

Pelatihan Teknis Pengolahan Susu Kelompok Ternak Kambing Etawa Kampung Benua Raja Kec Rantau Kabupaten Aceh Tamiang

(Technical Training For Milk Processing Of Etawa Goat Group In Benua Raja Village, Rantau
Kec, Aceh Tamiang District)

Yurliasni^{1*}, Zuraida Hanum¹, Sitti Wajizah², Mira Delima², Cut Intan Novita³

¹Laboratorium Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu, Prodi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

²Laboratorium Ilmu Nutrisi, Teknologi, dan Hijauan Pakan, Prodi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

³Laboratorium Ilmu dan Teknologi Reproduksi dan Pemuliaan Ternak, Prodi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

*Email korespondensi: yurliasni@unsyiah.ac.id

ABSTRAK. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberi pengetahuan meningkatkan keterampilan dalam bidang pengolahan hasil ternak yang dalam hal ini adalah produk kambing perah /Etawa berupa susu segar. Seperti diketahui bahwa susu adalah sumber protein yang sangat baik bagi balita dan dewasa akan tetapi merupakan produk yang sangat mudah rusak dan tercemar sehingga dibutuhkan pengetahuan dan ketrampilan untuk menangani susu sebelum sampai kepada konsumen.. Target yang diperoleh dalam kegiatan pengabdian ini adalah para peternak dalam kelompok tani ini memiliki ketrampilan dalam menangani susu yang dihasilkan ternak kambing mulai dari pemerahan sampai produk susu yang bersih dan sehat serta dapat langsung dikonsumsi oleh konsumen. Target yang dicapai dalam program pengabdian masyarakat ini adalah dihasilkan beberapa produk olahan susu kambing dan merupakan jajanan bernilai gizi tinggi dan terjamin kesehatannya Metode pendekatan yang dilakukan secara umum adalah penyuluhan tentang bagaimana menangani susu setelah pemerahan, manfaat susu dan cara sederhana mengolahnya sehingga susu tetap dalam keadaan sehat sampai ditangan konsumen. Beberapa kegiatan yang sudah dilakukan antara lain adalah penyuluhan sanitasi kandang dan hewan, sanitasi lingkungan sekitar kandang, sanitasi ruang pemerahan, sanitasi ruang produksi dan pengolahan beberapa produk susu.

Kata kunci: Produk hasil ternak, yoghurt, fermentasi, sanitasi

ABSTRACT. The purpose of this community service activity is to provide knowledge to improve skills in the field of processing livestock products, which in this case is dairy goat/Etawa products in the form of fresh milk. As it is known that milk is an excellent source of protein for toddlers and adults, but it is a product that is very easily damaged and contaminated, so knowledge and skills are needed to handle milk before it reaches consumers. The targets obtained in this service activity are the breeders in the group This farmer has skills in handling the milk produced by goats, from milking to clean and healthy milk products that can be directly consumed by consumers. The target achieved in this community service program is the production of several processed goat milk products which are snacks with high nutritional value and guaranteed health. healthy to the hands of consumers. Some of the activities that have been carried out include counseling on cage and animal sanitation, sanitation of the environment around the cages, sanitation of the milking room, sanitation of the production room, and processing of several dairy products.

Keywords: Livestock products, yoghurt, fermentation, sanitation

PENDAHULUAN

Produk asal ternak merupakan bahan pangan sumber protein hewani yang banyak digemari masyarakat, diantaranya adalah susu, daging dan telur. Susu merupakan bahan pangan sumber protein hewani dengan kandungan gizi lengkap dan seimbang akan tetapi sangat mudah rusak. Selain itu susu juga merupakan media yang

sangat cocok untuk kehidupan mikroorganisme sehingga produk ini sangat mudah tercemar oleh bau dan mikroorganisme. Seiring dengan meningkatnya permintaan akan susu yang sehat dan bergizi dibutuhkan upaya penanganan yang baik mulai dari kandang sampai pengolahan. Beberapa cara penanganan susu antara lain adalah teknik pasturisasi serta pengawetan susu berupa beberapa cara pengolahan susu menjadi beberapa produk.. Pengawetan dan pengolahan susu dapat memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai jual (Zakaria et al., 2013). Di samping itu pengolahan susu merupakan salah satu upaya

*Email Korespondensi: yurliasni@unsyiah.ac.id

Diterima : 26 Juni 2023

Direvisi I : 28 Juni 2023

Disetujui : 30 Juni 2023

DOI : <https://doi.org/10.24815/petamas.v3i1.33030>

diversifikasi bahan pangan hasil ternak yang dapat meningkatkan nilai kesukaan konsumen.

