

**Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Susu “Pudding Sedot” di
Kelurahan Bejen, Karanganyar**

Catur Suci Purwati^{1)*}, Ali Musyid WM.¹⁾, Ludfia Windyasmara¹⁾, Sri Sukaryani¹⁾, Ahimsa Kandi Sariri¹⁾

¹⁾Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo

*Penulis korespondensi. email: caturcuci88@gmail.com

ABSTRAK

Kebutuhan akan protein hewani saat ini menurun, sering dengan masa pandemi Covid 19 yang belum usai. Protein hewani sendiri memiliki manfaat yang cukup penting bagi kesehatan untuk memelihara stamina tubuh. Susu dan produk susu dikenal sebagai bahan makanan bergizi tinggi dan baik untuk kesehatan. Berdasarkan data, konsumsi susu orang Indonesia tergolong rendah di Asia Tenggara. Terdapat orang-orang yang tidak bisa mengonsumsi susu sapi murni karena menimbulkan diare. Selain itu susu merupakan bahan yang mudah sekali rusak sehingga perlu upaya pengawetan dengan mengolahnya menjadi berbagai produk. Pengolahan susu murni menjadi yoghurt, puding susu, es krim, susu goreng dan pancake, bisa mengurangi kandungan laktosa susu sehingga mengurangi gejala lactose intolerance menambah nilai ekonomi sekaligus melakukan pengawetan sehingga daya simpan susu menjadi lebih lama. Berdasarkan observasi Kelompok Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) yang berada di Kelurahan Bejen telah memiliki kelompok wirausaha namun tidak begitu berkembang. Kelompok tersebut memiliki jumlah anggota sebanyak 30 orang ibu-ibu. Sebanyak 60 % anggota kelompok tersebut berprofesi sebagai ibu rumah tangga. Target dari 30 orang anggota Kelompok Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) yang dilatih, yang diharapkan mampu serta terampil dalam pembuatan permen susu dan Puding sedot susu sebanyak 60%. Luaran produk Puding sedot susu dengan kemasan siap dipasarkan. Produk pudding sedot dengan kemasan siap dipasarkan. Metode melakukan pengamatan dan diskusi dengan mitra, maka disepakati untuk menyelesaikan permasalahan tersebut dengan mengadakan penyuluhan dan pelatihan. Kesimpulan berdasarkan hasil pengabdian yang telah dilakukan terjadi peningkatan pemahaman produk peternakan dan cara pembuatan pudding sedot susu sebanyak 68,34%.

Kata Kunci: susu sapi, puding sedot, PKK, Kelurahan Bejen

ABSTRACT

The need for animal protein is currently decreasing, often with the unfinished Covid 19 pandemic. Animal protein itself has quite important benefits for health to maintain body stamina. Milk and dairy products are known as highly nutritious food ingredients and good for health. Based on the data, Indonesian people's milk consumption is relatively low in Southeast Asia. There are people who cannot consume pure cow's milk because it causes diarrhea. In addition, milk is a material that is easily damaged, so it is necessary to preserve it by processing it into various products. Processing pure milk into yogurt, milk pudding, ice cream, fried milk and pancakes can reduce the lactose content of milk, thereby reducing the symptoms of lactose intolerance, adding economic value as well as preserving it so that the shelf life of milk becomes longer. Based on the observations of the Family Empowerment and Welfare Group (PKK) in the Bejen Village, they already have an entrepreneurial group but are not very developed. The group has a total of 30 members. As many as 60% of the group's members work as housewives. The target of 30 members of the Empowerment and Family Welfare Group (PKK) who are trained, is expected to be able and skilled in making milk candies and suckling pudding as much as 60%. Product output Pudding suction milk with packaging ready to be marketed. Pudding suction products with packaging ready to be marketed. The method of observing and discussing with partners, it was agreed to solve these problems by holding counseling and training. Based on the results of the service,

there was an increase of 68.34%. The target to be achieved for the increase turned out to be more than the target.

