

Peningkatan Wirausaha Melalui Pembuatan Yoghurt Susu Sapi di Cisempur Jatinangor Kabupaten Sumedang

Raden Febrianto Christi¹, Primiani Edianingsih², Didin S. Tasripin³

^{1,2,3}Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran Sumedang

¹raden.febrianto@unpad.ac.id

Received: 17 Juni 2020; Revised: 29 November 2020; Accepted: 27 Februari 2021

Abstract

Yogurt is a beverage that is rich in nutrition and has a low price which in the process requires a starter from microbes to produce a special sour taste. The purpose of this service is to improve entrepreneurial skills among housewives. The method used in the service process is through the stages of activities including surveys or field observations, literature studies, counseling on the provision of knowledge materials, and demonstrations. The dedication was carried out in Cisempur Village, Jatinangor District, Sumedang Regency, which was attended by 30 housewives. The results showed that an increase in interest in carrying out entrepreneurial activities in making cow's milk yogurt was evidenced after distributing questionnaires or questionnaire pre-test and post-test conducted by participants. The conclusion is that the training in making cow's milk yogurt can increase the spirit of entrepreneurship in the people of Cisempur Village, Jatinangor Sub-District, especially housewives.

Keywords: *yoghurt making; entrepreneurial; housewife; cisempur*

Abstrak

Yoghurt merupakan minuman kaya akan gizi dan memiliki harga murah di mana dalam prosesnya membutuhkan starter dari mikroba untuk menghasilkan rasa asam yang khusus. Tujuan pelaksanaan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan keterampilan jiwa wirausaha di kalangan ibu rumah tangga. Metode yang dilakukan dalam proses pengabdian ini melalui tahapan kegiatan di antaranya *survey* atau observasi ke lapangan, studi literatur, penyuluhan pemberian materi pengetahuan, serta demonstrasi. Pengabdian telah dilaksanakan di Cisempur, Jatinangor, Kabupaten Sumedang yang dihadiri oleh kalangan ibu rumah tangga sebanyak 30 peserta. Hasil menunjukkan bahwa terjadi peningkatan minat dalam melaksanakan kegiatan wirausaha dalam pembuatan yoghurt susu sapi hal ini terbukti setelah melakukan penyebaran kuesioner atau angket *pre test* dan *post test* yang dilakukan pengisian oleh peserta. Kesimpulan bahwa pelatihan pembuatan yoghurt susu sapi yang dilakukan dapat meningkatkan jiwa kewirausahaan pada masyarakat Desa Cisempur, Kecamatan Jatinangor khususnya ibu rumah tangga.

Kata Kunci: pembuatan yoghurt; wirausaha; ibu rumah tangga; cisempur

A. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara dengan jumlah penduduk terbesar keempat di dunia setelah Amerika Serikat. Hal tersebut tercatat pada data Worldometer (2019) dengan jumlah 269 juta. Dengan jumlah yang cukup besar

membuat lapangan pekerjaan seharusnya semakin banyak. Realita yang terjadi yaitu lapangan pekerjaan yang ada tidak sesuai dengan jumlah penduduk yang semakin bertambah. Industri perusahaan tidak mampu menampung jumlah karyawan terlalu banyak

Peningkatan Wirausaha Melalui Pembuatan Yoghurt Susu Sapi di Cisempur Jatinangor Kabupaten Sumedang

Raden Febrianto Christi, Primiani Edianingsih, Didin S. Tasripin

karena berpengaruh terhadap produktivitas dari suatu perusahaan. Kondisi yang demikian tentu bagi masyarakat harus terus berpikir bagaimana supaya untuk memenuhi kebutuhan ekonomi tercapai. Wirausaha secara umum diartikan sebagai seseorang yang berani melakukan kegiatan secara mandiri dengan mengarahkan segala sumber daya dan upaya meliputi kepandaian mengenali produk baru, menentukan cara produksi baru, menyusun operasi untuk menciptakan sebuah peluang usaha, pengadaan produk baru, memasarkannya, serta permodalan operasinya untuk menghasilkan sesuatu yang bernilai lebih dengan segala risiko yang dihadapi (Tantalu dkk., 2017). Selain itu, diikuti pula oleh konsumsi gizi yang rendah di mana masyarakat Indonesia kurang sadar akan kesehatan yaitu minum susu (Christi dkk., 2019). Susu segar adalah produk hasil ternak perah yang tinggi kadar nutrient dan baik untuk perkembangan serta pertumbuhan manusia (Arif, 2018). Tetapi tidak semua kalangan masyarakat tidak menyukai susu segar siap minum. Oleh karena itu, perlu diberikan perlakuan khusus terhadap susu segar tersebut agar disukai salah satunya adalah dibuat yoghurt.

