CORE
Metadata, citation and similar papers at core.ac.uk
Provided by Universitas Semarang Jurusan: SIJALU - Sistem Informasi Jurnal Ilmiah USM

PENINGKATAN KETERAMPILAN KELOMPOK TANI TERNAK (KTT) SIDOMULYO, KELURAHAN NONGKOSAWIT, KECAMATAN GUNUNGPATI MELALUI PEMBUATAN TAHU SUSU

[1]Maria Sudjatinah, [2]C.Hari Wibowo, [3]Devy Angga Gunantar
Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Semarang
Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Semarang
Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Semarang
Email: m.sudjatinah@usm.ac.id

Abstract.
This Community Dedication aims to introduce new technologies about processing milk into tofu milk by combining milk and soy milk and using vinegar as a coagulation ingredient. It is hoped that the technology introduced will improve the skills of the Sidomulyo Farmers Group (KTT), Nongkosawit Village, Gunungpati District. The method used in this service are training, monitoring the handling of dairy products, and evaluating the results of making tofu milk. The results obtained in this service, we hoped that the technology introduced can improve the skills of the Sidomulyo Livestock Farmers Group (KTT), Nongkosawit Village, Gunungpati District.

Keywords: *Tofu Milk, entrepreneur*

Abstrak.
Pengabdian Masyarakat ini bertujuan untuk memberikan introduksi teknologi baru tentang pengolahan susu menjadi tahu susu dengan mengkombinasikan susu sapid an susu kedelai serta menggunakan asam cuka sebagai bahan penggumpalnya. Diharapkan teknologi yang diintroduksikan dapat meningkatkan keterampilan Kelompok Tani Ternak (KTT) Sidomulyo, Kelurahan Nongkosawit, Kecamatan Gunungpati. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah pelatihan, monitoring penanganan produk olahan susu, dan evaluasi hasil pembuatan tahu susu. Hasil yang diperoleh dalam pengabdian ini adalah: Diharapkan teknologi yang diintroduksikan dapat meningkatkan keterampilan Kelompok Tani Ternak (KTT) Sidomulyo Kelurahan Nongkosawit, Kecamatan Gunungpati.

Kata Kunci**:** *Tahu Susu, keterampilan*

1. PENDAHULUAN

Susu merupakan sumber protein hewani yang memiliki peran penting dalam kesehatan, karena komponen gizi yang komplek (Miskiyah, 2011).Akan tetapi didalam kehidupan sehari – hari, tidak semua orang meminum air susu yang belum diolah, hal ini disebabkan karena tidak terbiasa dengan aroma susu segar (mentah) atau sama sekali tidak suka, disamping itu sifat dari susu segar cepat mengalami kerusakan (dalam suhu ruang tahan kurang dari 24 jam), sehingga perlu dilakuakan upaya untuk memperpanjang masa simpan dan supaya masih bisa dimanfaatkan,maka, perlu diperkenalkan suatu cara pengolahan susu sapi menjadi bahan makanan dalam bentuk lain yaitu tahu susu. Tahu susu merupakan salah satu produk makanan yang sudah popular di masyarakat Indonesia. Sejak dulu, masyarakt Indonesia sudah terbiasa mengkonsumsi tahu sebagai lauk pauk pendamping nasi atau sebagai makanan ringan. Tahu susu menjadi makanan yang sangat diminati oleh masyarakat Indonesia karena rasanya enak dan harganya yang relative murah. Tahu mengandung beberapa nilai gizi, seperti protein, lemak, karbohidrat, kalori, mineral, fosfor, dan vitamin B komplek. Tahu juga kerap dijadikan salah satu menu diet rendah kalori karena kandungan hidrat arangnya yang rendah (Utami, 2012).

Selama ini bahan baku pembuatan tahu yang dikenal masyarakat berasal dari kacang kedelai , untuk meningkatkan nilai gizinya maka dapat dikombinasikan dengan susu sapi., selain meningkatkan kandungan gizi juga rasa maupun teksturnya menjadi lebih lembut dan sekaligus mengurangi aroma amis khas susu. Sehingga kombinasi susu sapi, dan susu kedelai dengan menggunakan bahan penggumpalan asam cuka diharapkan mampu menjadi solusi.

Kelurahan Nongkosawit merupakan salah satu dari 16 kelurahan yang berada di Kecamatan Gunungpati Kota Semarang yang terbagi dalam 22 RT dan 5 RW. Mata pencaharian penduduk kelurahan Nongkosawit sebagian besar buruh tani, petani, peternak dan wiraswasta. Luas Wilayah Kelurahan Nongkosawit sekitar.

