



Empowering the residents of Aptrans Batujajar in training in dairy and meat product to support business independence

Putri Widyanti Harlina✉, Edy Subroto, Rossi Indiarso, Fetriyuna

Universitas Padjadjaran, Bandung, Indonesia

✉ putri.w.harlina@unpad.ac.id

 <https://doi.org/10.31603/ce.10603>

Abstract

Milk and meat are animal food sources that are rich in important nutrients for the health of the human body. However, because they are included in the perishable foods category, these two food ingredients are vulnerable to contamination and damage. Therefore, further processing is needed to increase the nutritional value and extend the shelf life of processed products. This community service program aims to transfer knowledge and skills in processing milk (yogurt) and meat (sausages) to partner communities, namely the residents of Aptrans Batujajar. Through training and mentoring, the main goal is to increase public awareness and creativity in processing dairy and meat foods. The method used in this program involves hands-on training in the manufacture of dairy and meat products. Additionally, assistance and monitoring are carried out to ensure in-depth understanding and increase community creativity in utilizing the knowledge gained. Through this program, a new product of economic value was successfully created, namely yogurt. This product has the potential to be further developed as an independent business that can support entrepreneurial creativity in the community.

Keywords: Training; Milk product; Meat product

Pemberdayaan masyarakat penghuni Aptrans Batujajar dalam pelatihan olahan susu dan daging untuk mendukung kemandirian usaha

Abstrak

Susu dan daging merupakan sumber pangan hewani yang kaya akan nutrisi penting bagi kesehatan tubuh manusia. Namun, karena termasuk dalam kategori *perishable foods*, kedua bahan pangan ini rentan terhadap kontaminasi dan kerusakan. Oleh karena itu, pengolahan lebih lanjut diperlukan untuk meningkatkan nilai nutrisi serta memperpanjang masa simpan produk-produk olahannya. Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mentransfer pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan susu (yogurt) dan daging (sosis) kepada masyarakat mitra, yaitu penghuni Aptrans Batujajar. Melalui pelatihan dan pendampingan, tujuan utamanya adalah meningkatkan kesadaran dan kreativitas masyarakat dalam pengolahan pangan olahan susu dan daging. Metode yang digunakan dalam program ini melibatkan pelatihan langsung dalam pembuatan produk olahan susu dan daging. Selain itu, pendampingan dan monitoring dilakukan untuk memastikan pemahaman yang mendalam serta peningkatan kreativitas masyarakat dalam memanfaatkan pengetahuan yang diperoleh. Melalui program ini, berhasil diciptakan produk baru bernilai ekonomis, yaitu yogurt. Produk ini memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai usaha mandiri yang dapat mendukung kreativitas wirausaha di komunitas tersebut.

Kata Kunci: Pelatihan; Olahan susu; Olahan daging

1. Pendahuluan

Susu dan daging merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan, sehingga untuk mempertahankan dan meningkatkan kualitasnya diperlukan teknologi pengolahan lebih lanjut untuk tetap dapat mempertahankan kualitasnya (Harlina et al., 2023). Pengolahan produk susu yang banyak disukai oleh masyarakat adalah yogurt. Yogurt adalah produk olahan susu yang dibuat dengan proses fermentasi menggunakan bakteri asam laktat *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dengan atau tanpa penambahan bakteri asam laktat lainnya (Ahmad et al., 2022). Untuk membuat yang kualitas produk yang baik, susu mentah yang digunakan harus rendah jumlah bakteri, bebas antibiotik, sanitasi, bahan kimia, bebas mastitis dan kolostrum dan susu juga harus bebas dari kontaminasi oleh bakteriofag (Fahmid et al., 2016). Yogurt lebih bergizi dibandingkan susu, hal ini dikarenakan yogurt mengandung sejumlah jumlah kalsium, fosfor, vitamin B2, B6, B12, selain protein, seng, kalium dan molibdenum. Dalam seratus gram yogurt terdiri dari 72 kalori, 3,6g protein, 3,4g lemak, 4,9g karbohidrat dan 145 mg kalsium, 114 mg fosfor, 47 mg sodium dan 186 mg potassium (Fahmid et al., 2016; Matela et al., 2019).

Sosis adalah makanan siap saji, biasanya terbuat dari lemak hewani daging giling (Quasem et al., 2009). Pembuatan sosis terdiri dari menggiling, mencincang atau memotong otot jaringan dan organ lain serta memadukannya dengan lemak, garam, bumbu (bumbu dan rempah-rempah) dan bila perlu dengan bahan pengikat atau bahan pengencer (Kodra et al., 2019). Lalu campuran atau adonan sosis kemudian dimasukkan ke dalam silinder sintesis atau selubung selulosa atau tabung sosis tradisional yang disebut dengan selongsong sosis.