Keywords: cow's milk, suction pudding, PKK, Bejen village

PENDAHULUAN

Kebutuhan akan protein hewani saat ini menurun, sering dengan masa pandemi Covid 19 yang belum usai. Protein hewani sendiri memiliki manfaat yang cukup penting bagi kesehatan untuk memelihara stamina tubuh. Susu sapi murni adalah Cairan yang berasal dari ambing sapi 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 pendinginan. (SNI 3141.1:2011). Sebagian besar susu dan produk susu disuplai atau berasal dari susu sapi. Sapi perah menghasilkan susu dunia sebanyak 70%, disusul kerbau, kambing dan domba masing2 15%, 11%, dan 4%. Karena sapi merupakan penyumbang susu terbanyak, istilah susu umumnya dianggap sebagai susu sapi. Susu merupakan bahan makanan yang sangat penting karena mengandung zat gizi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh seperti air, protein, lemak, karbohidrat, mineral dan vitamin, Enzim-enzim, serta Antibodi (laktalbumin/ lactoglobulin). Susu juga merupakan bahan asal untuk produk olahan susu. (Soeparno, et al, 2011). Terdapat banyak variasi komposisi susu dari beragam ternak, karena adanya perbedaan fisiologi ternak, system manajemen yang diterapkan dalam budidaya, penanganan susu pascapanen, dan metode pengambilan sampel pada waktu pengujian susu (Murti, 2016).

Salah satu hasil penelitian kandungan susu sapi murni adalah sebagai berikut, air 87,3%, kasein 2,6%, protein whey 0,6%, laktosa 4,6%, abu 0,7% dan energi 66 Kkal/100 gram (Putranto, et. al,2019). Walaupun susu ini merupakan bahan makanan yang tinggi kandungan nutriennya dan baik bagi kesehatan, tapi konsumsi susu masyarakat Indonesia masih tergolong sangat rendah. Berdasarkan Food and Agriculture Organization of The United Nations (FAO), konsumsi susu digolongkan menjadi 3 berdasarkan nilai per kapita suatu negara. Sebagian besar masyarakat masih banyak yang menganggap bahwa semua jenis produk susu baik yang segar maupun olahan memiliki kualitas gizi yang sama, sehingga masyarakat cenderung lebih memilih mengkonsumsi produk susu olahan berupa susu kental manis dan susu bubuk karena flavor yang lebih disukai atau manis dan daya simpan yang lebih panjang dibandingkan susu cair. (Alhuur, et al., 2020). Penyebab rendahnya konsumsi susu salah satunya adalah sebagian orang memiliki sifat intoleran terhadap laktosa atau alergi susu sehingga tidak dapat meminum susu sapi murni tanpa pengolahan. Laktosa intoleran adalah gangguan pencernaan akibat tubuh tidak dapat mencerna laktosa. Kondisi ini sering kali ditandai dengan diare, perut kembung dan sering buang angin setelah mengonsumsi makanan atau minuman yang mengandung laktosa (Soeparno, 2015). Pengolahan susu menjadi berbagai produk bisa mengurangi kadar laktosa sehingga orang yang intoleran terhadap laktosa ini bisa lebih banyak mengkonsumsi produk olahan susu. Selain kandungan nutrisi, tingkat penerimaan konsumen menjadi aspek yang sangat penting. Faktor-faktor terkait dalam penerimaan konsumen yaitu penampakan, bau, warna dan rasa (Aufa, et al., 2020.).

Produk olahan susu merupakan bentuk modifikasi melalui proses penambahan atau pengurangan komposisi nutrisi dari susu segar dan melalui proses penambahan aroma atau rasa menjadi suatu produk yang lebih disukai konsumen. Peningkatan permintaan akan produk hasil ternak diikuti dengan inovasi dan penerapan teknologi. Banyak produk hasil olahan ternak yang berbahan susu belum banyak dikenal oleh masyarakat. Produk olahan yang berbahan dasar susu diolah untuk meningkatkan lama simpan dan cita rasa.

SEMINAR NASIONAL PERTANIAN 2023
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA
“Pengembangan Pertanian Berbasis Kearifan Lokal yang Berkelanjutan”

Produk olahan susu misalnya yoghurt, puding susu, pancake, susu goreng dan es krim. Supaya terjadi peningkatan kesadaran masyarakat dalam mengkonsumsi susu sapi dan produk olahannya diperlukan kegiatan pelatihan dan penyuluhan tentang susu sapi dan produk olahannya (Chairunnisa, et al, 2019). Salah satu produk olahan susu yang di gerami dan sedang viral saat ini adalah pudding susu. Puding merupakan salah satu dessert yang disukai semua kalangan mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Puding ternyata memiliki banyak nutrisi dan manfaat untuk kesehatan. Salah satunya yaitu membantu melancarkan proses pencernaan serta metabolisme di dalam tubuh setelah saat menerima makanan berat serta meningkatkan nilai gizi atau nutrisi pada tubuh, khususnya anak-anak dan lansia yang membutuhkan asupan makanan tinggi dengan kinerja pencernaan yang tidak sebaik para remaja atau usia produktif.