Sebagian besar wilayah Kelurahan Nongkosawit masih berupa hamparan sawah milik penduduk asli yang masih dikelola oleh penduduk asli tersebut. Pekerjaan penduduk pendatang rata-rata adalah pekerja pabrik dan ibu rumah tangga, sedangkan penduduk asli kecuali pekerja pabrik di sekitar juga mempunyai pekerjaan sambilan yaitu sebagai petani atau peternak. Karena hamparan sawah yang ada di RT 03 RW 02 cukup luas, maka RT ini terkenal Jumlah penduduk RT 03 RW 02 yang beternak sapi sebanyak 5 peternak dengan jumlah sapi sebanyak 15 ekor, sehingga bisa dihitung kira-kira susu yang dihasilkan dalam satu hari (30–60 liter).

Susu sapi yang dihasilkan oleh kelompok petani/peternak selama ini hanya dijual dalam bentuk susu segar tanpa ada alternatif lain untuk mengolah menjadi produk olahan lain. Apalagi bila hasil susu melimpah, maka banyak hasil susu yang tidak dapat terjual dan akhirnya terbuang percuma. Kondisinya akan lain jika para petani ternak mempunyai ketrampilan untuk mengolah susu segar tersebut menjadi produk lain yang (misalnya tahu susu), yang mempunyai prospek pasar lebih baik baik dan tahan lama. Apalagi saat ini produk tahu susu sedang viral

dikalangan masyarakat (walaupun dlm istilah tahu susu yg viral saat ini tdk terbuat dari unsur susu , tektur dan aromanya yg lembut).

2. METODE PELAKSANAAN

a. Pelatihan

Kegiatan ini bertujuan untuk melakukan penjajagan pada khalayak sasaran sejauh mana mereka mengetahui atau mengenal tentang teknologi pengolahan susu sapi yang dikombinasikan dengan susu kedelai menjadi Tahu Susu, secara sederhana dengan membagikan kuesioner sebelum dilakukan sosialisasi dan pelatihan.

b. Monitoring penanganan produk olahan susu

Dalam kegiatan ini khalayak sasaran diminta mempraktekkan proses pembuatan Tahu susu, tutor melakukan pendampingan dan monitoring.

c. Evaluasi hasil pembuatan Tahu susu, dengan mengolah data isian kuesioner oleh peserta pelatihan.

(dilaksanakan sebelum dan setelah program kegiatan. Sebelum kegiatan, dilakukan pendistribusian kuesioner untuk mengukur seberapa jauh pengetahuan responden terhadap teknologi yang akan diintroduksikan. Setelah pelaksanaan program dilakukan post test untuk mengukur seberapa besar peningkatan pengetahuan responden).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Hasil Olahan Kuesioner sebelum Kegiatan Pengabdian

NO	BUTIR PERTANYAAN	Mengerti	Ragu Ragu	Tidak Mengerti
1	Tentang aneka olahan produk susu	66%	22%	12%
2	Tentang tahu susu sebagai lauk yang bergizi	54%	28%	18%
3	Tentang tahu susu sebagai salah satu makanan yang disukai masyarakat	74%	16%	10%
4	Tahu susu merupakan produk pangan yang bergizi	46%	20%	34%
5	Tahu susu merupakan lauk yang mudah didapat dengan harga terjangkau	66%	27%	7%
6	"Kelebihan" tahu susu dibandingkan dengan tahu biasa	54%	23%	23%
7	Alasan mengapa dibuat olahan produk dari susu	55%	30%	15%
Rata – Rata		55%	28%	17%

Tingkat pengetahuan responden (yang diwakili oleh 11 orang) tentang aneka olahan produk susu (tahu susu) dapat diuraikan sebagai berikut : bahwa jumlah responden yang paham tentang aneka olahan produk tahu susu (7 orang atau 66%), sedangkan tentang tahu susu sebagai sebagai lauk yang bergizi telah dikuasai oleh responden (6 orang atau 54%), tetapi untuk pengetahuan responden tentang tahu susu sebagai sebagai salah satu makanan yang disukai masyarakat cukup diwakili (8 orang 74%) yang tahu. Adapun tahu susu merupakan produk pangan yang bergizi juga dipahami oleh 5 orang (46 %). Tahu susu merupakan produk lauk yang mudah didapat dengan harga terjangkau yang mengetahui yaitu 7 orang atau 66%. Adapun hal yang positif dari responden bahwa ada 6 orang (54 %) dari responden yang mengetahui "kelebihan" tahu susu dibandingkan dengan tahu biasa. Sebanyak 6 orang (55%) dari responden telah mengetahui alasan dibuatnya variasi produk olahan tahu susu.