Cisempur merupakan sebuah desa yang berada di wilayah Kecamatan Jatinangor. Lokasinya berada di ujung timur kecamatan, tepatnya di bagian tenggara wilayah Kecamatan Jatinangor. Wilayahnya berada di perbatasan Kecamatan Jatinangor dengan Kecamatan Cimanggung. Jarak dengan pusat kecamatan sekitar lima kilometer, atau jarak terjauh jika dibandingkan dengan desa-desa lainnya yang berada di wilayah Kecamatan Jatinangor. Berdasarkan sejarahnya, Desa Cisempur merupakan desa induk sebelum pemekaran. Pada awalnya Desa Cisempur mencakup juga wilayah Desa Cinta Mulya dan berada di wilayah Kecamatan Cikeruh. Sehubungan dengan jumlah penduduk Desa Cisempur pada waktu itu sudah melebihi kapasitas, sudah mencapai 6.000 orang dilakukanlah

pemekaran desa. Pemekaran Desa Cisempur terjadi pada bulan Maret tahun 1983, menjadi dua desa yaitu Desa Cisempur sebagai desa induk dan Desa Cinta Mulya sebagai desa pemekaran. Masyarakat Desa Cisempur rata-rata bermata pencaharian utama sebagai petani, buruh pabrik, peternak, dan sebagian PNS. Namun, banyak kalangan ibu-ibu di desa tersebut hanya berstatus rumah tangga bahkan masih terdapat pula kalangan remaja yang berstatus tidak memiliki pekerjaan. Oleh karena itu, solusi yang tepat adalah melaksanakan kegiatan pelatihan pembuatan yoghurt untuk mendukung jiwa kewirausahaan.

Yoghurt merupakan minuman fermentasi dari susu sapi murni dengan menggunakan bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophiles* (Tauhidah dan Prayitno, 2020). Minuman ini memiliki gizi yang hampir sama pada susu sapi yaitu karbohidrat, protein, lemak, mineral, vitamin dan energy (Maharani dan Ayuningtyas, 2018). Dalam proses pembuatan yoghurt bahan dasar utama adalah susu murni, skim dan susu bubuk tanpa lemak akan tetapi seiring berkembangnya waktu minuman ini banyak beredar di pasaran berbahan baku dari bahan dasar tanaman bijian (Ling, 2013). Selain bahan baku utama tersebut, proses pembuatan yoghurt juga memerlukan bahan tambahan lain seperti gula bersifat pemanis, pewarna, bahan penstabil dan aroma rasa buah. Mengonsumsi yoghurt secara teratur akan merangsang pertumbuhan dan aktivitas bakteri bersahabat (*friendly bacteria*) di dalam usus. Produk yoghurt pada umumnya diproduksi dari susu sapi, namun susu kedelai sebagai sumber protein nabati dapat menjadi alternatif untuk pembuatan yoghurt (Ismanto dkk., 2018). Tujuan Pelatihan ini dapat memberikan keterampilan pengetahuan pembuatan yoghurt susu sapi bagi kalangan ibu-ibu rumah tangga di RW 6 Desa Cisempur Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Pengabdian dalam kegiatan ini menggunakan metode *pre test* dan *post test* di mana peserta pertama kali sebelum acara dimulai diwajibkan untuk mengisi lembar kuesioner yang berisikan tentang pengetahuan seputar yoghurt. Lembar kuesioner terdiri atas 15 soal yang mana setiap soal berisikan seputar yoghurt dan tipe soal pilihan kemudian dilanjutkan dengan presentasi dari narasumber terkait dengan pembuatan yoghurt dan di akhir dengan pertanyaan-pertanyaan dari peserta yang perlu dilakukan dalam kegiatan diskusi. Diskusi yang dilaksanakan dengan metode FGD (*Focus Group Discussion*) di mana narasumber dan peserta berdiskusi secara langsung dengan memecahkan persoalan yang didiskusikan serta memberikan jawabannya secara tepat. Kemudian melaksanakan kegiatan demonstrasi pembuatan Yoghurt, di mana narasumber langsung melaksanakan praktik dengan tahapan awal mempersiapkan alat serta bahan yang digunakan dalam demonstrasi dan diikuti oleh peserta kegiatan. Setelah tahapan kegiatan demonstrasi selesai dilanjutkan dengan proses *post test* di mana peserta diwajibkan kembali untuk mengisi lembar kuesioner yang telah disediakan. Kegiatan *pre test* dan *post test* dilaksanakan bertujuan untuk mengetahui apakah peserta sebelum dan sesudah diberikan pelatihan pengetahuannya bertambah atau tidak, kemudian paham atau tidak terkait dengan materi yang diberikan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan di Saung Milik Karang Taruna RW 6 Di Desa Cisempur, Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang pada bulan November 2019 dengan peserta Ibu rumah tangga RW 6 yang berada di lingkungan Desa Cisempur Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang. Masyarakat Desa Cisempur khususnya kalangan ibu rumah tangga menyambut kegiatan ini dengan penuh semangat serta antusias yang tinggi dan

