

No. Registrasi: 22-PK-052
<https://simmen.uin-malang.ac.id/pengabdian>

LAPORAN
UIN MENGABDI QARYAH THAYYIBAH 2022
TAHUN ANGGARAN 2022

**PELATIHAN PENGOLAHAN SUSU SAPI PASCA
PERAH DESA NGENEP KARANGPLOSO MALANG**

Oleh:
Dian Maharani / NIP. 199402172020122001
Nurul Hikmah / NIDN. 2008088802
Erna Herawati / NIDN. 2023077605
Saniyyah Sawalyah Suwarno / NIM. 19610042
Sukmawati Indah Safitri / NIM. 19610008



**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM
MALANG 2022**

HALAMAN PENGESAHAN

Laporan Pengabdian Kepada Masyarakat

UIN Mengabdi *Qaryah Thayyibah* Tahun 2022 ini disahkan oleh
Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LP2M)

Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang

Pada tanggal.....

Pelaksana Kegiatan

Ketua : Nama Dian Maharani, M.Si.

NIP 199402172020122001

Tanda Tangan

Anggota I : Nama Nurul Hikmah, M.Pd

NIDN 2008088802

Tanda Tangan

Anggota II : Nama Erna Herawati, M.Pd

NIDN 2023077605

Tanda Tangan

Anggota III : Nama Saniyyah Sawalyfah Suwarno

NIM 19610042

Tanda Tangan

Anggota IV : Nama Sukmawati Indah Safitri

NIM 19610008

Tanda Tangan

Ketua LP2M

UIN Maulana Malik Ibrahim Malang

Prof. Dr. H. Agus Maimun, M.Pd.

NIP. 196508171998031003

ABSTRAK

Desa Ngenep adalah salah satu desa di Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang. Desa ini memiliki banyak potensi, salah satunya adalah adanya beberapa warga yang memiliki peternakan sapi perah. Terdapat setidaknya 10 sapi per peternakan dan setiap sapi mampu menghasilkan sekitar 25 liter susu sehari. Namun susu-susu tersebut dijual dengan harga murah ke KUD (Koperasi Unit Desa) Karangploso sebagai susu mentah. Sementara para peternak masih harus mengeluarkan biaya perawatan sapi dan kandang setiap harinya. Ini berarti pendapatan bersih yang didapat para peternak tidaklah banyak. Hal ini mendasari peneliti untuk mengadakan pelatihan pengolahan susu pasca perah di Desa Ngenep. Pelatihan yang diadakan adalah pelatihan pembuatan puding susu dan keju mozzarella. Penelitian ini dilaksanakan menggunakan metode ABCD (*Asset Based Communities Development*) yang terdiri dari empat tahapan, yaitu *discovery*, *dream*, *design*, *define and destiny*, kemudian ditambah dengan satu tahapan tambahan, yaitu *evaluate*. Pada tahap *discovery*, *dream*, dan *design*, tim peneliti melaksanakan survei ke Desa Ngenep pada tanggal 24 Juni 2022. Dari survei tersebut, disepakati bahwa pelatihan pengolahan susu pasca perah dilaksanakan pada tahap *define and destiny*, yaitu pada tanggal 26 Juni 2022 di Balai Desa Ngenep dengan peserta ibu-ibu PKK. Pada tahap *evaluate* dilaksanakan perlombaan pengolahan susu pada tanggal 25 Juli 2022 dan pembuatan laporan selama bulan Agustus. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan produk susu yang dijual masyarakat tidak hanya dalam bentuk susu mentah, sehingga harga jualnya naik. Dengan demikian, peneliti berharap pendapatan masyarakat akan meningkat.

Kata kunci: Susu sapi, puding susu, keju mozarella, ABCD (*Asset Based Communities Development*).

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
ABSTRAK	ii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Permasalahan.....	1
C. Tujuan	2
D. Signifikansi	2
BAB II KERANGKA KONSEP	3
A. Gambaran Umum Lokasi Pengabdian	3
B. Kondisi Saat Ini Masyarakat Dampingan	4
C. Kondisi yang Diharapkan.....	4
D. Strategi Pelaksanaan / Metode	5
E. Kajian Teori-Teori Pengabdian.....	6
1. Susu Sapi.....	6
2. Puding Susu.....	8
3. Keju Mozarella.....	9
BAB III PELAKSANAAN PENGABDIAN	10
A. Gambaran Kegiatan.....	10
B. Dinamika Keilmuan	13
C. Teori yang Dihasilkan dari Pendampingan	14
BAB IV DISKUSI KEILMUAN	15
A. Diskusi Data	15
1. Discovery	15
2. Dream	15
3. Design	16
4. Define and Destiny.....	16
5. Evaluate.....	16
B. Follow Up	17
BAB V PENUTUP.....	18
A. Kesimpulan	18