Tabel 2. Hasil Olahan Kuesioner setelah Kegiatan Pengabdian

NO	BUTIR PERTANYAAN	Mengerti	Ragu Ragu	Tidak Mengerti
1	Tentang aneka olahan produk susu	92%	8%	-
2	Tentang tahu susu sebagai lauk yang bergizi	96%	4%	-
3	Tentang tahu susu sebagai salah satu makanan yang disukai masyarakat	92%	-	8%
4	Tahu susu merupakan produk pangan yang bergizi	88%	12%	-
5	Tahu susu merupakan lauk yang mudah didapat dengan harga terjangkau	92%	8%	-
6	"Kelebihan" tahu susu dibandingkan dengan tahu biasa	88%	12%	
7	Alasan mengapa dibuat olahan produk dari susu	92%	-	8%
Rata – Rata		91,43%	6,29%	2,28%

Setelah dilaksanakan kegiatan pengabdian lengkap dengan video, maka terdapat perubahan tingkat pengetahuan responden (yang diwakili oleh 11 orang) tentang aneka olahan produk susudan telur yang cukup signifikan, dan dapat diuraikan sebagai berikut : bahwa jumlah responden yang paham tentang aneka olahan produk susu dan telur terdapat peningkatan sebesar 26 % sedangkan pengetahuan responden tentang tentang tahu susu sebagai sebagai lauk bergizi juga mengalami peningkatan sebesar 42%. Peningkatan sebesar 18% juga terjadi pada responden tentang pemahamannya terhadap tahu susu sebagai sebagai salah satu makanan yang disukai masyarakat. Adapun pemahaman responden tentang tahu susu merupakan produk pangan yang bergizi mengalami peningkatan sebesar 42%, peningkatan tidak terlalu besar karena sejak awal tingkat pemahaman responden sudah cukup baik. Pemahaman responden tentang tahu susu merupakan produk lauk yang mudah didapat dengan harga terjangkau mengalami peningkatan sebesar 26% . Adapun pemahaman responden tentang "kelebihan" tahu susu dibandingkan dengan tahu dari kedelai juga meningkat cukup berarti sebesar 34%. Sedangkan untuk pemahaman responden tentang alasan dibuatnya produk olahan susu mengalami peningkatan yang cukup signifikan yakni sebesar 37 %.

4. SIMPULAN

Pengetahuan responden tentang olahan susu (tahu susu) :

1. Terjadi pengetahuan responden yang meningkat sebesar 36,43 % dan tingkat ketidaktahuan menunjukkan data yang menurun sebesar 21.71 % (responden ragu-ragu) dan tidak tahu sebesar 14.72 %.
2. Berdasarkan uraian di atas dapat dikatakan pengetahuan responden tentang olahan susu (tahu susu) cukup baik dan berpeluang untuk ditingkatkan.

5. DAFTAR PUSTAKA

Anonim, (2018, 23 Agustus). Kenali Kandungan Gizi pada Susu yang Memberikan Banyak Manfaat bagi Tubuh.Dikutip 1 September 2019 dari Kompasiana : *https://www.kompasiana.com/leoric/5b7e2556ab12ae37291c8034/kenali-kandungan-gizi-pada-susu-yang-memberikan-banyak-manfaat-bagi-tubuh?page=1*

A, Purnomo, 1995. Aktivitas Air dan Peranannya Dalam Pengawetan Pangan.UI Press; Jakarta.

Adiono, Purnomo, 1995. Aktivitas Air dan Peranannya Dalam Pengawetan Pangan. UI Press: Jakarta

Adnan. 1984. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu*. Yogyakarta : L Andi Offset.

Apriyantono, A. 2001. Perubahan Sifat Kimia Pangan Selama Pengolahan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Astawan M. W. dan M. Astawan, 1989. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Akademi Presindo. Jakarta

Blakely, J. dan D.H. Bade., 1985. *The Science of Animel Husbandry. Four Edition.Prenticeall, Inc. A Division of Simon and Schuster*, Engzlewood Cliffs, Newjersey 07632. USA.

Buckle, K.A., R. A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton., 1987. Ilmu Pangan. Penerbit Univrsitas Indoneesia. Jakarta.

Cross, H.R and A.J. Overby., 1988. Meat Science, Milk Science and Technology. Elsevier Science Publishers B.V. Amsterdam-Oxford-New York-Tokyo.

Cross, H.R and A.J. Overby., 1988. *Meat Science*, Milk Science and Technology Elsevier Science Publishers B.V. Amsterdam-Oxford-New York-Tokyo.

Direktorat Gizi Depkes R. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta

: Bratara Karya

Hadiwiyoto, S., 1994. Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Penerbit Liberty.Yogyakarta.

Indan Entjang. 2001. *Mikrobiologi dan Parasitologi untuk Akademi Keperawatan*. Bandung : Citra Aditya Bakti.

Rahmat Rukmana. 2001. *Yogurt dan Karamel Susu*. Yogyakarta : Kanisius

Sudono, A., 1983. Produksi Sapi Perah. Departemen Ilmu Produksi Ternak.Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Sudono, A., IK. Abdulgani, H. Najib dan Ratih, A.M., 1999. Penuntun Praktikum Ilmu Produksi Ternak Perah. Jurusan Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Somaatmadja,SM.Ismunadji,Sumarno ,M>Syam,So.Manurung dan Yuswadi.pengolahan kedelai menjadi Berbagai Bahan Makanan.Badan Penelitian dan Pengembangan.