



## *Training on product development made from fresh cow's milk for housewives in Kemuning Lor Village, Jember*

Firda Agustin, Ayu Febriyatna, Ratih Putri Damayati ✉

Politeknik Negeri Jember, Jember, Indonesia

✉ [ratihputri@polije.ac.id](mailto:ratihputri@polije.ac.id)

 <https://doi.org/10.31603/ce.6632>

### **Abstract**

*Fresh milk is a liquid that comes from a clean, healthy cow's udder and is obtained through proper milking; it has not undergone any processing other than cooling to preserve its natural composition. Fresh cow's milk is rich in macro and micro nutrients, namely protein, vitamins and minerals. The purpose of this community service is to increase the knowledge and skills of housewives in Kemuning Lor Village, Arjasa District, Jember Regency. The process involves the presentation of the material, instruction in making milk candies and crispy fried milk, and evaluation. According to the post-test results, the participants were able to name the ingredients needed to make milk candy and crispy fried milk, and there were no obstacles or suggestions in the manufacturing process. Participants could also independently make milk candy and crispy fried milk.*

**Keywords:** *Fresh milk; Milk candy; Crispy fried milk; Training*

## **Pelatihan pengembangan produk berbahan dasar susu sapi segar pada ibu-ibu rumah tangga di Desa Kemuning Lor, Jember**

### **Abstrak**

Susu segar adalah cairan yang berasal dari ambung sapi yang sehat dan bersih, yang diperoleh dengan cara pemerahan yang benar, yang kandungan alaminya tidak dikurangi atau ditambah sesuatu apapun dan belum mendapat perlakuan apapun kecuali proses pendinginan. Susu sapi segar memiliki kandungan yang kaya akan kandungan zat gizi makro maupun mikro yaitu protein, vitamin dan mineral. Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan serta keterampilan ibu-ibu rumah tangga di Desa Kemuning Lor, Kecamatan Arjasa, Kabupaten Jember. Metode yang digunakan adalah pemaparan materi, pelatihan pembuatan permen susu dan susu goreng krispi, serta evaluasi. Hasil pelatihan ini berdasarkan hasil *post test* adalah peserta mampu menyebutkan bahan yang dibutuhkan untuk membuat permen susu dan susu goreng krispi serta tidak ada kendala dan saran dalam proses pembuatannya. Selain itu, peserta juga mampu membuat permen susu dan susu goreng krispi secara mandiri.

**Kata Kunci:** Susu segar; Susu goreng krispi; Permen susu; Pelatihan

## **1. Pendahuluan**

Pandemi Covid-19 membuat banyak masyarakat lebih memperhatikan pola makannya terutama yang dapat meningkatkan sistem imun. Salah satu minuman yang dapat meningkatkan daya tahan tubuh adalah susu sapi (Nurliyani, 2017). Kabupaten Jember merupakan salah satu kabupaten yang mengembangkan peternakan sapi perah di wilayah Jawa Timur. Salah satu sentra peternak sapi perah yang layak dikembangkan

potensinya yaitu Rembangan Desa Kemuning Lor, Kecamatan Arjasa yang menjadi daerah peternak sapi perah tertinggi di Kabupaten Jember (Malika & Adiwijaya, 2018; Oktaviana, 2021). Peningkatan permintaan susu segar oleh masyarakat berdampak pada peningkatan penjualan susu sapi di daerah Rembangan (Hidayat, 2021).

Potensi pengembangan pemanfaatan susu segar sangat memungkinkan untuk ditingkatkan, terutama untuk meningkatkan perekonomian keluarga khususnya melibatkan peran ibu rumah tangga. Kegiatan sehari-hari ibu rumah tangga di sentra peternakan sapi perah di Rembangan Desa Kemuning Lor selain mengerjakan pekerjaan rumah tangga, mereka juga mencari rumput untuk mendapatkan tambahan penghasilan keluarga. Berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa masih minimnya pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga mengenai olahan produk susu sapi. Hal ini karena mereka belum pernah mendapatkan pelatihan pembuatan produk olahan susu sapi di daerah tersebut. Selama ini pengolahan produk susu sapi segar dijual dalam bentuk minuman segar dan rasa-rasa. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melibatkan ibu-ibu rumah tangga wilayah sentra pengolahan susu sapi di Dusun Rayap Desa Kemuning Lor yaitu berupa pelatihan pembuatan Permen susu dan susu goreng krispi. Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan serta keterampilan ibu-ibu rumah untuk meningkatkan variasi produk susu sapi sehingga dapat meningkatkan nilai jual. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga membuat olahan dari susu sapi yang didapatkan dari kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat diaplikasikan sebagai dasar berwirausaha dengan bahan susu sapi sehingga dapat meningkatkan penghasilan keluarga.

## 2. Metode

---

Pengabdian dilaksanakan pada bulan Juli 2021 hingga September 2021 di Dusun Rayap Rembangan Desa Kemuning Lor, Kabupaten Jember. Mitra pengabdian ini merupakan ibu-ibu rumah tangga di sentra peternakan sapi perah. Pengabdian dilakukan dengan beberapa tahapan yakni tahapan survei lokasi untuk memperoleh data primer dan sekunder mengenai kondisi masyarakat, tahapan penerapan IPTEK melalui pelatihan pembuatan produk yang berbahan dasar susu sapi segar yakni permen susu dan susu goreng krispi, dan tahapan evaluasi sebagai indikator keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian.

Alat yang dibutuhkan untuk pembuatan produk yaitu baskom, penggorengan, sutil, panci, kompor, sendok, spatula, pisau, dan kertas roti. Bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan permen susu yaitu gula pasir, susu sapi, glukosa, agar-agar putih, perasa vanilla, dan garam. Bahan pembuatan susu goreng krispi yaitu susu sapi, tepung maizena, tepung terigu, gula pasir, air, vanili bubuk, garam, tepung roti dan minyak goreng.