Dengan melihat potensi dari produk olahan susu dan daging tersebut, maka diperlukan suatu usaha untuk menumbuhkan dan membuka peluang bisnis dengan tujuan untuk meningkatkan kemandirian dan wirausaha masyarakat. Berdasarkan gambaran fakta yang diberikan, diperlukan suatu upaya pengenalan berupa kegiatan pelatihan mengenai pembuatan pangan olahan susu (yogurt) dan daging (sosis) yang sehat, higienis dan aman bagi masyarakat terutama bagi penghuni Apartment Transit (Aptrans) Batujajar, di Kabupaten Bandung Barat.

Pemahaman dan juga pengetahuan ibu-ibu peserta yaitu para penghuni Aptrans Batujajar tentang pengolahan olahan susu dan daging yang sehat secara garis besar masih rendah terutama bagaimana mengolah olahan susu dan daging menjadi produk yang enak dan halal dan memiliki potensi bisnis. Berdasarkan temuan tersebut, dengan melalui program pengabdian kepada masyarakat (PPM) ini diprioritaskan untuk dapat mentransfer ilmu dan menambah *skill* dan keterampilan masyarakat mengenai olahan susu dan daging yang juga mempunyai potensi pengembangan bisnis kewirausahaan. Program PPM ini telah dilaksanakan pada semester ganjil tahun akademik 2023/2024, terselenggara sebagai bagian dari visi dan misi UNPAD Bermanfaat untuk kegiatan PPM di Aptrans Batujajar. Kegiatan ini diperlukan untuk memberi pemahaman, *skill* dan keterampilan dalam bentuk pelatihan mengenai pembuatan pangan olahan susu dan daging yang aman dan sehat dan berpotensi bisnis. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan *skill* dan keterampilan yang menyeluruh mengenai pengolahan olahan susu dan daging sehingga dapat menumbuhkan semangat berwirausaha mandiri.

2. Metode

Program PPM ini dilaksanakan pada September-November 2023 secara tatap muka di Aptrans Batujajar, dengan tetap mematuhi protokol standar kesehatan yang dianjurkan oleh pemerintah. Adapun jumlah peserta pelatihan terdiri dari 20 orang yang terbagi dalam 4 kelompok. Sasaran dalam PPM ini adalah masyarakat penghuni Aptrans Batujajar, Kabupaten Bandung Barat. Adapun serangkaian kegiatan pengabdian adalah a) pelatihan pembuatan pangan olahan susu (yogurt) dan daging (sosis) yang aman dan sehat, dan b) pendampingan dan monitoring pendalaman materi dan pengetahuan guna untuk meningkatkan *awareness* dan kreativitas secara mandiri terhadap pengadaan pangan olahan susu dan daging. Target capaian hasil PkM bagi penghuni Aptrans adalah untuk peningkatan *skill* dan keterampilan terhadap olahan susu dan daging.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Pelatihan pembuatan produk olahan susu

Program pengabdian pelatihan pembuatan pangan olahan susu (yogurt) bagi masyarakat penghuni Aptrans Batujajar, Kabupaten Bandung Barat, sudah berjalan dengan baik. Pertama kegiatan PPM dibuka secara resmi oleh Kepala UPTD P3JB Dinas Perumahan dan Permukiman Provinsi Jawa Barat sebagai lembaga pemerintah yang menaungi Aptrans Batujajar ini. Kegiatan PPM dosen ini dilakukan sesuai dengan waktu yang telah dijadwalkan dan peserta terbagi menjadi 4 kelompok pelatihan dan masing-masing kelompok diberi alat dan bahan yang telah disediakan oleh panitia untuk melaksanakan praktik pembuatan yogurt.



Gambar 1. Kegiatan penyuluhan pelatihan pembuatan pangan olahan susu dan daging

Setelah pembukaan, dilanjutkan dengan pemberian materi dari narasumber mengenai probiotik (Gambar 1). Setelah menyimak materi, acara dilanjutkan dengan praktik langsung membuat pangan olahan olahan susu dan daging. Ibu-ibu penghuni Aptrans belum banyak mengetahui mengenai metode pengolahan yogurt yang aman dan sehat. Susu segar dipasteurisasi sambil diaduk pada suhu $\pm 90^{\circ}\text{C}$ selama 15 menit (Ahmad et al., 2022). Kemudian setelah itu, susu didiamkan sampai suhunya $\pm 42^{\circ}\text{C}$. Setelah mencapai suhu tersebut, susu ditambahkan dengan kultur mikroba/starter yogurt. Lalu campurannya dimasukkan ke dalam *yogurt maker* dan diinkubasi selama 16 jam.

