

**MENINGKATKAN USAHA INDUSTRI RUMAH TANGGA OLAHAN  
SUSU SEGAR ANEKA RASA DI KECAMATAN PURWOREJO KOTA  
PASURUAN MELALUI PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT  
STIMULUS**

**Lestari Setyowati<sup>1</sup>, Badriyah Wulandari<sup>2</sup>, Ana Ahsana<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris STKIP PGRI Pasuruan, Jl. Ki Hajar Dewantara 27-29 Pasurun 67118, telp. 0343-421948, lestari.setyowati@yahoo.co.id

<sup>2</sup>Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia STKIP PGRI Pasuruan, Jl. Ki Hajar Dewantara 27-29 Pasurun 67118, telp. 0343-421948, diahwulan1988@gmail.com

<sup>3</sup>Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris STKIP PGRI Pasuruan, Jl. Ki Hajar Dewantara 27-29 Pasurun 67118, telp. 0343-421948, aahsana3@gmail.com

**Diterima: 1 Juli 2019**

**Layak Terbit: 27 Juli 2019**

***Abstract : Increasing the Business of Various Processed Milk Flavors Home Industries in Purworejo District, Pasuruan through Stimulus Community Partnership Program. Milk needs to be processed well to keep its freshness. M99 Beverage in Tambak Udan area, Purworejo sub-district, Pasuruan, took the initiative to make dairy products under the label Co-Date, which stand for Chocolate Update. This community service aims to solve the problems of M99 Beverage as a partner, namely 1) the production problem in which the fresh milk was still processed conventionally; 2) the product is packed with one flavor without other variants; 3) products are only made in one package; 4) the word of mouth marketing and the absence of attractive trademark stickers, and 5) poorly organized financial management. The solutions offered in this service are 1) using appropriate technology for milk processing; 2) providing variants of processed products and other flavors, 3) providing product size variants, 4) using social media and gadget application for marketing and making attractive trademark stickers, and 5) improving financial management. The results of this service are 1) the product is processed using appropriate technology, such as pasteurization machine, so as to shorten the production time and increase the production quantity, 2) there are various variants of processed and flavored, which are not only Co-Date, but also for Gully and Cakie, 3) the use of WhatsApp, Go-food, Facebook for wider marketing and making more attractive and representative label appropriate with the product, and 4) handling better financial management.***  
***Keywords:*** Co-Date, milk, processed products

**Abstrak: Meningkatkan Usaha Industri Rumah Tangga Olahan Susu Segar Aneka Rasa Di Kecamatan Purworejo Kota Pasuruan Melalui Program Kemitraan Masyarakat Stimulus.** Susu olahan yang diolah secara sederhana menjadi mudah basi dan tidak dapat bertahan lama. Salah satu industri rumah tangga dengan nama produksi M99 Beverages di daerah Tambak Udan Kota Pasuruan berinisiatif membuat produk minuman olahan susu dengan nama Co-Date, singkatan dari Coklat Update. Pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk memecahkan masalah mitra, yaitu 1) sampai saat ini, pengolahan susu aneka rasa ini masih dilakukan secara konvensional; 2) produk dikemas dengan satu rasa tanpa varian lainnya; 3) produk hanya dibuat dalam satu kemasan; 4) sistem pemasaran yang masih door to door dan belum adanya stiker merek dagang yang menarik, 5) manajemen keuangan yang kurang tertata baik. Solusi yang ditawarkan dalam pengabdian ini adalah 1) mengadakan teknologi tepat guna; 2) memberi varian olahan susu dan rasa lainnya, 3) memberi varian ukuran produk, 4) memanfaatkan media sosial untuk pemasaran dan membuat stiker merek dagang yang menarik, dan 5) membenahi manajemen keuangan. Hasil dari pengabdian ini adalah 1) produk diolah dengan menggunakan teknologi tepat guna sehingga mempersingkat waktu dan jumlah produksi menjadi lebih banyak, 2) terdapat berbagai varian olahan dan rasa, yang tidak hanya Co-Date, tapi juga Gully dan Cakie, 3) memasarkan produknya secara lebih luas dengan memanfaatkan media sosial, dan aplikasi lainnya, misalnya *WhatsApp*, *Go-food*, *Facebook*, serta pembuatan stiker yang lebih menarik dan representatif dengan produk, 4) manajemen keuangan semakin baik.

**Kata Kunci:** *Co-Date, produk olahan, susu*

Susu segar atau susu sapi murni memiliki banyak kandungan gizi. Maharani, Hidayat, & Darana (2017) mengatakan bahwa sebagai bahan susu memiliki nilai gizi tinggi yang didalamnya terdapat nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh. Nutrisi tersebut adalah protein, laktosa, lemak, vitamin, mineral, dan enzim. Kebutuhan untuk mengonsumsi susu, tidak hanya dianjurkan bagi bayi saja, namun sejak anak-anak sampai dewasa, konsumsi susu sangat dianjurkan untuk dilakukan setiap hari. Kementerian Pertanian (2015) mengungkapkan bahwa konsumsi susu sapi dapat dilakukan dari usia 1-10 tahun sampai usia 20 tahun ke atas, dengan tingkat konsumsi yang berbeda pada tiap umurnya. Pada usia 1-10 tahun konsumsinya susu yang dibutuhkan adalah sekitar 150 ml per hari, sedangkan pada

usia 11-19 konsumsi susu yang dibutuhkan adalah 250 ml per hari dan pada usia 20 tahun keatas, konsumsi susu yang dibutuhkan adalah 200 ml per hari (Kementrian Pertanian, 2015).