B. Rekomendasi	18
DAFTAR PUSTAKA	19

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Desa Ngenep adalah salah satu desa di Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang. Desa ini termasuk dalam kategori desa yang tertinggal dari beberapa aspek kehidupan, terutama dalam bidang pengolahan sumber daya alamnya. Terdapat beberapa potensi alam yang sudah dieksplorasi oleh penduduk sekitar, seperti peternakan sapi perah dan perkebunan singkong.

Berdasarkan hasil survei tanggal 24 Juni 2022, terdapat setidaknya lima penduduk yang memiliki ternak sapi perah, yaitu Pak Asnan, Pak Tholib, Pak Kusnaldi, Pak Suwardi, dan Pak Suparto. Masing-masing peternakan memiliki sekitar 10 ekor sapi atau lebih. Setiap sapinya rata-rata menghasilkan 25 liter susu per harinya. Sayangnya, susu-susu itu dijual secara mentahan ke KUD Karangploso dengan harga sekitar Rp 7.000,00 / liter. Dari KUD, susu-susu tersebut akan dikirim ke pabrik-pabrik untuk diolah menjadi berbagai macam makanan. Sisanya akan dijual sebagai susu mentah / matang oleh KUD sendiri. Sementara itu, para peternak perlu mengeluarkan biaya-biaya tertentu untuk perawatan ternak dan kandangnya, di antaranya adalah biaya pakan ternak, yaitu Rp 50.000,00 / ikat rumput, biaya vaksin dan pengobatan ternak, biaya kebersihan kandang, dll.

Keadaan di atas menunjukkan bahwa pendapatan bersih peternak sapi di Desa Ngenep masih terbilang kecil. Seandainya hasil susu perah tersebut dijual tidak dalam bentuk sebagai bahan baku, yaitu diolah terlebih dahulu, ada peluang penghasilan para peternak sapi akan naik, bahkan bisa saja hal ini juga membantu meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar non peternak. Hal ini menginspirasi kami untuk lebih memaksimalkan pemasukan keuangan mereka melalui pelatihan pengolahan susu pasca perah.

B. Permasalahan

Berdasarkan survei, terdapat beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Kurangnya sumber daya manusia yang bisa mengolah susu pasca perah.

2. Kurangnya relasi dari peternak sapi untuk bisa mengembangkan usaha mereka agar tidak berhenti pada penjualan susu murni di KUD.

C. Tujuan

Berdasarkan permasalahan di atas, tujuan pelatihan pengolahan susu pasca perah di Desa Ngenep adalah:

1. Mengadakan pelatihan pengolahan susu pasca perah pada masyarakat Desa Ngenep.
2. Mengembangkan usaha olahan susu pasca perah dengan toko atau market-market penjualan yang lebih menjamin keuntungan usaha peternak sapi perah di Desa Ngenep.

D. Signifikansi

Pelatihan pengolahan susu pasca perah ini merupakan salah satu realisasi dari program UIN Mengabdi Qaryah Tayyibah. Qaryah Tayyibah sendiri maknanya adalah desa yang baik. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan perekonomian di Desa Ngenep menjadi lebih baik. Dengan meningkatnya tingkat perekonomian masyarakat, tingkat pendidikan dan kesejahteraan masyarakat pun akan meningkat. Dengan demikian Desa Ngenep, Karangploso bisa menjadi desa yang baik (Qaryah Tayyibah).

BAB II KERANGKA KONSEP

A. Gambaran Umum Lokasi Pengabdian

Karangploso adalah salah satu kecamatan di Kabupaten Malang, Jawa Timur. Salah satu desa di Kecamatan Karangploso adalah Desa Ngenep. Desa Ngenep sendiri terdiri atas delapan dusun, yaitu Dusun Ngenep Krajan, Dusun Lowoksari, Dusun Kubung, Dusun Baba'an, Dusun Curah Kembang, Dusun Genitri, Dusun Mojosari, dan Dusun Tumpangrejo. Luas wilayah Desa Ngenep sendiri adalah 13.916,79 km². Meski terdiri dari delapan dusun, namun hanya terdapat tujuh kepala Dusun di Desa Ngenep. Hal ini karena Dusun Kubung dan Dusun Lowoksari dipimpin oleh satu kepala dusun. Berikut adalah peta dari Desa Ngenep.