3.2. Pelatihan pembuatan olahan daging

Ibu-ibu peserta yang merupakan penghuni Aptrans Batujajar juga belum mengetahui secara menyeluruh mengenai metode pembuatan pangan olahan daging (sosis). Dalam

kegiatan PPM ini, peserta pelatihan menyimak dan bersama-sama belajar dan praktik langsung membuat pangan olahan hewani dengan bahan-bahan yang aman dan sehat. Semua peserta dapat mengikuti kegiatan dengan baik (Gambar 2). Peserta sangat antusias untuk mendapatkan ilmu secara langsung dari narasumber yang kompeten dibidangnya. Antusiasme peserta terlihat dari peran aktif selama kegiatan pelatihan dan juga proses diskusi dan tanya jawab antara peserta dengan para narasumber. Dan hasil karya peserta selama mengikuti 2 hari pelatihan dipamerkan pada acara penutupan (Gambar 3). Di akhir acara juga terdapat penyerahan sertifikat pelatihan yang diberikan oleh instruktur kepada peserta. Adapun contoh produk olahan susu dan daging berikut dengan contoh pengemasan produk yogurt dapat dilihat lebih jelas di Gambar 4.



Gambar 2. Kegiatan pelatihan pembuatan olahan susu



Gambar 3. Penyerahan sertifikat pelatihan dan pameran produk



Gambar 4. Contoh hasil pelatihan produk sosis dan produk yogurt

Lebih lanjut, di akhir kegiatan pengabdian ini mitra menjadi lebih paham mengenai pembuatan dan pengemasan produk yogurt dan sosis, dan juga mitra memiliki *skill* dalam pengolahan produk susu dan daging, sehingga mitra dapat terus meningkatkan *awareness* akan peluang untuk kemandirian dalam berwirausaha. Mitra dalam hal ini

penghuni Aptrans Batujajar mempunyai produk baru yaitu yogurt yang dapat dikembangkan lebih lanjut menjadi usaha mandiri yang dapat mendukung kreativitas wirausaha.

4. Kesimpulan

Program PPM Semester Ganjil tahun ajaran 2023/2024 tentang pelatihan pembuatan pangan olahan susu (yogurt) dan daging (sisis), telah berjalan dengan sukses dan mitra khususnya Ibu-Ibu penghuni Aptrans Batujajar, Kabupaten Bandung Barat lebih memahami dan terampil tentang pengolahan susu dan daging sehingga kemandirian dan pemahaman akan pangan olahan susu dan daging yang aman dan sehat meningkat.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih dari penulis kepada Kepala UPTD P3JB Dinas Perumahan dan Permukiman Provinsi Jawa Barat dan seluruh jajarannya yang telah memberikan fasilitas dan dukungan selama kegiatan pelatihan, dan juga kepada Universitas Padjadjaran untuk *funding support* yang telah diberikan melalui program UNPAD Bermanfaat 2023.

Daftar Pustaka

- Ahmad, I., Xiong, Z., Hanguo, X., Khalid, N., & Khan, R. S. (2022). Formulation and characterization of yogurt prepared with enzymatically hydrolyzed potato powder and whole milk powder. *Journal of Food Science and Technology*, 59(3), 1087-1096.
- Fahmid, S., Ansari, S., & Ali, J. (2016). Quality assessment of fresh yogurt marketed in Quetta, Pakistan. *International Journal of Advances Research in Biological Sciences*, 3(10), 5-11. <https://doi.org/10.22192/ijarbs>
- Harlina, P. W., Huda, S., & Yarlina, V. P. (2023). Training on making healthy and safe meat processed food in Cileunyi Wetan, Bandung Regency. *Community Empowerment*, 8(6), 889-893. <https://doi.org/10.31603/ce.8635>
- Kodra, M., Devoli, A., Feta, D., Stafasani, M., & Shahinasi, E. (2019). Evaluation of Total Protein And Moisture Content In Processed Meat (Sausages) of Tirana Markets. *Journal Hygienic Engineering and Design*, 27(3), 27-31.
- Matela, K. S., Pillai, M. K., & Thamae, T. (2019). Evaluation of pH, titratable acidity, syneresis and sensory profiles of some yoghurt samples from the Kingdom of Lesotho. *Food Research*, 3(6), 693-697. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.3\(6\).177](https://doi.org/10.26656/fr.2017.3(6).177)
- Quasem, J. M. R., Mazahreh, A., & Al-Shawabkeh, A. F. (2009). Nutritive Value of Seven Varieties of Meat Products (Sausage) Produced in Jordan. *Pakistan Journal of Nutrition*, 8(4), 332-334. <https://doi.org/10.3923/pjn.2009.332.334>



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License