Kabupaten pasuruan memiliki banyak peternak sapi perah. Menurut data dari pemerintah kabupaten Pasuruan, pada tahun 2016, produksi susu yang dihasilkan oleh para peternak sapi perah sebesar 99.417,75 ton (Pemkab Pasuruan, 2017). Angka tersebut terbukti melampaui target yang telah ditetapkan oleh pemerintah setempat. Sentra pengembangan sapi perah banyak ditemui di kecamatan Grati, Tukur, Puspo, Purwodadi, dan Prigen. Kebanyakan dari susu sapi perah yang dihasilkan ini, oleh petani dikirim ke KUD setempat sebelum kemudian oleh KUD diteruskan ke pabrik pengolahan susu yang ada di kabupaten Pasuruan, yaitu Nestle yang terdapat di Kecamatan Kejayan, Pasuruan, dan Pabrik susu Indolacto, di Purwosari, Kab. Pasuruan. Kebanyakan susu yang terserap di pabrik-pabrik susu tersebut adalah susu dengan kualitas terbaik dari sapi perah pilihan, sedangkan susu yang tidak lolos pemilihan, oleh peternak sapi perah diolah secara mandiri untuk dijual pada konsumen rumah tangga untuk dikonsumsi sehari-hari. Susu-susu tersebut oleh peternak dimasak terlebih dahulu sebelum kemudian dijual dalam kemasan botol mineral 1 liter dengan harga Rp.10.000.

Susu murni segar memiliki rasa dan aroma yang khas, dimana rasa dan bau khas ini tidak banyak disukai oleh beberapa orang. Untuk mengurangi rasa dan bau susu murni yang khas ini, dapat ditambahkan gula sebagai pemanis agar susu semakin lezat. Untuk meminimalkan aroma susu yang cenderung amis, beberapa aroma rasa buah-buahan juga dapat ditambahkan pada susu tersebut

selain untuk menambah kandungan gizinya. Namun, susu adalah jenis bahan pangan yang mudah rusak (*perishable food*) karena banyaknya bakteri yang tumbuh dalam susu (Resnawati, 2014). Oleh karena sifat susu yang mudah rusak ini, maka pengolahan dan penyimpanan susu harus dilakukan dengan tepat agar kualitasnya tetap terjaga. Susu segar yang dikemas dalam botol mineral 1 liter banyak dijual bebas di pasar dan pusat keramaian. Dikarenakan produk susu yang dikemas dengan kemasan seperti ini mudah basi dan tidak dapat bertahan lama, serta dirasa membosankan bila dikonsumsi setiap hari, maka susu murni perlu diolah untuk dijadikan minuman yang terdiri dari berbagai varian rasa. Industri pengolahan susu (IPS) adalah industri yang berhubungan dengan produksi susu olahan dengan cara memodifikasi susu tersebut baik dengan cara menambahi atau mengurangi komposisi zat nutrisi yang terkandung didalam susu melalui penambahan rasa dan aroma (Resnawati, 2014). Hasil susu olahan ini, umumnya lebih disukai konsumen karena susu menjadi terasa berbeda dan lebih enak dibandingkan mengkonsumsi susu segar dengan cara yang biasa.

Di kota Pasuruan, terdapat sebuah industri rumah tangga yang berinisiatif untuk membuat olahan susu dengan aneka rasa, yaitu rasa coklat dengan nama produk *Co-Date* yang merupakan kepanjangan dari *Coklat Update* dari rumah produksi industri rumah tangga M99 Management. Salah satu anak usaha dari M99 management adalah M99 Beverage yang bergerak dalam industri minuman rumah tangga dengan spesifikasi susu olahan. M99 Management ini didirikan dua tahun yang lalu oleh bu Barotun Mabaroh, lebih tepatnya pada tanggal 22 November 2017. M99 Management pada awalnya bergerak pada industri penjualan alat rumah tangga yang terbuat dari plastik. Ibu Barotun Mabaroh

menggagas usaha minuman olahan ini karena beliau memang menggemari mengkonsumsi produk olahan susu. Dari awalnya produk olahan ini hanya menjadi konsumsi pribadi, namun saat diperkenalkan pada teman dan kolega, banyak dari mereka yang menyukainya dan memberi respon positif. Mulai dari situ, Bu Barotun Mabaroh mulai menerima beberapa pesanan, dan mencoba memasarkannya dari mulut ke mulut. Produk dari M99 Beverage ini tidak mengandung pengawet, jadi produk ini tidak bisa bertahan di luar ruangan lebih dari dua hari. *Co-Date* dibuat dari bahan dasar susu sapi segar yang telah difermentasikan yang fungsinya adalah untuk minuman pelepas dahaga dan kesehatan. Tiap kemasan yang dijual berisi 330 ml susu aneka rasa dengan harga Rp. 8000 rupiah. Sampai saat ini, M99 Management telah memiliki tiga karyawan, satu orang dibagian produksi, dan dua lainnya berada di bagian pemasaran.

Beberapa permasalahan yang dapat diidentifikasi dari mitra terbagi dalam tiga hal, yaitu produksi, pengemasan/pelabelan, dan pengelolaan keuangan. Dalam masalah produksi, dapat dianalisis beberapa masalah yang terkait di dalamnya. Permasalahan pertama yaitu sampai saat ini, pengolahan susu aneka rasa ini masih dilakukan secara konvensional dan manual, yaitu dengan mendidihkan susu di panci ukuran 1.5 liter lalu diaduk perlahan dengan panas sedang agar susu tidak pecah dimana proses ini membutuhkan waktu sekitar 10-15 menit. Selanjutnya, proses mencampur susu dan coklat juga masih konvensional yaitu dengan menggunakan *whisker* dan *handmixer* supaya adonan jadi lebih cepat tercampur rata. Proses mencampur susu dengan adonan yang lain menggunakan *handmixer* membutuhkan waktu sekitar 7 – 10 menit yang nantinya akan menghasilkan 3