Gambar 1. Peta Desa Ngenep [1]

Desa Ngenep sendiri memiliki luas lahan 997,166 ha. Penggunaan lahan di desa tersebut antara lain adalah: permukiman dan perkarangan seluas 90,6 ha, perkebunan seluas 359,65 ha, kuburan seluas 2,2 ha, taman seluas 0,49 ha, luas perkantoran 0,11 ha, hutan seluas 76 ha, dan untuk prasarana umum lainnya sebesar 294,71 ha. [2]

B. Kondisi Saat Ini Masyarakat Dampingan

Sebagian besar warga Desa Ngenep sendiri bermata pencaharian sebagai petani, peternak, buruh, dan wirausaha. Di Desa Ngenep terdapat permasalahan seperti pegadaan mitra usaha kerja yang belum maksimal dan belum dapat terlaksana karena kurangnya pengetahuan teknologinya.

Walaupun demikian Desa Ngenep masih memiliki potensi yang dapat memajukan desa. Salah satu contohnya adalah wilayah desa yang secara geologisnya berupa lahan tanah hitam yang sangat cocok dijadikan lahan pertanian dan perkebunan. Selain ditanami padi, lahan persawahan dan perkebunan di desa ini banyak yang ditanami palawija seperti kedelai, kacang tanah, kacang panjang, jagung, dan ubi kayu serta ubi jalar, tanaman seperti semangka, melon, pisang, dan sayur. Adanya hasil pertanian dan perkebunan yang melimpah ini membuat banyak warga yang mulai tertarik untuk mengolah hasilnya dalam bentuk makanan olahan, seperti rengginang, gapplek, keripik singkong, dll.

Di sisi lain, berdasarkan hasil survei, terdapat beberapa warga yang menjalani usaha di bidang peternakan. Sebagian dari mereka beternak ayam, bebek, bahkan sapi perah. Terdapat setidaknya lima warga Desa Ngenep yang memiliki peternakan sapi. Sapi-sapi yang diternakan adalah jenis sapi perah. Sapi-sapi ini diperah setiap pagi dan sore. Dalam sehari, rata-rata setiap sapi mampu menghasilkan 25 liter susu. Namun sayangnya, susu hasil pemerasan ini dijual secara langsung dalam bentuk susu mentah di KUD Karangploso sehingga kurang lebih Rp 7.000,00 / liter. Dari KUD, susu-susu tersebut akan dikirim ke pabrik-pabrik untuk diolah menjadi berbagai macam makanan. Sisanya akan dijual sebagai susu mentah / matang oleh KUD sendiri. Sementara itu, para peternak perlu mengeluarkan biaya-biaya tertentu untuk perawatan ternak dan kandangnya, di antaranya adalah biaya pakan ternak, biaya vaksin dan pengobatan ternak, biaya kebersihan kandang, dll.

C. Kondisi yang Diharapkan

Desa Ngenep adalah desa yang potensial untuk menjadi desa yang maju karena lokasinya yang strategis, yaitu sangat dekat dengan Kota Malang dan dengan pintu tol menuju Surabaya. Namun kurangnya informasi, khususnya untuk orang-

orang tua di sana, menyebabkan usaha penduduk desa ini stagnan dan kurang maksimal dalam inovasi maupun pemasarannya. Lebih-lebih lagi, masih banyak wiraswasta di sana yang menjual produknya dengan cara konvensional, yaitu secara umum baru melalui KUD atau ke penadah (toko grosir). Selain itu masih banyak pula wiraswasta yang menjual produknya secara mentahan. Kalaupun sudah diolah, seperti gapplek, opak, kerupuk miler, rengginang, dll, kemasannya kurang menarik.

Pelatihan pengolahan susu pasca perah ini merupakan salah satu wadah untuk membantu masyarakat Desa Ngenep dalam membuat inovasi produk, khususnya untuk produk susu sapi. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat, khususnya produsen susu sapi maupun ibu-ibu yang memiliki banyak waktu luang, dapat menambah penghasilan mereka. Hal ini dikarenakan harga jual produk olahan susu sapi akan lebih mahal daripada harga jual susu sapi mentahan.