merespon positif dengan meluangkan waktu untuk datang ke pelatihan pembuatan yoghurt. Proses yang dilalui oleh peserta pelatihan ini yang pertama peserta hadir sebanyak 30 orang ditugasi untuk mengisi lembar kuesioner *pre test* yang berisikan 15 pertanyaan dan harus dipilih jawaban yang benar sesuai dengan kemampuan peserta. Kemampuan menjawab *pre test* adalah sebagai bentuk pengetahuan dari peserta terhadap materi yang belum diberikan sehingga hasilnya adanya perbedaan atau tidak. Peserta mendengarkan penjelasan materi mengenai proses tahapan dalam pembuatan yoghurt dari narasumber langsung, serta antusias dalam menanyakan materi dan berkonsultasi mengenai materi tersebut serta menanyakan kemungkinan bahan utama susu sapi yang diganti dengan susu kambing bahkan sari kedelai sehingga kegiatan ini bisa berlangsung dua arah. Hal ini dikarenakan kalangan ibu rumah tangga ini mewakili kalangan yang lainnya yang sempat tidak bisa hadir pada kegiatan pelatihan pembuatan yoghurt, sehingga dapat menularkan ilmu pengetahuannya dalam kegiatan ini. Dilaporkan oleh Wahid dkk., (2018) bahwa kegiatan pelatihan yoghurt susu sapi di daerah jember memberikan respon serta antusias yang baik terhadap pembuatan olahan susu berupa yoghurt.

Menurut Torimtubun dkk., (2018) Proses pembuatan yoghurt yang diawali dengan tahapan pemanasan susu segar dengan suhu kurang lebih 70°C-80°C. Setelah itu mematikan api kompor dan turunkan suhu sampai 45°C dengan mengaduk-aduknya secara perlahan-lahan. Masukkan *starter kits* (Biokul) dan aduk rata. Masukkan dalam stoples dan tutup dengan kertas timah. Meletakkan diatas lemari pendingin (supaya panas dari lemari pendingin bisa mempercepat proses fermentasi). Kegiatan proses pelatihan pembuatan yoghurt ini diakhiri dengan mengisi lembar jawaban *post test* dengan materi yang sama seperti pada hal tahapan awal kegiatan untuk mengetahui adakah perbedaan perubahan sebelum dan sesudah mengikuti kegiatan acara ini.