botol susu olahan. Bila dikalkulasi, untuk menghasilkan tiga botol susu olahan membutuhkan waktu hampir 30 menit. Hal inilah yang menyebabkan produksi menjadi terbatas. Karena produksi terbatas, pemesanan produk tidak pernah bisa memenuhi apa yang diharapkan karena penjual tidak bisa memproduksi minuman susu aneka rasa dengan maksimal. Permasalahan kedua dalam hal produksi adalah tidak ada varian rasa yang menjadi ciri pembeda dengan minuman olahan susu lainnya. Produksi susu olahan *Co-Date* dari M99 Beverage masih terbatas pada rasa original, melon, dan strawberry. Oleh karenanya, produksi harus ditambah dengan menggunakan berbagai varian rasa, misalnya rasa pisang, kacang, tiramisu, aneka cake, dan aneka buah lainnya, dan menghasilkan produk susu olahan lain selain *Co-Date*.

Ketiga yaitu masalah pengemasan dan pelabelan. Susu aneka rasa hanya dibuat dalam satu kemasan saja, sehingga konsumen tidak bisa mendapatkan produk dalam varian kemasan lainnya, yaitu misalnya dengan menggunakan kemasan 250 ml atau varian ukuran dengan kemasan lain yang menarik. Selanjutnya, untuk meningkatkan kualitas kemasan, harus disertai penjelasan tentang; rasa dan manfaat dari minuman tersebut. Hasil yang diharapkan adalah: dengan pengemasan yang lebih menarik akan mampu minat lebih banyak pembeli untuk membeli produk. Informasi kandungan gizi dari produk yang dipasarkan, dapat memberi nilai tambah dan nilai jual dari produk tersebut. Permasalahan selanjutnya yaitu belum adanya stiker merek dagang yang menarik dari setiap produk yang dipasarkan. Masalah yang kelima adalah masalah pengelolaan keuangan. Sistem keuangan yang dijalankan dalam industri ini adalah keuangan 'saku' dimana uang masuk dari hasil penjualan *Co-Date* akan langsung masuk

saku, tanpa ada sistem pembukuan yang jelas uang masuk dan keluar. Bila hal ini dibiarkan, maka pengrajin bisa kehilangan modal dan tidak bisa melakukan proses produksi.

Jika masalah yang dihadapi penggiat industri minuman rumah tangga ini tidak segera diselesaikan dan dicarikan solusi terbaiknya, maka akan dapat mengakibatkan berbagai hal, antara lain: a) Kualitas dan kuantitas produk *Co-Date* ini menjadi semakin rendah, kalah bersaing dengan produk olahan susu serupa, dan bahkan mungkin menjadi tidak laku. b) Jika produk tidak laku maka usaha minuman ringan ini akan tutup. Oleh karena itu perlu dengan segera ada upaya untuk membantu menyelesaikan masalah yang dihadapi kelompok usaha minuman olahan susu ini, dengan harapan mampu menggiatkan ekonomi kreatif, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan mengurangi pengangguran.

Program Kemitraan Masyarakat Stimulus (PKMS) adalah salah satu skema program pengabdian masyarakat dari yang didanai oleh pemerintah untuk meningkatkan peran perguruan tinggi dalam kluster tertentu agar mampu meningkatkan kinerja pengabdian pada masyarakat. Salah satu sasaran dalam program pengabdian PKMS ini masyarakat yang produktif secara ekonomi seperti industri rumah tangga (IRT). Berdasar ketentuan tersebut, maka M99 Beverages masuk dalam kategori mitra sasaran yang sesuai untuk program pengabdian dalam skema ini dikarenakan banyaknya masalah yang dihadapi dan membutuhkan penanganan secepatnya. Oleh karena itu, tujuan dari pengabdian masyarakat ini dapat dijabarkan sebagai berikut. *Pertama*, memberikan wawasan dan keterampilan pada mitra, dalam hal ini M99 Beverage, mengenai penggunaan teknologi industri tepat guna untuk meningkatkan produksi barang sehingga

nantinya diharapkan meningkatkan proses produksi dan mampu menyerap lapangan pekerjaan yang lebih luas. *Kedua*, memberikan wawasan dan keterampilan pada mitra mengenai varian rasa susu olahan, pembuatannya, kandungan nilai gizi dan pengemasannya untuk meningkatkan nilai jual produk. Dan *ketiga*, memberikan wawasan dan keterampilan pada mitra mengenai pengelolaan keuangan yang baik untuk menghindari kerugian produksi.

## **METODE**

Metode yang dilaksanakan dalam pengabdian ini dibagi menjadi tiga langkah utama, yaitu metode solusi dalam hal produksi, pengemasan dan pelabelan, dan manajemen keuangan.

Dalam hal produksi, pencampuran susu dan coklat masih menggunakan cara sederhana. Oleh karena itu, perlu diadakan alat yang modern, seperti blender, mixer, dan mesin pasturisasi yang disertai demonstrasi bagaimana mendemonstrasikan alat tersebut, serta mengadakan pelatihan agar dapat menggunakan alat tersebut dengan baik. Dalam hal ini, mitra pengabdian akan menyediakan tempat untuk pelaksanaan demo tersebut. Hasil yang diharapkan adalah, dengan adanya alat yang modern, proses produksi dapat lebih cepat, lebih banyak dan kualitas yang lebih baik.

