

# Pengolahan Susu Kambing menjadi Yogurt dan Kefir di Lurisa Farm

Hanung Dhidhik Arifin<sup>1\*</sup>, Cahyana Nursidiq<sup>2</sup>, Rinawidiastuti<sup>3</sup>

<sup>1,3</sup>Peternakan/Pertanian, Universitas Muhammadiyah Purworejo

<sup>2</sup>Pend. Ekonomi/FKIP, Universitas Muhammadiyah Purworejo

\*Email: hanung1982@gmail.com

---

## Abstrak

### Keywords:

Susu Kambing; Yogurt, Kefir; Pembukuan, pemasaran; Lurisa Farm

*Lurisa Farm merupakan peternakan kambing yang bergerak bidang pembibitan dan produksi susu.. Lurisa Farm menghasilkan susu segar 1-2 liter/hari. Lurisa Farm berkeinginan untuk mengembangkan usaha dalam produksi susu olahan seperti yogurt dan kefir, akan tetapi masih terkendala dalam pengetahuan, ketrampilan serta alat dan bahan. Kondisi saat ini susu yang dihasilkan dijual dalam kemasan botol ukuran 250 ml tanpa pengolahan dan label kemasan, ijin BPOM dan halal serta penjualan susu tanpa melakukan promosi. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mitra dalam pengolahan susu menjadi yogurt dan kefir. Pengabdian dilaksanakan dengan melakukan pelatihan, pendampingan dan pemberdayaan terhadap mitra, menggunakan metode ceramah, diskusi, praktek dan evaluasi. Hasil menunjukkan bahwa pengabdian yang telah dilaksanakan sangat berpengaruh meningkatkan semangat, komitmen, pengetahuan dan ketrampilan mitra dalam pengolahan susu menjadi yogurt dan kefir.*

---

## 1. PENDAHULUAN

Lurisa Farm merupakan salah satu peternakan kambing PE beralamat di Jl. Magelang Km. 11,5 desa Kebon Agung kecamatan Loano Kabupaten Purworejo. Peternakan ini dirintis tahun 2006 bergerak di bidang pembibitan. Pembibitan kambing PE difokuskan untuk menghasilkan bibit unggul untuk kontes.

Lurisa Farm dipimpin oleh bapak Sumaryanto dibantu 4 karyawan dengan tugas 2 orang pemeliharaan, 2 orang pencari pakan hijauan dan memupuk lahan HMT. Karyawan berusia muda berusia sekitar 20-30 tahun. Penggajian dilakukan setiap minggu, ditambah komisi untuk hasil penjualan cempe.

Lurisa Farm dalam manajemen pemerahan susu masih kurang baik. Peternak tidak memiliki keahlian dalam pemerahan.

Pemerahan dilakukan manual, ada perlakuan sebelum dan sesudah pemerahan.

Lurisa Farm dalam manajemen pemasaran susu belum baik. Lurisa Farm tidak membuat papan iklan (spanduk/banner) di sekitar lokasi, hanya ada patung di pintu masuk peternakan. Selain itu tidak ada promosi produk susu ke masyarakat umum baik dalam bentuk brosur, media sosial, pameran dll, tetapi hanya secara lisan mulut ke mulut. Masyarakat yang tahu lokasi dan jual susu kambing datang sendiri ke peternakan.

Seiring dengan perkembangan usaha, Lurisa Farm mengembangkan usaha di bidang produksi susu. Usaha untuk mewujudkan produksi susu, maka dipelihara kambing khusus perah yaitu kambing Saanen dan dilakukan perkawinan silang dengan kambing PE untuk menghasilkan kambing Sapera (Saanen Peranakan Etawa).

## 2. METODE

Program Kemitraan masyarakat akan dilaksanakan dibagi menjadi 4 tahapan dan metode :