Kelompok Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) yang berada di Kelurahan Bejen berjumlah 30 orang membutuhkan bekal pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan penghasilan. Kelompok Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) tersebut sangat tertarik dengan pengolahan produk peternakan, oleh karena itu kami melakukan pelatihan mengenai pembuatan produk hasil ternak yang berbahan susu. Diharapkan dalam pengabdian ini produk hasil peternakan yang diolah menjadi pudding sedot susu dapat dikonsumsi orang dewasa hingga anak-anak tanpa menimbulkan kekhawatiran terkena resiko gigi caries pada anak-anak ataupun penyakit diabetes

METODE

Adapun metode yang digunakan dalam melaksanakan program ini dengan sistem learning by doing dengan bantuan media modul (Imayanti et al., 2019).

1. Kegiatan pertama yang dilakukan adalah penyampaian materi tentang produk peternakan, pemahaman manfaat susu sapi, pembuatan pudding sedot susu. Kemudian, menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan pudding sedot.
2. Kegiatan kedua adalah pengolahan produk pudding sedot susu bersama Kelompok Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) di Bejen Karanganyar.
3. Kegiatan ketiga adalah monitoring dan evaluasi sebagai sarana promosi dan pengenalan produk olahan pudding sedot susu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian yang berjudul Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Susu di Kelurahan Bejen, Karanganyar dilaksanakan di Kelurahan Bejen Karanganyar. Tahapan pengabdian yang telah dilaksanakan :

1. Pre test dan Penjelasan Materi

Pre test dan penjelasan materi dilaksanakan pada tanggal 9 April 2022. Anggota program keluarga yang hadir dalam penejelasan materi sebanyak 86% dari total anggota. Pretest dilaksanakan selama 15 menit.

Berikut hasil nilai pretest anggota PKK yang hadir pada saat kegiatan Pretest dan penjelasan materi. Berikut hasil nilai pretest

Tabel 1. Nilai pretest dan posttest Produk Olahan Susu “Pudding Sedot” di PKK Kelurahan Bejen, Karanganyar

SEMINAR NASIONAL PERTANIAN 2023
 FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA
“Pengembangan Pertanian Berbasis Kearifan Lokal yang Berkelanjutan”

No	Nama	Nilai Pretest	Nilai Postest
1	Nugroho	50	70
2	Hendro	40	80
3	Sardjito	30	80
4	Jarot	50	80
5	Panti	40	80
6	Hardjanto	50	70
7	Kadi Astuti	60	80
8	Erna	40	80
9	Sartini	50	70
10	Suharti	60	60
11	Budi Santoso	60	70
12	Siti Maryami	70	80
13	Siti Khuzaimah	70	80
14	Tanti	20	70
15	Sinem	40	80
16	Prihati	40	80
17	Sri Suwarti	50	70
18	Sawitri	40	80
19	Poniyat	40	80
20	Eny Dwi Istiyanti	40	80
21	Ny Priyono	60	70
22	Suharni	50	80
23	Hadmini	50	80
No	Nama	Nilai Pretest	Nilai Postest
24	Rimaryono	20	70

SEMINAR NASIONAL PERTANIAN 2023
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA
“Pengembangan Pertanian Berbasis Kearifan Lokal yang Berkelanjutan”

25	Suwartono	50	90
26	Priyono	40	70
27	Suharji	40	80
28	Djamil	50	80
29	Martono	50	80
30	Wardiyo	60	70
31	Saryono	70	80
32	Sadijono	60	80
33	Marwiyah	70	70
34	Endang Setyaningsih	60	80
35	Noerpeni	60	80
36	Sukardi	60	80
Rata-rata		49,44	76,67

Rata-rata hasil pretest (Tabel 1) menghasilkan nilai sebesar 50 dari 43 peserta yang mengikuti kegiatan pretest. Setelah pretest dilaksanakan kemudian dilakukan penjelasan materi mengenai pembuatan pudding sedot. Materi yang disampaikan ada 4 yaitu pemahaman mengenai produk peternakan yang disampaikan oleh tim pengabdian, materi selanjutnya mengenai manfaat susu sapi dan cara pembuatan Puding sedot.