D. Strategi Pelaksanaan / Metode

Metode pengabdian yang digunakan adalah metode ABCD (*Asset Based Communities Development*). Pendekatan ini menekankan pada inventarisasi aset yang terdapat di dalam masyarakat yang dipandang mendukung pada kegiatan pemberdayaan masyarakat. Terdapat 5 tahapan kegiatan, yaitu *Discovery* (Pengkajian), *Dream* (Impian), *Design* (prosedur), *Define* (Pemantapan Tujuan), dan *Destiny* (Self Determination). [3] Namun pada prakteknya, tahapan *Define* dan *Destiny* seringkali digabungkan.

Discovery atau lebih dikenal dengan proses pengakajian kembali akan potensi yang dimiliki masyarakat. *Dream* merupakan langkah lanjutan yang berupa impian, citacita dan harapan. *Design* adalah mengatur rencana perubahan. *Define* dan *Destiny* dilakukan dengan cara pemantapan dan penegasan tujuan yang akan ditempuh. Pemberian motivasi diberikan dalam tahap ini guna memberikan semangat dan keyakinan dalam mewujudkan keinginan masing-masing. Setelah mantap dalam satu tujuan maka proses terakhir dilaksanakan dan diaplikasikan sesuai potensi yang dimilikinya, sehingga memberikan kesimpulan masing-masing

setiap seseorang dari berbagai mimpiya. Pada pengabdian ini, kami menambahkan tahapan *Evaluate* sebagai pertanggungjawaban atas program pengabdian ini.

Berikut adalah detail tahapan kegiatan yang akan kami lakukan.

Tahapan	Detail Kegiatan
<i>Discovery</i>	Survei lokasi, mencari informasi potensi masyarakat
<i>Dream</i>	Menganalisis potensi yang dimiliki masyarakat
<i>Design</i>	Membuat rancangan kegiatan
<i>Define dan Destiny</i>	Melaksanakan pelatihan pengolahan susu pasca perah
<i>Evaluate</i>	Mengadakan lomba pengolahan susu pasca perah, mendampingi masyarakat dalam mendapatkan tempat penjualan produk, serta membuat laporan

Tabel 1. Tahapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat

E. Kajian Teori-Teori Pengabdian

1. Susu Sapi

Susu adalah cairan berwarna putih yang dihasilkan kelenjar susu mamalia betina. Susu ini adalah sumber gizi utama bagi bayi sejak lahir hingga waktu tertentu, utamanya sebelum mencerna makanan padat. Beberapa mamalia dapat digunakan susunya untuk diolah menjadi berbagai produk. Binatang-binatang tersebut seperti sapi, domba / kambing, unta, dan beberapa mamalia besar lainnya. Hasil olahan susu tersebut sering digunakan sebagai makanan / minuman utama maupun jadi penyedap / pemanis, seperti mentega, yogurt, es krim, keju, susu kental manis, susu bubuk dan lain-lainnya untuk konsumsi manusia [4]. Dalam SK Dirjen Peternakan No. 17 Tahun 1983 [5], dijelaskan definisi susu adalah susu sapi yang meliputi susu segar, susu murni, susu pasteurisasi, dan susu sterilisasi. Susu segar adalah susu murni yang tidak mengalami proses pemanasan. Susu murni adalah

cairan yang berasal dari ambing sapi sehat. Susu murni diperoleh dengan cara pemerasan yang benar, tanpa mengurangi atau menambah sesuatu komponen atau bahan lain [6].

Susu sendiri, khususnya susu sapi memiliki banyak kandungan gizi seperti yang tertera pada tabel berikut.

No	Kandungan Zat Gizi	Komposisi
1.	Energi (kkal)	610,00
2.	Protein (g)	3,20
3	Lemak (g)	3,50
4.	Karbohidrat (g)	4,30
5.	Kalsium (mg)	143,00
6.	Fosfor (mg)	60,00
7.	Besi (mg)	1,70
8.	Vitamin A (mg)	3,90
9.	Vitamin B1 (mg)	0,03
10.	Vitamin C (mg)	1,00
11.	Air (g)	88,30

Tabel 2. Kandungan susu sapi per 100 gram [7]

Setelah diperah, susu dapat diolah menjadi beragam bentuk, mulai dari makanan, bahan masakan, hingga kosmetik. Beberapa jenis susu bisa dijadikan bahan baku kosmetik, terutama susu kambing. Kandungan asam laktat dan AHA pada susu kambing membantu menghilangkan sel-sel kulit mati dan mempertahankan elastisitas kulit. [8] Sedangkan bahan masakan yang bisa diolah dari susu adalah mentega, krim, dll. Tentunya untuk menjadi bahan masakan ini, susu perlu dimasak dengan / tidak dengan bahan tambahan dan dengan cara tertentu agar bisa mendapatkan bahan masakan yang diinginkan. Untuk makanan hasil olahan susu yang bisa langsung dapat dikonsumsi contohnya adalah yoghurt, keju, susu kental manis, pudding, dll.