Produk olahan susu yang dihasilkan antara lain susu pasturisasi, susu fermentasi yang dikenal dengan yoghurt, es lilin yoghurt dan permen yoghurt. Produk-produk ini sangat disukai oleh masyarakat, terutama anak-anak dan remaja. Ketiga produk olahan tersebut saat ini sangat mudah dijumpai disekitar kita. Akan tetapi sebahagian besar produk-produk olahan tersebut masih didatangkan dari luar Provinsi Aceh. Seperti layaknya produk pangan lainnya, ketiga produk ini memiliki masa simpan yang terbatas, sehingga sangat dibutuhkan penanganan yang lebih higienis dan terpadu serta terjamin keamanannya. Diharapkan pelatihan teknis pengolahan susu ini benar-benar dapat membantu meningkatkan kemampuan, pengetahuan dan ketrampilan para anggota kelompok tani kambing Etawa sehingga produk yang dihasilkan dapat menjangkau pasar lokal yang diharapkan. Selain itu untuk mendapatkan produk olahan susu yang terjamin kesehatannya, masyarakat kelompok tani dapat mengolahnya secara swadaya dengan peralatan yang sederhana. Produk yang dihasilkan dapat dikonsumsi oleh anggota keluarga bahkan dapat dijadikan usaha sampingan untuk menambah pendapatan keluarga.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan pendekatan metode penyuluhan dan pelatihan yaitu

1. Kegiatan penyuluhan

Pada kegiatan ini diawali dengan *tour* di sekeliling kandang yang tujuannya adalah melihat semua aktivitas yang berlangsung setiap harinya dan berhubungan dengan sanitasi kandang dan higienitas susu yang diperoleh. Kegiatan ini diikuti oleh seluruh peserta yang terlibat. Selanjutnya penjelasan tentang hal-hal berkaitan dengan manfaat kegiatan yang dilakukan, keuntungan dan kerugian yang bisa terjadi terkait sanitasi dan higienitas susu segar serta metode atau teknologi pengolahan berbagai produk olahan susu dan manfaat bagi kesehatan

2. Pelatihan pembuatan susu pasturisasi, yoghurt, es lilin dan permen susu dan permen yoghurt.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan teknis ini diawali dengan kunjungan ke kandang kambing Etawa dengan tujuan melihat dan menilai pemeliharaan kambing perah dalam hal ini kambing Etawa sebagai salah satu faktor yang menentukan keberhasilan dalam proses pengolahan susu nantinya. Dapat dilihat dengan jelas bahwa konstruksi kandang masih sangat sederhana namun sudah layak dapat ditempati oleh kambing perah jenis Etawa. Hal yang perlu diperhatikan adalah tingkat pengetahuan tentang konstruksi kandang. Kurangnya pengetahuan tentang konstruksi kandang dan pembuangan limbah tentu dapat mengurangi cemaran lingkungan, kurangnya pengetahuan tentang manajemen perkandangan dan fungsinya terkait fase fisiologis ternak perah, dan rendahnya pengetahuan tentang hygiene kandang dan kebersihan proses pemerahan susu. Peternak kambing perah kampung Benoa Raja memelihara ternak kambing ditengah pemukiman penduduk oleh karena itu perlu diberi pemahaman terhadap aspek perkandangan karena konstruksi kandang dan sistem pembuangan limbah serta kaitannya dengan kelestarian lingkungan sehingga masyarakat sekitar peternakan tidak terganggu dengan keberadaan Peternakan ini. Hal lain yang harus menjadi perhatian adalah biosekuriti.