1. Tahap Pendekatan, melaksanakan observasi untuk memperoleh izin bermitra dan data awal yang lengkap dan jelas tentang profil wirausahawan, profil usaha, permasalahan dan target usaha ke depan.
2. Tahap Perencanaan, pemaparan rencana awal berdasarkan hasil observasi, menentukan prioritas masalah yang akan diselesaikan, menentukan metode solusi yang cocok, membuat agenda program, jadwal pelaksanaan program, dengan melibatkan mitra serta Tim Program Kemitraan Masyarakat.
3. Tahap pelaksanaan, sesuai dengan rencana dengan memberdayakan mitra, melakukan pelatihan, pembinaan dan pendampingan. Pelatihan dilakukan dari narasumber ahli, demonstrasi dan praktik sampai target sasaran mampu dan mau secara mandiri. Semua program dilaksanakan di lokasi Mitra.
4. Tahap Evaluasi, dilakukan oleh Tim Program Kemitraan Masyarakat bersama Mitra, untuk mengetahui apakah prioritas masalah sudah teratasi, apakah metode solusi sudah sesuai dengan masalah, apakah mitra puas dengan program tersebut dan bagaimana kelanjutan dari program tersebut. Tim pengusul juga melakukan evaluasi melalui pembuatan laporan kemajuan, laporan akhir dan mengevaluasi luaran yang dihasilkan dari Mitra dan Tim pengusul.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Lurisa Farm merupakan peternakan yang bisa dikategorikan berhasil dalam manajemen pemeliharaan dan produksi susu. Hal ini bisa dilihat dari kondisi perkandangan, kondisi dan populasi kambing, produksi susu kambing, serta menjadi percontohan bagi peternak kambing lainnya. Susu kambing yang dihasilkan Lurisa Farm dan mitra mitranya dilakukan pasteurisasi diberi perasa dan pewarna dari sirup komersial kemudian dikemas dalam botol plastik 250 ml,

kemudian disimpan di *freezer*. Penjualan susu pasteurisasi tanpa promosi, pembeli datang sendiri ke lokasi, produk dijual Rp 7000/botol.

Saat ini ada 10 ekor (4 ekor PE dan 6 ekor Sapera) yang laktasi dan bisa diperah. Setiap hari mampu menghasilkan susu sebanyak 600-2000 ml (pagi) dan 400-1000 ml (sore). Pemerahan langsung dengan tangan menggunakan gelas ukur. Susu hasil pemerahan langsung masuk ke botol kemasan 250 ml, tanpa ada penyaringan dan uji kualitas susu seperti Berat Jenis, kadar lemak susu, tanpa ada pasteurisasi. Lurisa Farm saat ini hanya mampu menghasilkan 5 botol susu/hari atau 35 botol susu/minggu. Lurisa Farm belum melakukan pengolahan susu seperti, pembuatan yogurt maupun kefir. Setelah susu dikemas langsung dimasukkan ke lemari es tanpa ada pemberian label. Lurisa Farm memiliki 3 lemari es tetapi hanya 1 yang bisa digunakan.

Seiring dengan peningkatan permintaan konsumen, Lurisa Farm berkeinginan dan berencana untuk mengembangkan usaha susu dengan diolah menjadi yogurt, kefir dan keju.

### 3.1. Pengetahuan dan wawasan

Lurisa Farm sudah memiliki gambaran umum tentang pengolahan susu menjadi yogurt dan kefir. Pengelola pernah mengikuti pelatihan beberapa waktu lampau tetapi belum pernah dipraktekkan. Lurisa Farm sudah mengetahui manfaat produk bagi kesehatan seperti untuk kesehatan pencernaan, penyembuhan beberapa penyakit, kesehatan kulit, menetralkan racun dalam tubuh. Pengelola beberapa kali mengkonsumsi yogurt dan kefir sehingga sudah tidak asing dengan produk tersebut, dan ingin memperkenalkan serta mengajak masyarakat sekitar untuk mengkonsumsi produk tersebut. Pengelola belum mengetahui tentang bibit yogurt dan kefir, jenis, cara mendapatkan dan cara mengembangkan bibit tersebut.

### 3.2. Ketrampilan dan Pengalaman

Pengelola Lurisa Farm sampai saat ini hanya melakukan pasteurisasi, sedangkan yogurt dan kefir belum pernah dilakukan, sehingga belum memiliki ketrampilan dan pengalaman dalam pembuatan yogurt dan kefir. Pengelola masih sebatas pengalaman

mengonsumsi yogurt dan kefir, mengetahui rasa, aroma, tekstur serta manfaat produk tersebut.

### 3.3. Inventaris Alat dan Bahan

Peralatan dalam pembuatan yogurt dan kefir tidak jauh berbeda untuk pasteurisasi, dimana Lurisa Farm sudah memiliki peralatan tersebut. Pembuatan yogurt dan kefir merupakan hal yang sederhana dan bisa dilakukan siapapun yang tidak membutuhkan peralatan khusus dan mahal.