2. Penjelasan bahan dan pelatihan Pembuatan Puding sedot

Bahan untuk pembuatan pudding sedot Bahan Puding Sedot 15 gram (1 bungkus) jeli bubuk plain, 350 gram gula pasir, 2700 ml susu cair, 370 gram (1 kaleng) kental manis, 3 sdm maizena, pewarna makanan. Cara pembuatan pudding sedot :

- a. Memasukan gula dan jeli bubuk ke panci. Aduk rata.
- b. menuangkan sebagian (50%) susu. Aduk rata sampai tidak ada jeli yang menggumpal.
- c. Menuangkan sebagian (50%) susu. Masukkan kental manis, aduk rata. Sisa kental manis yang menempel di kaleng bisa dituangi air dan dikocok-kocok, lalu dituang ke panci. Aduk rata.
- d. Meletakkan panci di atas kompor dan nyalakan apinya (api sedang). Di wadah terpisah, encerkan maizena dengan sedikit air sisa dan aduk rata. Tuangkan larutan maizena dan semua sisa air ke panci. Aduk rata. Aduk terus sampai mendidih. Matikan api.
- e. Menuangkan pudot ke beberapa wadah. Beri pewarna, perasa, atau bubuk minuman berbeda ke wadah-wadah tersebut. Aduk rata dan diamkan hingga agak dingin. Setelah agak dingin, tuangkan adonan puding ke pouch atau botol plastik.

SEMINAR NASIONAL PERTANIAN 2023
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA
“Pengembangan Pertanian Berbasis Kearifan Lokal yang Berkelanjutan”

Tutup dan simpan di kulkas hingga mengeras.

f. Puding sedot siap dinikmati dengan sedotan.

Pelatihan pembuatan puding sedot dilakukan di rumah Bapak Wardiyo selaku ketua kelompok program wanita harapan. Pelatihan pembuatan puding sedot dihadiri oleh 36 orang anggota kelompok. Anggota kelompok program keluarga harapan juga meminta untuk dilatih pembuatan produk peternakan laiembangnya. Dari ibu-ibu tersebut menyampaikan ide lain untuk melatih pembuatan permen aneka rasa, sehingga tim pengabdian juga membantu ibu-ibu memberi penjelasan mengenai proses pembuatan telur asin aneka rasa. Selanjutnya ibu-ibu program keluarga harapan juga meminta agar dilatih proses pengemasan produk puding sedot. Ibu anggota PKK berinisiatif untuk mengembangkan produk puding sedot untuk dijadikan sebagai usaha sampingan mereka.

3. Post test dan Diskusi

Tahap terakhir adalah penyebaran soal posttest, hal ini bertujuan untuk menilai tingkat pemahaman anggota mengenai proses pembuatan dan materi yang telah disampaikan.

Dilihat dari hasil pretest dan posttest terjadi peningkatan sebanyak 68,34%. Target yang ingin dicapai peningkatannya ternyata dapat lebih dari target. Hal ini dapat dikatakan bahwa pemahaman ibu anggota PKK meningkat setelah dilakukan penjelasan materi.



Gambar 1. (a) label puding sedot susu (b) produk puding sedot susu (c) Sosialisasi PKK di Kelurahan Bejen (d) Diskusi PKK di Kelurahan Bejen

SEMINAR NASIONAL PERTANIAN 2023
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA
“Pengembangan Pertanian Berbasis Kearifan Lokal yang Berkelanjutan”

KESIMPULAN

Kesimpulan berdasarkan hasil pengabdian yang telah dilakukan terjadi peningkatan pemahaman produk peternakan dan cara pembuatan pudding sedot susu sebanyak 68,34%.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah memberi dukungan dana yaitu LPPM Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo pelaksanaan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

Imayanti, R. A., Rochmah, Z., Aisyah, S. N., & Alfaris, M. R. (2019). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengolahan Bunga Telang di Desa Pangreh Kecamatan Jabon Kabupaten Sidoarjo. *Conference on Innovation and Application of Science and Technology (CIASTECH)*, 77–82. <http://publishing-widyagama.ac.id/ejournal-v2/index.php/ciastech/article/view/1153>