## 3. Hasil dan Pembahasan

---

Pengabdian ini diadakan beberapa tahapan, yaitu pemaparan materi pelatihan, praktik pembuatan olahan susu dan evaluasi kegiatan.

### 3.1. Pelatihan

Kegiatan awal pengabdian dilakukan pemaparan materi pelatihan. Semua peserta pelatihan diberikan modul sebagai media pembelajaran. Modul yang diberikan berisi materi mengenai susu sapi, kandungan zat gizi susu sapi, macam dan resep berbagai olahan susu sapi. Materi dipaparkan oleh dosen gizi selaku pelaksana kegiatan pengabdian masyarakat serta mahasiswa sebagai MC acara. Kegiatan ini bertujuan agar peserta pelatihan dapat memahami manfaat susu sapi dan bagaimana cara mengolah susu sapi menjadi berbagai macam olahan makanan (**Gambar 1**). Hal ini akan menambah wawasan peserta karena selama ini peserta hanya mengetahui bahwa susu sapi hanya bisa dibuat minuman saja. Semua peserta menghadiri acara ini dan dapat mengikuti kegiatan dengan baik.



Gambar 1. Pemaparan materi pelatihan

### 3.2. Praktik pembuatan olahan susu

Kegiatan selanjutnya dilakukan pelatihan dan pendampingan pembuatan olahan susu. Olahan susu yang dibuat yaitu permen susu dan susu goreng krispi. Jenis olahan ini dipilih dari beberapa resep yang ada pada modul pengabdian. Dasar pertimbangan dipilihnya olahan permen susu sapi dan susu goreng krispi karena diharapkan peserta dapat menjadikan ladang usaha pusat oleh-oleh olahan susu sapi di desa Rembangan berupa permen susu sapi yang aman dibuat tanpa pemanis buatan, disukai semua kalangan serta tahan lama. Permen susu merupakan produk olahan berbahan dasar susu sapi dan gula sebagai pembentuk kristal dan memiliki umur simpan sekitar 49 hari (**Suryandari, 2008**). Susu goreng krispi dapat dijadikan produk *frozen food* dengan nilai jual yang tinggi. Peserta dibagi menjadi dua kelompok yaitu kelompok permen susu (**Gambar 2**) dan susu goreng krispi (**Gambar 3**). Pembuatan olahan susu ini didemonstrasikan oleh dosen tim pengabdian, setelah itu para peserta mempraktikkan secara berkelompok. Selama proses pendampingan, peserta dapat mempraktikkan olahan permen susu dan susu goreng krispi dengan benar.



Gambar 2. Pembuatan permen susu



Gambar 3. Pembuatan susu goreng krispi

### 3.3. Evaluasi kegiatan

Evaluasi kegiatan diukur dengan mengetahui pemahaman peserta dengan melakukan *post test* dan praktik langsung secara mandiri pada masing-masing kelompok. *Post test* dilakukan pada akhir kegiatan dengan wawancara menanyakan mengenai materi dan resep olahan susu yang dibuat (Gambar 4). Berdasarkan hasil *post test*, semua peserta memahami materi dan resep yang dipraktikkan. Sedangkan praktik langsung secara mandiri dilakukan dengan memberikan bahan kepada perwakilan masing-masing kelompok, lalu keesokan harinya peserta mengirimkan dokumentasi proses kegiatan dan hasil dari pembuatan olahan susu sesuai dengan kelompok olahan masing-masing kepada tim pengabdian. Hasilnya semua perwakilan kelompok dapat mempraktikkan ulang dengan baik (Gambar 5).



Gambar 4. Evaluasi *post test*



Gambar 5. Hasil evaluasi praktik secara mandiri

## 4. Kesimpulan

---

Kegiatan pengabdian ini yaitu pelatihan pembuatan permen susu dan susu goreng krispi dapat menambah wawasan serta keterampilan bagi peserta yaitu ibu-ibu rumah tangga di sentra peternakan susu sapi perah Desa Kemuning Lor Kecamatan Arjasa. Pelatihan ini dapat meningkatkan keterampilan peserta sehingga diharapkan dapat dijadikan ladang usaha untuk meningkatkan ekonomi keluarga. Hasil evaluasi kegiatan ini, menunjukkan bahwa peserta memahami apa yang menjadi materi pelatihan dan dapat mempraktikkan secara baik.

## Ucapan Terima Kasih

---

Kami mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Jember atas hibah dana Pengabdian sumber dana PNBPN sehingga pengabdian tersebut dapat berjalan.

## Daftar Pustaka

---

- Hidayat, M. (2021). *Penjualan Susu Sapi Perah di Rembangan Jember Meningkat*. Cendana News.
- Malika, U. E., & Adiwijaya, J. C. (2018). Potensi Agribisnis Sapi Perah Di Kabupaten Jember, Jawa Timur. *Jurnal Agribisnis*, 19(2), 155–161. <https://doi.org/10.31849/agr.v19i2.782>
- Nurliyani. (2017). *Peran Susu Dan Produk Susu Pada Sistem Imun*. Universitas Gajah Mada.
- Oktaviana, R. H. (2021). *Peternakan Sapi Perah Rembangan dalam Kacamata Pertanian Industrial*. Kompasiana.
- Suryandari, R. D. (2008). *Studi Estimasi Umur Simpan Permen Susu (Fudge) melalui Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) dan konvensional : kajian pendinginan sebelum pengemasan*. Universitas Brawijaya.



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

---