

ISSN : 0852 - 1816



INFO

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat
Universitas Diponegoro

Edisi XIV, Nomor 1, Pebruari 2012

INFO	Edisi XIV	Nomor 1	Halaman 1-41	Semarang Pebruari 2012	ISSN 0852 - 1816
------	--------------	------------	-----------------	---------------------------	---------------------

Diterbitkan oleh :
Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG

DIVERSIFIKASI PRODUK SUSU SEGAR MENJADI SUSU PASTEURISASI DAN SUSU ASAM (YOGHURT) SERTA KARAMEL SUSU DALAM UPAYA MENINGKATKAN PENDAPATAN PETERNAK DI KECAMATAN SELO KABUPATEN BOYOLALI

Margaretha Tuti Susanti; Vita Paramita; Deddy Kurniawan Wikanta

ABSTRAK

Peternak penghasil susu sapi di desa Samiran, kecamatan Selo Kabupaten Boyolali mengalami kerugian akibat pembatasan setoran oleh koperasi susu setempat. KUD merupakan satu-satunya pembeli susu segar, sehingga harga jual susu segar hanya bisa mengikuti harga beli KUD setempat. Peternak belum mempunyai teknologi untuk mengolah susu segar menjadi produk lain, seperti susu pasteurisasi, susu asam, dan karamel susu. Diversifikasi produk diperlukan agar peternak dapat menjual susu tidak hanya di KUD. Pelatihan produksi dan pendampingan produksi susu pasteurisasi,, susu asam dan caramel susu telah dilakukan oleh tim pada kelompok peternak tersebut diatas, hasil menunjukkan adanya kesanggupan dan permintaan keberlanjutan program guna meningkatkan ketrampilan berproduksi komoditas susu serta pemasaran produknya

Kata kunci : Produsen susu segar-diversifikasi produk susu pasteurisasi, susu asam-karamel susu

PENDAHULUAN

Kecamatan Selo adalah suatu tempat yang terletak sekitar 20 Km barat Kabupaten Boyolali Jawa Tengah, merupakan pintu masuk ke gunung Merapi. Kabupaten Boyolali merupakan penghasil susu terbesar di Jawa Tengah dan merupakan pemasok susu segar ke industri susu “Sari Husada” Yogyakarta. Masyarakat di Selo hidup dari pertanian dan peternakan.

Konsumsi susu masyarakat Indonesia maupun produk olahannya masih rendah salah satu penyebabnya produk susu olahan pabrik harganya relative mahal, sehingga hanya

masyarakat tertentu yang dapat mengkonsumsinya. Salah satu alternative yang dapat dilakukan adalah dengan memacu pengembangan pengolahan susu skala rumah tangga maupun industri kecil di daerah sentra produksi susu melalui teknologi sederhana sesuai dengan ketersediaan sarana, prasarana dan kemampuan sumber daya manusia (SDM) yang terbatas. Beberapa teknologi pengawetan susu dan pengolahan berbagai produk susu dengan cara sederhana seperti dodol susu, karamel atau permen susu, yoghurt, es krim dan es puter, produk-produk tersebut mudah dikerjakan

namun sampai saat ini belum berkembang di sentra-sentra penghasil susu segar. Penerapan teknologi ini diharapkan dapat memberikan nilai tambah secara ekonomi dengan adanya diversifikasi produk susu. Peningkatan intensitas sosialisasi teknologi susu skala industri kecil perlu dilakukan agar produk susu olahan dapat terjangkau dan dapat dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat, mengingat konsumsi susu penduduk Indonesia masih sangat minim dibandingkan negara-negara tetangga Menurut pakar ekonomi pertanian Bustanul Arifin (2009), Rata-rata orang Indonesia hanya mengonsumsi susu 9 liter/tahun, bila dipukul rata, konsumsi susu penduduk Indonesia hanya dua tetes setiap hari. jauh di bawah Singapura (31 liter/tahun), Malaysia (30 liter/tahun), atau bahkan Vietnam (10,7 liter/tahun) dan Filipina (11,3 liter/tahun). Kebiasaan Minum Susu Masyarakat Indonesia terendah di Asia Tenggara, kalau kurang minum susu, maka kualitas Sumber Daya Manusia pun akan menjadi rendah (Ali Khomsan, 2007)

METODE PEMECAHAN MASALAH

Bahan

Susu sapi segar, kultur *Lactobacillus bulgaricus* dan *Strptococcus thermophilus*, asam cuka, mentega, sukrosa, pengemas

Methode

1. Memberikan pelatihan dan percontohan pembuatan susu

pasteurisasi, susu asam dan karamel susu

2. Mengevaluasi hasil pembuatan susu pasteurisasi, susu asam dan karamel susu

Adapun hasilnya adalah sebagai berikut :





Gambar 1. Foto Kegiatan IbM

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Deversifikasi produk susu segar menjadi susu pasteurisasi, susu asam dan karamel susu dapat dilakukan kelompok peternak desa Samiran, Kecamatan Selo, Kabupaten Boyolali

Saran

Perlu keberlanjutan sosialisasi diversifikasi produk susu segar

UCAPAN TERIMAKASIH

1. P4M dirjen dikti yang telah memberikan dana sampai kegiatan ini selesai
2. Pimpinan LPPM Undip dan Fakultas Teknik yang telah memberikan kesempatan terlaksananya kegiatan ini,
3. Kelompok peternak desa Samiran, kecamatan Selo Kabupaten Boyolali Jawa Tengah yang telah ikut berpartisipasi dalam kegiatan ini
4. Mahasiswa D-III Teknik Kimia Undip, yang telah membantu kegiatan ini sampai selesai

DAFTAR PUSTAKA

- Ali Khomsam, 2007, <http://www.rileks.com/lifestyle/22062007034410-kebiasaan-minum-susu-masyarakat-indonesia-terendah-di-asia-tenggara.html>
- Buckle.J.W.,Edward R.G.Fleet, G.H and Wootton,1987, *Food Science*, Watson Ferguson and co, Brisbane
- Bustanul Arifin, 2009, <http://web.bisnis.com/edisi-cetak/edisi-harian/agribisnis/lid98748.html>
- Christanti.W, 1991, *Pembuatan soyghurt berflavor dan perubahan mutunya selama penyimpanan* (skripsi), Bogor, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor
- Dewan Standarisasi Nasional, 1995, Standar Nasional, Jakarta
- Gaman .P.M., K.B. Sherrington, 1992, *Ilmu Pangan,(pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi)*, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- Hadiwiyoto.S, 1994, *Teknik Uji Mutu Susu Dan Olahannya*, Liberty, Yogyakarta
- Harris.R, E.Karmas, 1989, *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*, ITB, Bandung
- Helferich, W. and D. Westhoff. 1980. *All About Yoghurt*. Prentice Hall, Inc., Englewood Cliffs, New Jersey.
- Nurwantoro dan Djariah, 1994, *Mikrobiologi Pangan Nabati*, Kanisius, Yogyakarta
- Kuncoro , 2009, *Pembelian Dibatasi Perusahaan, Peternak Buang 30 Ton Susu*, suara karya 16 Januari 2009
- Suparno,1996, *Pengolahan Hasil Ternak*, Universitas Indonesia Press, Jakarta
- Surono,IS, 2004, *Probiotik, Susu Fermentasi dan Kesehatan*, Tri Cipta Karya, Jakarta