Gambar 1. Pelatihan bersama peserta

Pelaksanaan biosekuriti di peternakan kambing perah setidaknya menerapkan satu pintu masuk dan dilakukan penyemprotan dengan menggunakan desinfektan. Tindakan desinfeksi dan sanitasi dapat dilakukan pada: setiap orang, peralatan dan kendaraan yang keluar masuk lokasi

peternakan pembatasan secara ketat terhadap keluar masuknya barang (produk ternak, obatobatan, pakan, kotoran, alas kandang dan litter yang dapat membawa virus). Menjaga kebersihan: kandang, tempat pakan dan minum kambing. Budidaya kambing perah harus memperhatikan pelestarian fungsi lingkungan hidup melalui penerapan kebersihan kandang dan lingkungan untuk tujuan: mencegah pencemaran lingkungan (baik melalui polusi udara, air dan suara) sehingga harus diatur sedemikian rupa saluran tempat pembuangan kotoran (limbah urin, feses, sisa pakan). Menjaga kebersihan kotoran kambing, pemangkasan rumput disekitar kandang, lancarnya saluran pembuangan dari lokasi produksi.



Gambar 2. Sesi diskusi bersama peserta

Selanjutnya hasil observasi ruang penyimpanan susu menunjukkan ruang ini sudah layak untuk digunakan dengan konstruksi sederhana dan sudah mengikuti standar aturan ruang. Tujuannya adalah menggambarkan betapa pentingnya menjaga keamanan dan kualitas hasil produksi kambing perah sehingga tidak menjadi media pertumbuhan bakteri. Pencemaran bakteri dalam susu sapi segar dapat dicegah melalui upaya higiene yang baik seperti memelihara dan melindungi kesehatan setiap pemerah beserta sapinya dan sanitasi susu sapi segar yang baik seperti perlindungan susu sapi perah segar terhadap kontaminasi selama proses pengolahan, penyajian dan penyimpanan, kebersihan peralatan atau wadah yang digunakan, pengelolaan pembuangan air limbah dan kotoran.



Gambar 3. Pengolahan susu menjadi susu fermentasi

Pengolahan dan penanganan susu yang tepat sangat penting dalam mempertahankan nilai gizi susu dan memberikan nilai tambah yang optimal. Berbagai produk dapat dihasilkan dengan menggunakan bahan baku susu. Untuk semakin memperluas sosialisasi teknologi penanganan dan pengolahan susu kepada masyarakat perlu dilakukan melalui pelatihan teknis pengolahan susu.



Gambar 4. Pengemasan produk

Beberapa jenis pengolahan yang telah dilakukan dalam teknis pengolahan susu kambing Etawa di kampung Benoa Raja antara lain paturisasi susu segar, pembuatan susu fermentasi, pembuatan es yoghurt, dan permen susu. Kegiatan ini diikuti oleh semua peserta pelatihan dengan seksama dan antusias seperti yang terlihat pada beberapa dokumentasi. Harapannya kegiatan ini dapat meningkatkan antusiasme para peternak kambing perah Etawa untuk lebih giat dalam mengelola peternakan menjadi lebih baik, penanganan dan pengolahan susu yang semakin berkualitas. Pada akhirnya para peternak akan memperoleh nilai tambah dari usaha peternakan kambing perahnya.

KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian Pelatihan Teknis Pengolahan Susu yang telah dilakukan ini dapat disimpulkan bahwa dengan menggunakan peralatan yang sederhana menunjukkan tingkat antusiasme para peserta dalam mengikuti kegiatan ini sangat tinggi, pemahaman dan pengetahuan teknis pengolahan cukup baik serta memiliki ketrampilan dalam mengolah susu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Dinas Peternakan dan kesehatan Hewan Provinsi Aceh dan Dinas Pertanian Kabupaten Aceh Tamiang yang telah membantu dan memfasilitasi kegiatan pelatihan teknis pengolahan susu ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Azwar, A 1996. Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan. Jakarta. PT. Mutiara Sumber Widya.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Yogyakarta: Liberty.
- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Available at: <http://library.usu.ac.id/download/fp/ternak-eniza2.pdf>
- Standar Nasional Indonesia. No. 01-2981-1992. Yoghurt. Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian dan Perdagangan. Jakarta.
- Zakaria, Y., Yurliasni, C.I. Novita. 2013. Keamanan Susu dan Produk Olahannya Yang Beredar di Banda Aceh. Prosiding Seminar Nasional Ternak Lokal. Padang.