibiru Wetan sebagai sentra herbal. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(2), 159-164.

Rachman, I. S., Hubeis, A. V. S., & Motik, S. S. F. (2017). Strategi peningkatan brand loyalty dan customer satisfaction bisnis yogurt di Indonesia (Studi kasus: PT Yummy Food Utama). *Jurnal Aplikasi Bisnis dan Manajemen (JABM)*, 3(2), 324-324.

Copyright & License



This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 International License, which permits unrestricted use, distribution, & reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

© 2021 Aiyi Asnawi, Widhya Aligita, Soni Muhsinin, Eki Pratidina, Iceu Mulyati, Ika Kana Trisnawati, Ellin Febrina, Fauzan Zein Muttaqin.

Published by LPPM of Universitas Mathla'ul Anwar Banten in collaboration with the Asosiasi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (AJPKM)