2. Puding Susu

Puding adalah sejenis makanan terbuat dari pati, yang diolah dengan cara merebus, kukus, dan membakar (boiled, steamed, and baked) sehingga menghasilkan gel dengan tekstur yang lembut. Pada umumnya, puding terbuat dengan bahan dasar campuran susu, tepung maizena, tapioka, serta telur dan dinikmati setelah didinginkan terlebih dahulu. Pada pelatihan kali ini, pudding yang dibuat berbahan dasar bubuk jelly dan susu. Berikut ini adalah resepnya.

RESEP PEMBUATAN PUDING KREASI			
No	Bahan	Ukuran	Cara membuat
Jeli Dasaran			
1.	Bubuk jeli instan yang plain (tanpa rasa)	15gr	1. Campur serbuk jeli dengan gula dan susu kemudian rebus hingga mendidih 2. Cetak pada wadah dan tunggu hingga memadat (keras)
2.	Susu murni	700 ml	
3.	Gula	200 gr	
Jeli Motif Warna Pink			
1.	Bubuk jeli instan rasa strawberry	15 gr	1. Campur serbuk jeli dengan gula dan susu kemudian rebus hingga mendidih 2. Cetak pada wadah yang berbentuk bunga dan tunggu hingga memadat (keras)
2.	Susu murni	700 ml	
3.	Gula	200 gr	
Jeli Bening Bagian Atas			
	Bubuk jeli instan yang plain (tanpa rasa)	15 gr	1. Campur serbuk jeli dengan gula dan air kemudian rebus hingga mendidih 2. Tuang pelan-pelan adonan jeli pada puding yang sudah di tata dasaran dan jeli motif dan tunggu hingga memadat (keras).
	Air	700 ml	
	Gula	200 gr	
Catatan :		1. Rasa jeli dasaran, motif dan bagian atas bisa di kreasi sesuai selera 2. Penggunaan gula bisa disesuaikan dengan selera 3. Cetakan motif tidak harus bunga bisa menggunakan yang bentuk lain	

3. Keju Mozarella

Mozzarella adalah keju Italia yang dibuat dengan cara diputar dan dipotong. Dalam dalam Bahasa Italia, mozzare berarti memotong. Keju ini dibuat dari susu sapi ataupun susu kerbau. Merunut sejarah, mozarella lahir di daerah Naples, Itali, sekitar abad ke-12. Penemuannya sendiri secara tak sengaja. Jadi bukan karena tangan terampil pembuat keju yang berusaha menciptakan varian keju baru. Walau kebanyakan keju mozzarella yang ada saat ini dibuat di pabrik, namun keju mozzarella dapat dibuat sendiri di rumah. Berikut adalah resepnya.

RESEP PEMBUATAN KEJU MOZARELLA HOME MADE			
No.	Bahan	Ukuran	Cara membuat
1.	Susu sapi murni	1 liter	<ol style="list-style-type: none">1. Rebus susu pada panci dengan api sedang dan terus diaduk-aduk2. Apabila suhu susu sudah 40°C (suam-suam kuku) tambahkan cuka pada panci yang berisi susu dengan terus diaduk3. Apabila sudah membentuk gumpalan kemudian pisahkan gumpalan itu dengan airnya dengan menggunakan saringan atau kain4. Peras gumpalan susu secara perlahan hingga gumpalan memadat5. Apabila sudah memadat masukkan pada wadah dan simpan pada lemari pendingin
	Catatan : <ol style="list-style-type: none">1. Pada saat merebus susu gunakan suhu sedang dan jangan sampai susu yang direbus mendidih2. Untuk hasil keju yang tahan lama simpan keju pada lemari es dengan wadah tertutup3. Apabila ingin kejunya memiliki rasa bisa tambahkan perasa dalam bentuk sebuk sesuai selera seperti garam, lada bubuk, balado bubuk dll		

BAB III PELAKSANAAN PENGABDIAN

A. Gambaran Kegiatan

Pengabdian kepada masyarakat *Qaryah Tayyibah* 2022 ini dilaksanakan dengan cara mengadakan pelatihan pengolahan susu pasca perah di Desa Ngenep, Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang. Pelatihan ini dilaksanakan di Kantor Desa Ngenep dengan peserta ibu-ibu PKK. Berikut adalah jadwal pelaksanaan pengabdian *Qaryah Tayyibah* 2022.