Sedangkan dalam hal pemasaran, pengemasan dan pelabelan, masih menggunakan botol plastik satu ukuran, yaitu 330 ml, dengan label seadanya. Oleh karena itu, perlu diadakan alat kemas produk dengan berbagai varian ukuran, misalnya ukuran gelas dengan penutup, dan botol berkarakter. Perlu juga diadakan 1) pelatihan dan demo cara pengepakan dan pembuatan label yang

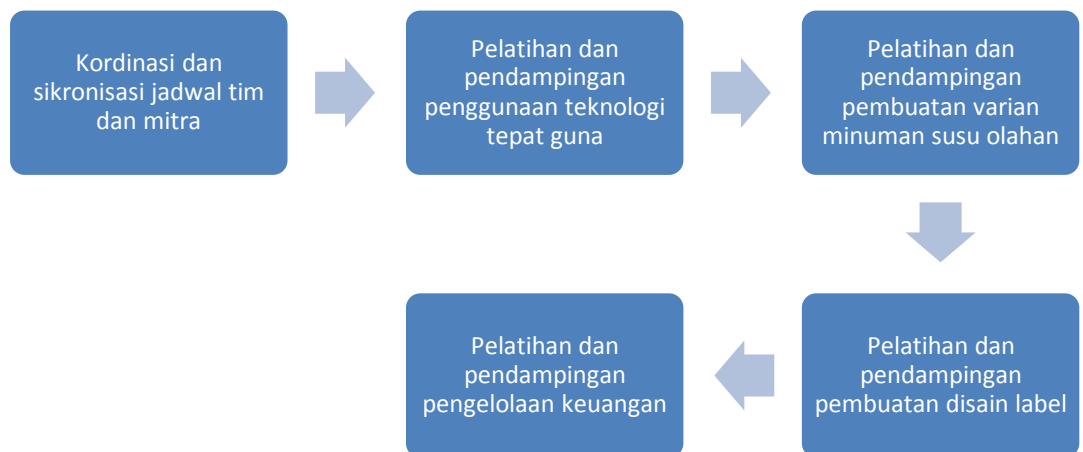


menarik untuk menambah nilai jual produk; 2) pelatihan tentang pengurusan sertifikat halal serta pengaturan komposisi minuman olahan susu tersebut. Dalam hal ini, mitra perlu menyediakan perlengkapan, tempat.

Selanjutnya, dalam hal pengelolaan keuangan, dari industri rumah tangga ini perlu diperbaiki. Untuk melaksanakan hal ini, perlu diadakan pelatihan bagaimana melakukan pembukuan yang baik. Untuk pelatihan ini, mitra akan menyediakan tempat untuk pelaksanaannya. Dalam pengabdian PKMS ini, langkah-langkah yang akan dilakukan adalah 1) Koordinasi dan penyesuaian jadwal dan tempat pelatihan serta pemantapan materi pelatihan, 2) Pelatihan dan Pendampingan pemanfaatan mesin pasteurisasi, mixer dan blender, 3) Pelatihan pembuatan desain label serta pengemasan secara higienis. Dalam label terkandung bahan dan kasiat produk. 4) pelatihan cara pengelolaan keuangan yang baik, pengurusan sertifikat kehalalan produk.

### **Langkah-langkah yang Dilakukan**

Terdapat beberapa langkah yang dilakukan untuk mencapai tujuan dari pelaksanaan pengabdian ini, yaitu 1) Melakukan koordinasi dan sinkronisasi jadwal dan tempat pelatihan serta pemantapan materi pelatihan dan pendampingan. Koordinasi jadwal dan tempat pelatihan ini bertujuan agar tim pengabdian dan mitra bisa hadir dan tidak berbenturan dengan kegiatan lain. Sedangkan sinkronisasi dan pemantapan materi pelatihan disusun didasarkan atas analisis kebutuhan mitra yang dilaksanakan melalui diskusi dengan mitra. Dengan adanya sinkronisasi, maka kondisi dan kebutuhan mitra yang sebenarnya dapat diketahui. Dengan demikian materi pelatihan akan sesuai dengan kondisi yang ada dan pelatihan bisa berjalan efektif dan efisien.



**Gambar 1. Alur Pelaksanaan Pengabdian**

Langkah 2) mengadakan pelatihan dan Pendampingan alat pengaduk dan pemanas (pasteurisasi) agar bisa lebih mudah digunakan dan hasil lebih higienis; 3) mengadakan pelatihan dan pendampingan penggunaan cup sealer untuk produk olahan susu olahan dalam kemasan gelas; 4) mengadakan pelatihan dan Pendampingan membuat minuman susu olahan *Co-Date* aneka rasa dan aneka warna, dengan pewarna dan perasa alami; 5) mengadakan pelatihan desain label serta pengemasan secara higienis; 6) mengadakan pelatihan pengelolaan keuangan yang baik agar uang yang masuk dan keluar, serta penghitungan laba dan rugi bisa diketahui. Selanjutnya yaitu penerapan teknologi tepat guna.

Kegiatan dikatakan berhasil bila target sasaran telah memenuhi tiga kriteria minimal dalam pengabdian ini. Kriteria tersebut yaitu 1) mitra mampu mengoperasikan dan memanfaatkan peralatan teknologi tepat guna untuk menunjang produksi susu olahan. 2) mitra mampu membuat varian rasa dari minuman susu olahan dengan pengemasan yang menarik untuk meningkatkan nilai jual barang, 3) mampu mengolah keuangan dengan lebih baik dalam hal penghitungan rugi dan laba.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Produksi**

Serah terima secara seremonial penyerahan bantuan alat-alat produksi dilakukan pada tanggal 23 Juli 2019. Serah terima secara seremonial tersebut baru dapat dilaksanakan di rumah pemilik M99 Management di Jl. Tambak Udan no 42, Kebonagung Kota Pasuruan. Pada hari itu, M99 Management menerima bantuan tahap 1 yang berupa alat-alat rumah tangga untuk pengolahan susu menjadi minuman aneka rasa, diantaranya adalah Mixer, blender, juicer, satu set panci, dan beberapa alat yang menyertainya. Untuk mengabadikan momen tersebut, tim pengabdian memberitakannya di surat kabar lokal online bernama KABARPAS.COM. Kabarpas.com adalah koran online yang dimiliki oleh warga Pasuruan yang biasa memberitakan kejadian di seputar kota dan Kabupaten Pasuruan, dan beberapa berita nasional yang sedang hangat. Berita mengenai pengabdian ini dapat ditemukan di laman Kabarpas.com melalui alamat webiste berikut ini <http://www.kabarpas.com/2019/08/05/tim-dosen-stkip-pasuruan-gelar-pengabdian-masyarakat-di-rumah-pengolahan-susu-m99-beverages/> (lihat Gambar 2).