Peningkatan Wirausaha Melalui Pembuatan Yoghurt Susu Sapi di Cisempur Jatinangor Kabupaten Sumedang

Raden Febrianto Christi, Primiani Edianingsih, Didin S. Tasripin



Gambar 1. Pengisian *Pre Test*



Gambar 2. Pengisian *Post test*



Gambar 3. Penyampaian Materi



Gambar 4. Demonstrasi

Kegiatan pengabdian ini berdampak positif serta memberikan manfaat bagi seluruh lapisan masyarakat. Acara kegiatan yang berlangsung secara singkat ini tentu sangat diharapkan untuk dapat dilanjutkan seterusnya dengan pelatihan-pelatihan tema yang lain sehingga dapat meningkatkan semangat jiwa kewirausahaan yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

D. PENUTUP

Simpulan

Respon peserta terhadap program pelatihan pembuatan yoghurt sangat baik yang terlihat dari hasil *pre test* dan *post test* di mana peserta dapat menambah wawasan serta keterampilannya sehingga masyarakat dapat mengaplikasikan dan diharapkan dapat menjadi usaha bersama untuk meningkatkan perekonomian rumah tangga khususnya di lingkungan RW 6 Desa Cisempur, Kecamatan Jatinangor, Kabupaten Sumedang.

Saran

Kegiatan pengabdian ini masih terdapat kekurangan karena masih terkendala dengan kehadiran peserta tetapi untuk yang hadir dalam kegiatan ini bisa menutupi jumlah dari data yang digunakan sebagai syarat dalam pengolahan kuesioner. Kemudian waktu perlu diberikan tambahan untuk kegiatan selanjutnya agar masyarakat semuanya biasa bertanya terkait dengan materi yang disampaikan.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Kepala Desa Cisempur Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang Jawa Barat yang telah memberikan waktu dan tempat untuk melaksanakan kegiatan pengabdian ini. Tidak lupa diucapkan pula kepada mahasiswa mata kuliah OKK Kelompok 124 Tahun 2019 Universitas Padjadjaran yang telah ikut serta dalam menyukseskan kegiatan acara ini.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Arief, H. (2018). Peningkatan Nilai Tambah Susu Segar Melalui Teknik Pembuatan Yoghurt dan Medianya di Desa Cicadas dan Desa Sukamandi Kecamatan Sagalaherang Kabupaten Subang. *Jurnal Dedikasi*, 15.
- Christi, R.F., Edianingsih, P., & Alhuur, K.R.G. (2019). Pentingnya Minum Susu Untuk Anak Usia Dini, Remaja dan Lanjut Usia di Pesisir Pangandaran. *Media Kontak Tani Ternak*, 1(2), 12-15.
- Ismanto, S.D., Hasbullah, H., Kasim, A., Azima, F., Sayuti, K., Rini, B., Novizar, N., Neswati, N., Anggraini, T., & Indeswari, N.S. (2018). Pelatihan Penanganan dan Pengolahan Susu Kambing di Nagari Bukit Batabuh Kabupaten Agam. *LOGISTA-Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(2), 32-39.
- Ling, Ay. (2013). Pengelolaan dan Pengembangan Usaha Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (Studi

- Diskriptif Pada Rumah Makan Palembang Asri Surabaya). *Jurnal Agora*, 1(1).
- Maharani, F. & Ayuningtyas, R.D. (2018). Pelatihan Pembuatan Yoghurt Di Kecamatan Pedurungan Kota Semarang. *Abdimas Unwahas*. 3(2).
- Tauhidah, D. & Prayitno, M.A. (2020). Efektivitas Praktik Pembuatan Yoghurt Bagi Pengurus dan Anggota Organisasi Kemadrasahan. *Jurnal Education and Development*, 8(2), 227-227.
- Tantalu, L., Sasongko, P., & Rozana, R. (2017). Peningkatan Pendapatan Anggota PKK Melalui Usaha Pembuatan Yoghurt Di Desa Wisata Mulyorejo Kecamatan Ngantang Kabupaten Malang. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 2(1), 18-22.
- Torimtubun, A.A.A., Singagerda, L.K., & Ernawati, L. (2018). The training of tempeh yoghurt and tempeh brownies production as an effort to increase the sell-ing value of tempeh in the somber small industrial estate, Balikpapan. *Berdikari: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 1(2), 69-79.