No.	Tanggal	Kegiatan
1	24 Juni 2022	Survei lokasi dan keadaan masyarakat
2	26 Juni 2022	Pelatihan pengolahan susu pasca perah
3	25 Juli 2022	Perlombaan pengolahan susu pasca perah
4	Agustus 2022	Pembuatan laporan

Tabel 3. Pelaksanaan pengabdian qaryah tayyibah

Pengabdian ini diawali dengan survei lokasi dan keadaan masyarakat pada tanggal 24 Juni 2022. Survei dilaksanakan dengan mendatangi salah satu ketua RW di Dusun Kubung, yaitu Pak Asnan. Kemudian dilanjut dengan melihat salah satu peternakan sapi perah milik Pak Thalib, beberapa usaha milik warga, dan Kantor Desa Ngenep.

Selain survei ke lokasi, kami juga meminta jadwal kesediaan dari warga desa untuk diadakan pelatihan pengolahan susu pasca perah. Dari hasil diskusi dengan Ibu Ketua PKK Desa (istri kepala desa), disepakati bahwa pelatihan pengolahan susu akan dilaksanakan pada tanggal 26 Juni 2022, bertepatan dengan pertemuan rutin PKK. Sedangkan perlombaan pengolahan susu pasca perahnya dilaksanakan pada tanggal 25 Juli 2022.



Gambar 2 Survey lokasi

Pada tanggal 26 Juni 2022, diadakan pelatihan pengolahan susu pasca perah berupa pembuatan puding susu dan keju mozarella. Pelatihan ini dilaksanakan dengan mendatangkan praktisi dalam bidang tata boga, yaitu Fevi Andriani, mahasiswi Program Studi Tata Boga Universitas Negeri Malang. Berikut ini adalah dokumentasi pelaksanaan pelatihan.



Gambar 3 Pelatihan pembuatan puding dan keju mozarella

Setelah melaksanakan pelatihan, diadakan perlombaan pengolahan susu pasca perah antar ibu-ibu PKK. Perlombaan dilaksanakan di Kantor Desa Ngenep bertepatan dengan pertemuan rutin ibu-ibu PKK.





Gambar 4 Pemberian hadiah kepada para pemenang lomba

B. Dinamika Keilmuan

Pelatihan pengolahan susu pasca perah ini diharapkan mampu membawa perubahan pada masyarakat, khususnya bagi para peternak sapi dan ibu-ibu warga Desa Ngenep. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat mampu membuat inovasi-inovasi terbaru terkait dengan produk olahan susu, sehingga harga jual susupun meningkat.

Selama sesi pelatihan, terdapat beberapa tema yang dipelajari, didiskusikan, dan dipraktekan oleh masyarakat Desa Ngenep, di antaranya:

1. Motivasi berwirausaha
2. Langkah-langkah menciptakan ide-ide kreatif
3. Merealisasikan ide-ide kreatif, terutama terkait produk olahan susu
4. Teknik pengemasan
5. Teknik marketing

Lima hal tersebut dipelajari masyarakat dengan bahasa yang ringan dan langsung diimplementasikan. Pemberian motivasi untuk berwirausaha menjadi kunci dalam mengembangkan bisnis kuliner yang menjadi target harapan pasca dilaksanakannya pendampingan ini.

C. Teori yang Dihasilkan dari Pendampingan

Teori yang dihasilkan dari pelatihan berisi rumusan teori untuk membuat inovasi dalam pengolahan susu pasca perah. Adapun rumusan tersebut yaitu:

1. Memiliki motivasi kuat dalam berwirausaha
2. Cara menciptakan ide-ide kreatif untuk berinovasi
3. Memiliki skill yang mumpuni untuk mengimplementasikan inovasi yang telah dibuat
4. Produk dikemas dengan baik, rapi dan menarik
5. Memiliki segmen pasar yang jelas dan promosi produk secara tepat.

BAB IV DISKUSI KEILMUAN

A. Diskusi Data

Kegiatan UIN Mengabdi *Qaryah Tayyibah* 2022 yang dilakukan di Desa Ngenep adalah pelatihan pengolahan susu pasca perah. Kegiatan ini dilaksanakan selama bulan Juni hingga Juli. Adapun tahapan pelaksanaan program ini adalah sebagai berikut.