**Gambar 2. Seremonial Penyerahan Bantuan**

Sedangkan bantuan tahap 2, yaitu penyerahan mesin pengolah susu pada pertengahan bulan Agustus 2019. Alat pasteurisasi dipesan di pabrik pembuatan mesin Modern di CV. Garuda Muda Indonesia Malang. Mesin Pasteurisasi Minuman adalah mesin Sterilisasi Susu, Sirup, dan berbagai jenis minuman lainnya. Mesin ini digunakan untuk mensterilkan atau pasteurisasi produk minuman atau produk cair, missal seperti susu, sirup, sari buah, dan lainnya. Pasteurisasi adalah proses sterilisasi minuman dari bakteri buruk dengan pemanasan pada suhu tertentu agar tidak merusak kandungan bahan tersebut. Mesin ini bekerja dengan cukup sederhana, yaitu dengan mengaduk bahan terus-menerus sambil dipanaskan dengan suhu terkontrol. Mesin ini sesuai untuk mereka yang bekerja dalam industri minuman olahan karena selain untuk mensterilkan minuman, mesin ini juga dapat mengawetkannya secara alami. Mesin Pasteurisasi ini dilengkapi dengan Double Jacket (2 lapis tabung) dimana yang bagian pertama diisi air sebagai penghantar panas. Sehingga produk tidak langsung terkena panas, dimana dengan pemanasan tidak langsung kualitas susu akan terjaga. Sedangkan tabung bagian dalam akan diisi dengan produk cair.

Mesin juga melengkapi mesin ini dengan roda dibagian bawahnya agar dapat dipindahkan dengan mudah. Mesin Pasteurisasi Minuman ini juga terbuat dari bahan stainless steel yang aman untuk makanan maupun minuman. Untuk mengoperasikan mesin pasteurisasi ini, teknisi mesin diundang untuk memberikan pelatihan.

### **Pembuatan Susu Olahahan Aneka Rasa**

Tim bersama mitra bereksplorasi menggunakan berbagai macam varian *Co-Date*. Diantaranya adalah codate Delfi, melon, codate oreo, codate tiramisu, blueberry, Codate capoucino, *Co-Date* blackforest, co date silverqueen. Pada percobaan pertama, rasa yang dihasilkan masih kurang manis, dan varian rasa masih belum benar-benar terasa. Pada percobaan berikutnya, akhirnya diputuskan bahwa coklat delfi di sisir halus dan dimasukkan pada minuman *Co-Date*. Sisiran halus coklat Delfi ini akan berada di dasar minuman dan akan terasa dilidah pada saat minuman mencapai tetes terakhir. Hal yang sama, dilakukan pada varian rasa silverqueen, dan tiramisu. Karena batangan coklat dilelehkan, dan dicampur dalam susu yang telah diberi gula, maka minuman olahan ini terasa sangat manis. Pada percobaan selanjutnya, tim pengabdian dan mitra melakukan percobaan untuk varian rasa yang sama dan beberapa varian rasa yang baru. Berdasarkan hasil percobaan sebelumnya, tim dan mitra telah mengetahui kelemahan dari produk yang lalu. Pada saat ini, coklat tidak lagi dilelehkan, namun dipotong bentuk dadu kecil-kecil untuk dimasukkan ke dalam minuman.

Sampai saat ini, terdapat tiga varian utama dalam produk susu olahan. Varian pertama adalah *Co-Date* (paduan susu dan varian coklatkrimer), *Cakie* (paduan susu dan varian buah dan kue), serta gully ( paduan yogurt kefir dan

krimer rasa buah). Berikut adalah langkah-langkah pembuatan *Co-Date*. Untuk satu kemasan satu botol 350 ml, bahan-bahan yang dibutuhkan adalah 150 ml susu sapi segar, 150 ml air putih, coklatkrimer 50 gram, dan gula 100 gram. Pada tahap persiapan, susu dipasteurisasi terlebih dahulu, bila sudah matang didiamkan. Setelah itu, coklat balok dipotong kotak-kotak. Untuk proses pembuatannya dilakukan dengan cara sebagai berikut (lihat Gambar 3): 1) air, gula, dankrimer dimasukkan dalam gelas blender; 2) aduk sampai sempurna air, gula dankrimer dalam 1 menit; 3) setelah 1 menit pencampuran air,gula, dankrimer, lalu masukkan susu, dan aduk lagi sekitar 10 detik saja agar buihnya tidak menggunung lebih banyak; 4) siapkan botol kemasan *Co-Date* dan isi dengan coklat balok yang telah dipotong-potong secukupnya; 5) tuangkan olahan tadi ke botol dengan menggunakan saringan dan corong kecil; 6) tutup botol kemasan rapat-rapat dan tempelkan stempel produk.