### 3.4. Pembuatan Yogurt dan Kefir

Pelatihan pengolahan susu kambing menjadi yogurt dan kefir dilaksanakan pada hari Rabu 31 Juli 2019 di Lurisa Farm, diikuti oleh mitra pengabdian yaitu Lurisa Farm (Bapak Sumaryanto, Istri dan anak); 2 mahasiswa Program Studi Peternakan dan 3 orang tim pelaksana pengabdian. Pelatihan dilakukan oleh 2 narasumber ahli yaitu Dr. Roisu Eny Mudawaroch, S.Pt., M.P. dan Jeki Mediantari Wahyu Wibawanti, S.Pt., M.Eng., M.Si.

Pelatihan diawali dengan wawancara terkait dengan pengetahuan, ketrampilan dan keinginan dari mitra, kemudian dilanjutkan dengan pemaparan materi pengolahan susu menjadi yogurt dan kefir disertai diskusi langsung baik tentang definisi, ciri-ciri, manfaat, bibit bakteri, susu, peralatan, metode pembuatan, metode panen, metode penyimpanan. Setelah pemaparan dan diskusi selesai, dilanjutkan dengan praktik pembuatan yogurt dan kefir, beserta cara mengembangkan bibit, panen yogurt dan kefir, serta pengolahan sampai siap konsumsi.

Selama pelatihan bapak sumaryanto dan istri sangat antusias untuk diskusi, menyampaikan pengalaman-pengalaman yang pernah dialami dan diketahui, kesulitan-kesulitan dalam mengembangkan susu olahan, apa yang belum diketahui dan apa yang harus dilakukan agar pembuatan dapat maksimal. Kondisi tersebut membuat narasumber melatih secara maksimal, karena mitra yang mau berkembang, mau belajar, mau berhasil.

Pelatihan diakhiri dengan penyampaian apa yang sudah diperoleh Lurisa dari pelatihan pengolahan susu menjadi yogurt dan kefir, diantaranya

bertambahnya ilmu dan ketrampilan tentang pengolahan susu, semakin yakin bisa mengembangkan dan memperkenalkan yogurt dan kefir ke masyarakat sekitar.

## 4. KESIMPULAN

Pelatihan pengolahan susu kambing menjadi yogurt dan kefir mampu meningkatkan pengetahuan, ketrampilan dan pemahaman serta berpengaruh meningkatkan semangat dan komitmen mitra dalam pengolahan susu menjadi yogurt dan kefir dan mengenalkan serta mengajak masyarakat sekitar untuk mengonsumsi.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Ristekdikti yang telah mendanai Program PKM 2019 serta Lurisa Farm sebagai mitra pelaksanaan PKM ini.

## REFERENSI

- [1] Agarwal, S and Prasad, R. Effect of Stabilizer on Sensory Characteristics and Microbial Analysis of Low-fat Frozen Yoghurt Incorporated with Carrot Pulp. *International Journal of Agriculture and Food Science Technology*.2013;4(8):. 797-806.
- [2] Ismanto SD, Hasbullah, Kasim A, Azima F, Sayuti K, Rini, Novizar, Neswati, Anggraini T, Indeswari NS. Pelatihan penanganan dan pengolahan susu kambing di Nagari Bukit Batabuh Kabupaten Agam. *Logista-Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2018; 2(2):32-39.
- [3] Risman. Strategi Pemasaran Produk Dafa Yoghurt pada Unit Pengolahan Peternakan Yayasan Darul Fallah Kecamatan Ciampea, Kabupaten Bogor [skripsi]. Bogor: Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor; 2009.
- [4] Thohari I, Susilorin Te, Kusumastuti Ae, Jaya F. Diversification Of Fermented Milk Product: Kefir And Yoghurt (Diversifikasi Produk Susu Fermentasi: Kefir Dan Yoghurt). *Faculty Of Animal Husbandary, Brawijaya University*. 2017; 2(3): 459-465.

[5] Ginting AA, Pato U, Johan VS. Mutu Sensori Susu Fermentasi Probiotik Selama Proses Fermentasi Menggunakan

*Lactobacillus Casei* Subsp. *Caseir-68*. *JOM Faperta*, 2017; 4(1):1-8.

**Gambar**



**Gambar 1.** Persiapan Peralatan



**Gambar 2.** Praktik Pengukuran Berat Jenis Susu Kambing



**Gambar 3.** Praktik Pembuatan Yogurt dan Kefir