1. Discovery

Tahapan *discovery* ini dilakukan pada bulan Juni. Peneliti mendapatkan informasi bahwa di Desa Ngenep terdapat banyak penduduk yang beternak sapi perah, namun mereka menjual hasil susu perah tersebut sebagai susu mentah dengan harga murah. Hal inilah yang mendasari peneliti untuk melaksanakan pengabdian di desa ini. Peneliti ingin membantu penduduk desa tersebut untuk membuat inovasi produk susu, sehingga diharapkan pendapatan mereka bisa meningkat.

Setelah mendapatkan informasi di atas, tim peneliti mendatangi lokasi Desa Ngenep, tepatnya menemui Pak Asnan, salah satu ketua RW di Dusun Kubung, Desa Ngenep. Tim peneliti berkunjung ke rumah Pak Asnan tersebut pada tanggal 24 Juni 2022. Di sana kami juga diajak untuk melihat secara langsung kandang sapi perah milik salah satu warga, yaitu milik Pak Thalib.

2. Dream

Berdasarkan wawancara dan survei ke lokasi pada tanggal 24 Juni 2022, didapatkan informasi bahwa terdapat setidaknya lima penduduk yang memiliki ternak sapi perah, yaitu Pak Asnan, Pak Tholib, Pak Kusnaldi, Pak Suwardi, dan Pak Suparto. Masing-masing peternakan memiliki sekitar 10 ekor sapi atau lebih. Setiap sapinya rata-rata menghasilkan 25 liter susu per harinya. Sayangnya, susu-susu itu dijual secara mentahan ke KUD Karangploso dengan harga sekitar Rp 7.000,00 / liter. Sementara itu para peternak masih harus mengeluarkan biaya perawatan sapi dan kendang, meliputi biaya pakan ternak, biaya air, kebersihan

kandang, vaksin sapi, dll. Dengan demikian, pendapatan bersih yang didapatkan peternak sapi tidaklah banyak.

3. Design

Berdasarkan hasil survei, peneliti berencana membuat pelatihan mengenai pengolahan susu pasca perah. Dari hasil diskusi dengan Pak Asnan selaku ketua RW, sebaiknya pelatihan ini ditujukan kepada ibu-ibu PKK dikarenakan ibu-ibu ini setiap bulannya mengadakan pertemuan rutin, yaitu setiap akhir bulan. Tim peneliti bisa mengadakan pelatihan bertepatan dengan pertemuan rutin tersebut. Untuk menentukan jadwal dan tempat pelatihan, tim peneliti diminta untuk menghubungi Ibu Kepala Desa yang sekaligus menjadi ketua PKK, yaitu Ibu Isna.

Setelah menghubungi Bu Isna, peneliti mendapatkan kesempatan untuk melaksanakan pelatihan keesokan lusanya, yaitu tanggal 26 Juni 2022, kemudian peneliti diberi kesempatan untuk mengadakan lomba kreativitas pengolahan susu pada tanggal 25 Juli 2022. Baik pelatihan maupun perlombaan dilaksanakan di Balai Desa Ngenep bertepatan dengan pertemuan rutin ibu-ibu PKK.

4. Define and Destiny

Pada tahap ini, peneliti melaksanakan kegiatan pelatihan pengolahan susu pasca perah. Produk yang dilatihkan adalah puding susu dan keju mozzarella. Pada pelatihan ini, narasumber yang didatangkan adalah Fevi Andriani, salah seorang mahasiswi jurusan tata boga Universitas Negeri Malang. Subjek pelatihan kali ini adalah ibu-ibu PKK Desa Ngenep. Pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 26 Juni 2022 sore di balai desa.

5. Evaluate

Setelah diadakan pelatihan, peneliti mengadakan lomba inovasi produk susu sapi. Lomba ini dilaksanakan pada tanggal 25 Juli 2022. Peserta lomba adalah ibu-ibu PKK. Terdapat 5 tim yang berlomba. Masing-masing tim membuat beberapa produk olahan susu sapi. Ada yang membuat pudding, keju mozzarella, dan ada pula yang berinovasi sendiri, yaitu membuat tahu susu. Dari kelima tim tersebut, dipilih tiga tim sebagai juaranya. Pemenang lomba mendapatkan hadiah berupa satu

set peralatan memasak. Peneliti juga membantu para pemenang dalam memasarkan produk dengan cara memberi saran pengemasan yang bagus dan memberi link / jejaring untuk memasarkan produk hasil karya mereka, salah satunya melalui media sosial, seperti Facebook, Instagram, dan Tiktok. Seusai serangkaian acara dilakukan, tim peneliti membuat laporan pengabdian *Qaryah Tayyibah* selama Bulan Agustus 2022.