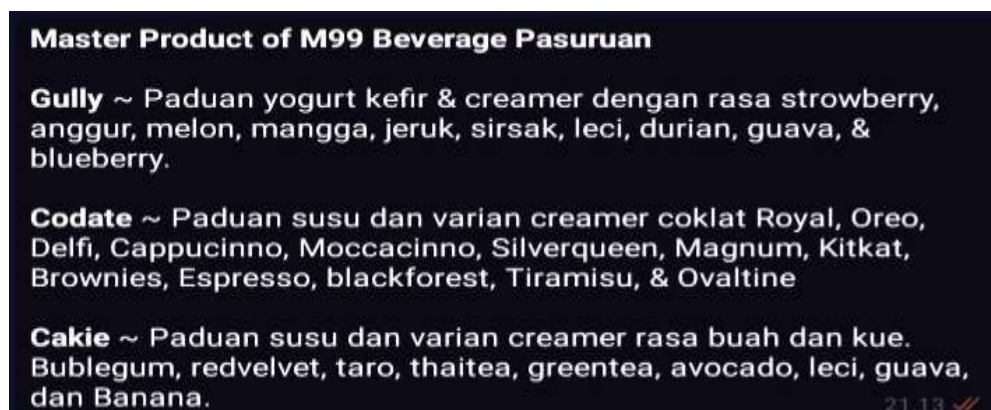


Gambar 3. Pembuatan *Co-Date*

Pembuatan varian susu olahan lainnya adalah *Cakie* (lihat Gambar 4). Proses pembuatan *Cakie* sama dengan pembuatan *Co-Date*. Yang membedakan dari

produk keduanya adalah varian rasanya. Bila *Co-Date* dicampur dengan krimer coklat, maka *Cakie* dicampur dengan krimer rasa buah-buahan.

Varian yang ketiga yang berhasil dihasilkan adalah *Gully*. *Gully* adalah hasil olahan susu yang sebelumnya diberi bibit kefir untuk dijadikan yoghurt. Cara pembuatan *Gully* per 320 ml, bahan yang dibutuhkan adalah 100/150 ml susu sapi segar, grain kefir 5 gram, 100/150 ml air putih, krimer 50 gram, dan gula 100 gram. Tahap pertama pembuatannya adalah memasturisasi susu segar. Setelah itu, mencampurkan susu dengan bibit kefir berkualitas dalam toples kaca dan menutupnya rapat-rapat dalam 2 x 24 jam (bisa kurang atau lebih bergantung suhu ruang. Dan yang terakhir, memasak jelly buble. Tahap kedua pembuatan *Gully* adalah 1) mencampur air, gula, dan *krimer* dalam gelas blender sekitar 1 menit sampai tercampur sempurna; 2) setelah itu masukkan susu yang telah difermentasi dan aduk kembali dengan blender sekitar 20 detik; 3) siapkan botol kemasan *Gully* dan isi dengan jelly buble secukupnya; 4) tuangkan olahan blend tadi ke botol dengan menggunakan saringan dan corong kecil (untuk *gully* strowberry, anggur, sirsak dan lecy membutuhkan tambahan sedikit pasta); 5) tutup rapat-rapat botol kemasan dan tempelkan stiker produk.



Gambar 4. Varian Produk Olahan Susu dari M99 Beverage Saat Ini

Setelah berhasil membuat beberapa varian rasa, tim dan mitra mulai membuat produksi kecil minuman olahan susu aneka rasa untuk diujicobakan ke tetangga, teman dan sanak saudara. Setelah meminum *Co-Date* secara gratis mereka dimintai saran tentang rasa dan tampilan *Co-Date* tersebut. Beberapa dari mereka memberi respon positif dan memberi semangat pada mitra untuk terus berproduksi. Berdasar masukan konsumen, diperoleh data bahwa *Co-Date* dan *Cakie* mampu bertahan selama 3-5 hari di dalam freezer. Mesin pasturisasi pada dasarnya mesin yang menghambat pertumbuhan dan perkembangan bakteri yang terdapat di dalam susu. Menurut Ambarsari & Sudaryono (2013) susu pasteurisasi tetap memiliki sifat yang mudah rusak. Oleh karena itu, teknologi pengemasan dan penyimpanan lah sebenarnya yang banyak berperan dalam keawetan produk olahan susu (Ambarsari & Sudaryono, 2013). Penelitian lebih lanjut menunjukkan bahwa agar kualitas susu pasteurisasi tetap layak konsumsi, maka susu harus disimpan di dalam tempat penyimpanan dengan suhu 4°C selama 14 hari (Cahyaningtyas, Pudjiastuti, & Ramdhan, 2016). Hal ini menunjukkan bahwa produk susu olahan yang dihasilkan oleh M99 Beverage masih dapat dikonsumsi dengan syarat konsumen memiliki freezer yang dapat diatur sedemikian rupa derajat kebekuannya sampai ke titik 4°C.

## **Pemasaran**

Pemasaran selama ini dilaksanakana sistem door-to-door. Tim pengabdian kemudian menyarankan mitra untuk mulai memasarkan produknya secara online dengan menggunakan media sosial, yaitu grup di *Whats Up*. Jejaring sosial ini dipilih karena mitra kebetulan adalah salah satu tenaga pengajar di sebuah institusi dimana nomor handphone aktifnya masuk dalam grup pengajar. Pemasaran