B. Follow Up

Adapun untuk follow up kegiatan ini adalah dengan memberikan pembinaan lanjutan dan konsultasi terkait usaha pengolahan susu sapi pasca perah yang mulai dibuka oleh masyarakat. Dari pihak kelurahan juga memberikan follow up dengan diadakan bazar dan lomba-lomba produk pengolahan susu, bertepatan dengan perayaan HUT RI. Dari pihak peneliti juga masih memberikan media konsultasi gratis via grup wa, baik terkait dengan metode mengolah susu, kreatifitas dalam menyajikan, pengemasan, branding dan pemasarannya.

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Kegiatan UIN Mengabdi *Qaryah Tayyibah* 2022 dilaksanakan dalam bentuk pelatihan pengolahan susu pasca perah di Desa Ngenep, Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang.
2. Peserta pelatihan pelatihan pengolahan susu pasca perah adalah ibu-ibu PKK.
3. Tahapan pelaksanaan pengabdian ada lima, yaitu *discovery, dream, design, define and destiny*, dan terakhir adalah *evaluate*. Pada tahap *discovery, dream* dan *design*, dilaksanakan survei ke lokasi tertanggal 24 Juni 2022. Pada tahap *define and destiny* diadakan pelatihan tertanggal 26 Juni 2022, dan pada tahap *evaluate* dilaksanakan perlombaan tertanggal 25 Juli 2022 dan pembuatan laporan selama Bulan Agustus 2022.
4. Hasil dari pelatihan pengolahan susu pasca perah ini adalah bertambahnya keterampilan penduduk Desa Ngenep, terutama ibu-ibu PKK, untuk mengolah susu pasca perah dan menjualnya.
5. Hambatan selama pelaksanaan pengabdian adalah susahnya mencari kesepakatan waktu antara tim peneliti, ibu-ibu PKK, dan narasumber, walaupun pada akhirnya peneliti mendapatkan waktu yang cocok untuk mengadakan serangkaian kegiatan.

B. Rekomendasi

Kegiatan pengabdian berupa pelatihan pengolahan susu pasca perah sangat penting dilakukan. Rekomendasi bagi peneliti berikutnya adalah bisa memilih tema-tema peningkatan ekonomi kreatif yang disesuaikan dengan potensi daerah masing-masing. Selain meningkatkan daya saing daerah, hal ini juga mampu memberi edukasi tentang wirausaha bagi masyarakat dan memberi peluang terbukanya lapangan pekerjaan yang lebih banyak.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] D. Ngenep, “Desa Ngenep, Karangploso, Kabupaten Malang,” 20 Januari 2019. [Online]. Available:
<https://desangenepkarangploso.blogspot.com/2019/01/peta-desa.html>.
- [2] P. Ariyanti, “Potensi Penerapan Prinsip 3R dalam Pengelolaan Sampah di Desa Ngenep Kecamatan Karangploso Kabupaten Malang,” *Spectra*, vol. 11, no. 22, pp. 24 - 31, 2013.
- [3] M. Maulana, “ASSET-BASED COMMUNITY DEVELOPMENT: Strategi Pengembangan Masyarakat di Desa Wisata Ledok Sambi Kaliurang,” *EMPOWER : Jurnal Pengembangan Masyarakat Islam*, vol. 4, no. 2, pp. 259 - 278, 2019.
- [4] L. I. Irmawati, Manajemen Pemasaran di Rumah Sakit, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2014.
- [5] D. J. Peternakan, *Surat Keputusan Direktur Jenderal Peternakan Nomor*, Jakarta: Departemen Pertanian RI, 1983.
- [6] V. Aziz, Analisis Kandungan Sn, Zn, Dan Pb dalam Susu Kental Manis Kemasan Kaleng Secara Spektrofotometri Serapan Atom, Yogyakarta: Universitas Islam Indonesia, 2007.
- [7] D. K. RI, *Daftar Komposisi Bahan Makanan*, Jakarta: Departemen Kesehatan RI, 2005.
- [8] N. A. Lestari, “Formulasi Sediaan Losion Susu Kambing (*Capra Aegagrus Hircus*) Sebagai Antiaging,” Universitas Muhammadiyah Malang, Malang, 2018.