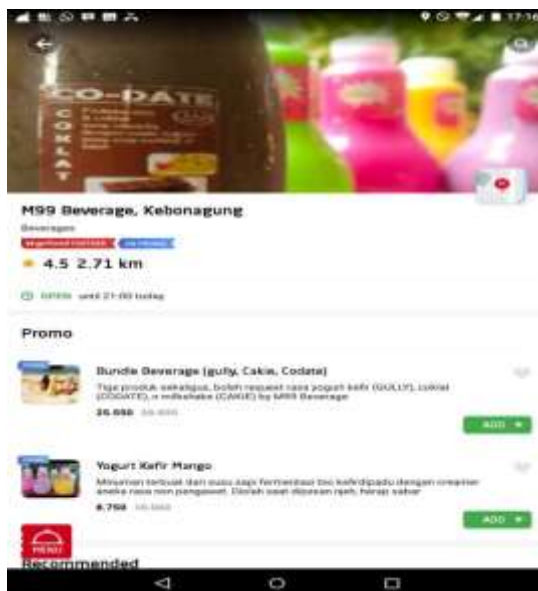


melalui *Whats Up* juga tergolong efisien karena nomor handphone penjual dapat dengan mudah dihubungi dan dibagikan pada konsumen lainnya. Selain itu, hampir semua teman, kolega, keluarga, adalah handai taulan adalah pengguna aktif *Whats Up*. Pada bulan Juli 2019, mitra membuka open order *Co-Date*, *Cakie* dan *Gully* varian rasa melalui media sosial *WhatsApp* (lihat Gambar 5). Pada setiap open order, terdapat sekitar 20 orang yang memesan. Sampai pada saat ini, setiap pemesanan melalui *Whats Up* rata-rata berkisar antara 30 -50 botol.



**Gambar 5. Screenshot Salah Satu Pemesanan di Grup *whatsapp***

Dikarenakan respon yang sangat baik dari konsumen, maka diusulkan untuk menjual melalui aplikasi *Go-Jek*, yaitu *Go-Food*. Tim pengabdian dan mitra mulai mempelajari bagaimana menjual melalui aplikasi *Go-Food* dengan syarat dan ketentuan yang berlaku di aplikasi tersebut. Singkatnya, beberapa produk *Co-Date* dan variannya sudah mulai bisa dipesan melalui *Go-Food* saat ini (lihat Gambar 6).



**Gambar 6. Pemesanan *Co-Date* di aplikasi *Go-Food***

Sampai saat ini, penjualan melalui *Go-Food* hanya melayani seputar kota Pasuruan saja hal ini dikarenakan, produk olahan susu tidak tahan lama saat berada di luar freezer atau dibawa ke destinasi yang jauh. Toko buka bila terdapat pemesanan, dan bila masih ada stok barang. Biasanya, setelah memesan melalui *Go-Food*, konsumen akan langsung menghubungi penjual (mitra) melalui nomor telepon *WhatsApp* yang ditulis di tiap botol kemasan. Media sosial lain yang dimanfaatkan yaitu *Facebook*. Mitra juga memasarkan produknya dengan inisiasi sendiri di internet yaitu di <https://www.dimanaja.com/place/53663/m99-beverage-kebonagung>. Bagi yang berminat membeli produk M99 Beverage, konsumen bisa menghubungi nomor yang bersangkutan untuk melakukan pemesanan. Untuk tiap botol 350 ml varian olahan susu dijual dengan harga Rp.10.000,-. Sistem penjualan di media sosial ini sama, yaitu *by order*.

## Pengemasan dan Pelabelan

Label produk memiliki beberapa fungsi. Menurut Kotler (2000:478), terdapat empat fungsi label, diantaranya adalah 1) untuk mengidentifikasi produk atau merek, 2) untuk menentukan kelas produk, 3) untuk memberi gambaran mengenai produk tersebut (siapa pembuatnya, dimana dibuat, kapan dibuat, apa isinya, bagaimana menggunakannya, dan bagaimana menggunakan secara aman), dan 4) untuk mempromosikan produk lewat aneka gambar yang menarik. Hal ini senada dengan apa yang diungkapkan oleh Utami (2015) bahwa label haruslah memuat informasi penting suatu produk, diantaranya adalah komposisi bahan, nilai gizi, cara penggunaan, tanggal kedaluwarsa, kehalalan, berat bersih, efek samping produk, dan kapan produk dibuat.

Peraturan Pemerintah Nomor 69 tahun 1999 (dalam Riadi, 2018) telah mengatur tentang label dan iklan pangan. Dalam peraturann ini disebutkan bahwa label produk setidaknya harus memuat nama produk, berat bersih atau isi bersih, serta nama dan alamat pihak yang memproduksi atau memasukkan produk tersebut ke dalam wilayah Indonesia (bila produk impor).



Gambar 7. Label Awal Buatan Mitra

Dapat dilihat perbedaan label yang dibuat mitra dan label hasil dari pelatihan pembuatan label. Gambar 8 adalah label stiker yang dibuat tim

pengabdian bersama mitra terlihat lebih menarik daripada Gambar 7. Label awal yang dibuat secara mandiri oleh mitra masih sederhana dengan menggunakan *Microsoft word* dan *picture art* yang ada dalam menu tersebut. Sedangkan label pada gambar 8, dibuat dengan menggunakan software disain.



Gambar 8. Label Produk hasil PKMS

Salah satu permasalahan yang dihadapi oleh mitra adalah pengemasan yang hanya menggunakan satu model botol saja. Oleh karena itu, perlu diadakan alat kemas produk dengan berbagai varian ukuran, misalnya ukuran gelas dengan penutup, botol berkarakter, atau botol yang memiliki bentuk unik. Mitra juga memperoleh mesin cup sealer seandainya ingin mengemas minuman dalam 250 ml. Mesin cup sealer ini dioperasikan dengan listrik dan penggunaannya mudah sekali. Dengan menggunakan mesin cup sealer, minuman di gelas plastik tidak akan mudah tumpah, tertutup rapat dan higienis.

### **Keuangan**

Untuk pelatihan keuangan, tim pengabdian bekerja sama dengan dosen dari program studi pendidikan ekonomi STKIP PGRI Pasuruan, untuk memberi pelatihan pengelolaan keuangan dan manajemen keuangan yang baik. Untuk mendapatkan akses yang lebih besar pemasaran produksi, seperti yang

diungkapkan oleh dosen ekonomi tersebut, mitra harus mendapatkan surat ijin usaha untuk usaha mikro. Tim dan mitra bekerja sama untuk mengurus ijin usaha M99 Beverages. Dan pada tanggal 19 Agustus 2019, surat keputusan ijin usaha atas nama Ibu Barotun Mabaroh berhasil diperoleh dengan nomor induk berusaha (NIB) 9120003811294. Berkaitan dengan telah terbitnya NIB ini, maka ibu Barotun Mabaroh diundang untuk mengikuti pelatihan manajemen sektor riil bagi K-UKM yang diadakan oleh Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Jawa Timur. Kegiatan ini diadakan di hotel Montana Dua, kota Malang pada tanggal 22-23 Agustus 2019. Kegiatan yang diadakan oleh Kementerian Koperasi ini sangat besar manfaatnya, terutama dalam hal manajemen keuangan dan managerial lainnya.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat Stimulus (PKMS) di industri rumah tangga pengolahan susu milik M99 Management berjalan baik. Beberapa kriteria yang menjadi tolok ukur keberhasilan kegiatan ini adalah pertama, mitra mampu mengoperasikan dan memanfaatkan peralatan teknologi tepat guna untuk menunjang produksi susu olahan. Dalam hal ini, mitra mampu mengoperasikan blender, mixer, dan cup sealer dengan baik. Demikian pula dalam mengoperasikan alat pasteurisasi. Kedua, mitra mampu membuat varian rasa dari minuman susu olahan dengan pengemasan yang menarik untuk meningkatkan nilai jual barang. Pada awal pengabdian ini berjalan, mitra hanya memiliki 6 varian susu olahan, yaitu *Co-Date* original, rasa melon, rasa strawberry, rasa coco pandan, vanilla, dan permen karet. Namun saat ini, mitra telah memiliki berbagai varian rasa, mina produknya tidak hanya *Co-Date* saja, namun juga gully dan *Cakie*. Gully adalah paduan yogurt kefir dan kremer dan varian rasa buah,

sedangkan *Cakie* adalah paduan susu dan *krimer* dengan rasa buah dan kue. Selanjutnya, mitra juga telah mampu memasarkan produknya secara lebih luas dengan memanfaatkan media sosial, dan aplikasi lainnya, misalnya *Whats UP*, *Go-food*, *Facebook*. Mitra juga telah mampu membuat kemasan dan label yang menarik untuk menarik minat pembeli dengan disain yang modern dan cantik.

Beberapa saran disampaikan pada mitra terkait pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat Stimulus (PKMS) ini. Saran yang pertama adalah merekrut tenaga kerja yang lebih banyak dikarenakan telah adana mesin dan teknologi tepat guna yang mampu menambah produksi. Tenaga kerja yang diperkerjakan dapat berada di bagian produksi, pengemasan, dan pemasaran. Saran yang kedua adalah mendapatkan nomor PIRT untuk memudahkan pemasaran. Saran yang ketiga adalah bekerjasama dengan kementerian industri dan perdagangan, dan kementerian koperasi untuk membuka pasar yang lebih besar. Saran selanjutnya adalah mengurus sertifikasi halal untuk menunjang tingkat kepercayaan konsumen. Dan saran yang keempat adalah mendaftarkan hak paten produk untuk mendapatkan HAKI.

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Pengabdian masyarakat dalam skema PKMS ini dibiayai oleh Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi untuk pendanaan tahun 2019

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, I., & Sudaryono, T. 2013. Perubahan Kualitas Susu Pasteurisasi Dalam Berbagai Jenis Kemasan. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*. Vol. 32 No. 1: 10–19. (online), (<http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jppp/article/view/1022>), diakses 10 Juli 2019.
- Cahyaningtyas, A. A., Pudjiastuti, W., & Ramdhan, I. 2016. Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Organoleptik, Derajat Keasaman dan Pertumbuhan Bakteri Coliform pada Susu Pasteurisasi. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, Vol. 10 No. 1: 13–23. (online), (<http://ejournal.kemenperin.go.id/jrti/article/view/1732>), diakses 11 Juli 2019.
- Kementrian Pertanian. 2015. *Kebutuhan Gizi Masyarakat Indonesia*. (Online), ([http://sipd.kemendagri.go.id/dokumen/uploads/rtrw\\_241\\_2016.pdf](http://sipd.kemendagri.go.id/dokumen/uploads/rtrw_241_2016.pdf)), diakses 15 Juli 2019.
- Kotler, Philip. 2000. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Prenhallindo.
- Maharani, K. B., Hidayat, B., & Darana, S. 2017. Identifikasi Dan Klasifikasi Kemurnian Susu Sapi Berdasarkan Pemrosesan Sinyal Video Menggunakan Metode Discrete Cosine Transform (dct) Dan Support Vector Machine (svm). *eProceedings of Engineering*, Vol. 4 No. 3: 3476–3483. (online), (<https://libraryproceeding.telkomuniversity.ac.id/index.php/engineering/article/view/4945>), diakses 15 Juli 2019.
- Pemerintah Kabupaten Pasuruan. 2017. *Susu*. (Online), (<https://pasuruankab.go.id>), diakses pada tanggal 18 Agustus 2018.
- Resnawati, H. 2014. Kualitas Susu Pada Berbagai Pengolahan Dan Penyimpanan. *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas*, 497–502.
- Riadi, M. 2018. *Pengertian, Fungsi, Jenis dan Ketentuan Label Produk*. (Online) (<https://www.kajianpustaka.com/2018/03/pengertian-fungsi-jenis-dan-ketentuan-label.html>), diakses pada 6 Agustus 2019
- Utami, R. F., & Si, M. 2015. Label Produk Yang Sesuai Dengan Nilai Dan Prinsip Dasar Islam. *CAKRAWALA*, Vol. 10 No. 1:75-85. (online), (<https://www.neliti.com/publications/58625/label-produk-yang-sesuai-dengan-nilai-dan-prinsip-dasar-islam>), diakses 10 Juli 2019.