

**PELATIHAN PEMBUATAN SUSU GORENG DARI SUSU SEGAR
KEPADA IBU PKK DI NAGARI TALAWI MUDIAK**

***TRAINING ON MAKING FRIED MILK FROM FRESH MILK
TO THE PKK MOTHER IN NAGARI TALAWI MUDIAK***

**Refika Komala¹, Andi Alatas², Juli Supriyanti³, Vivi Hendrita⁴, Roni Jarlis⁵,
Fildza Arief Syuhada⁶, Ananto⁷, Fadilla Meidita⁸**

Prodi Departemen Agroindustri, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Padang. Jln
H. Agus Salim No.17, Muaro, Kecamatan Sijunjung, Kabupaten Sijunjung,
Sumatera Barat
refikakomala@fmipa.ac.id

ABSTRAK

Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan serta keterampilan ibu-ibu PKK yang menjadikan sumber makanan protein hewani untuk pencegahan stunting dan sebagai usaha dagang di Desa Talawi Mudiak, Kecamatan Talawi, Kota Sawahlunto. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah ceramah, diskusi dan demonstrasi sedangkan tahapannya dimulai dari pemaparan materi, pelatihan pembuatan susu goreng, serta tahapan evaluasi. Hasil pelatihan ini berdasarkan hasil jawaban dari pertanyaan secara langsung setelah selesai praktek bahwa ibu-ibu PKK yang menjadi peserta pengabdian ini mampu menyebutkan proses dan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat susu goreng serta tidak ada kendala dalam proses pembuatannya. Selain itu, peserta pengabdian juga mampu membuat susu goreng secara mandiri.

Kata Kunci : Susu Sapi; Susu goreng, Pelatihan

ABSTRACT

The aim of this community service is to increase the knowledge and skills of PKK women who use animal protein as a food source to prevent stunting and as a trading business in Talawi Mudiak Village, Talawi District, Sawahlunto City. The methods used in this service are lectures, discussions and demonstrations while the stages start with presentation of the material, training in making fried milk, as well as the evaluation stage. The results of this training are based on the results of answers to questions directly after completing the practice, that the PKK women who participated in this service were able to mention the process and ingredients needed to make fried milk and there were no obstacles in the making process. Apart from that, service participants are also able to make fried milk independently.

Keywords Cow's milk; Fried milk, Training

1. PENDAHULUAN

Produk peternakan sangat besar kontribusi dalam peningkatan pangan masyarakat terutama untuk meningkatkan gizi masyarakat dan membantu pemerintah dalam pencegahan stunting. Stunting perlu diwaspadai karena dapat mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangan otak anak-anak. Anak pengidap stunting cenderung memiliki IQ rendah serta sistem imun lemah. Untuk mencegah stunting tersebut salah satunya dapat diberikan MPASI yang bergizi dan kaya protein hewani untuk bayi yang berusia di atas 6 bulan.

Dalam masyarakat baik itu orang tua, remaja dan anak-anak bias mengkonsumsi produk hewani, seperti yang berasal dari daging, susu dan telur. Produk tersebut sudah banyak kita jumpai di lingkungan masyarakat seperti nugget, bakso, sosis, yogurt, yakult, dadiah, telur asin, tepung telur dan sebagainya. Peranan teknologi dalam pengolahan produk peternakan adalah mengubah bahan mentah menjadi bahan makanan atau dalam bentuk lain yang dapat dikonsumsi manusia dengan menggunakan teknik dan metode tertentu. Teknologi Pengolahan ini dapat diartikan suatu teknologi yang menerapkan ilmu pengetahuan tentang bahan pangan asal hewani/ternak pasca panen guna memperoleh kemampuannya secara maksimal sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dari pangan asal hewani.

2. METODE

Sasaran Kegiatan

Sasaran kegiatan pengabdian tentang pelatihan pembuatan susu goreng Dari Teknologi pengolahan produk peternakan adalah Ibu-ibu PKK di Desa Talawi Mudiak Kecamatan Talawi, Kota Sawahlunto dengan jumlah peserta sekitar 37 orang. Pada Kegiatan ini menggunakan narasumber dari dosen Departemen Agroindustri Universitas Negeri Padang.

Waktu Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian di Desa Talawi Mudiak dilaksanakan pada tanggal 28-29 Desember tahun 2022 bertempat di Balai Desa Talawi Mudiak.

Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam melaksanakan kegiatan kepada masyarakat Desa Talawi Mudiak menggunakan metode ceramah, diskusi dan demonstrasi. Metode ceramah dan diskusi dilaksanakan pada kegiatan sosialisasi yaitu bagaimana mengolah produk peternakan menjadi suatu hal yang bermanfaat sedangkan metode demonstrasi dapat menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat Desa Talawi Mudiak.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian ini diadakan beberapa tahapan, yaitu pemaparan materi pelatihan, praktik pembuatan susu goreng dari olahan susudan evaluasi kegiatan.

Pelatihan

Kegiatan awal pengabdian dilakukan pemaparan materi pelatihan. Semua peserta pelatihan diberikan penjelasan melalui PPT dan modul sebagai media pembelajaran. PPT dan modul yang diberikan berisi materi mengenai susu sapi, kandungan zat gizi susu sapi, macam dan resep berbagai olahan susu sapi. Materi dipaparkan oleh dosen gizi Departemen Agroindustri selaku pelaksana kegiatan pengabdian masyarakat. Kegiatan ini bertujuan agar peserta pengabdian di Desa Talawi mudiak dapat memahami manfaat susu sapi dan bagaimana cara mengolah susu sapi menjadi berbagai macam olahan makanan seperti susu goreng. Hal ini akan menambah wawasan peserta karena selama ini peserta hanya mengetahui bahwa susu sapi hanya bisa dibuat minuman saja. Semua peserta menghadiri acara ini dan dapat mengikuti kegiatan dengan baik.



Gambar 1. Pemaparan materi pelatihan.

Praktek Pembuatan Olahan Susu Sapi

Kegiatan selanjutnya dilakukan pelatihan dan pendampingan pembuatan olahan susu sapi. Olahan susu yang dibuat yaitu susu goreng. Jenis olahan ini dipilih dari beberapa resep yang ada di PPT dan modul pengabdian. Dasar pertimbangan dipilihnya susu goreng karena diharapkan peserta Desa Talawi Mudiak dapat menjadikan sumber makanan protein hewani untuk pencegahan stunting dan sebagai usaha dagang di Desa Talawi Mudiak karena mudah membuatnya dan disukai semua kalangan.

Peserta dibagi menjadi dua kelompok yang di dampingi oleh tim pengabdian. Pembuatan olahan susu ini didemonstrasikan oleh dosen tim pengabdian, setelah itu para peserta mempraktikkan secara berkelompok. Selama proses pendampingan, peserta dapat mempraktikkan olahan susu goreng dengan benar.

Pada praktek pembuatan susu goreng ini alat yang dibutuhkan untuk pembuatan produk yaitu baskom, penggorengan, sutil, panci, kompor, sendok,

spatula, pisau, dan kertas roti. Bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan permen susu yaitu susu sapi, tepung maizena, tepung terigu, gula pasir, air, vanili bubuk, garam, tepung roti dan minyak goreng.



Gambar 2. Pembuatan Susu Goreng masing-masing kelompok

Evaluasi dan Penutupan

Evaluasi kegiatan diukur dengan mengetahui pemahaman peserta dengan melakukan pemberian pertanyaan secara langsung dan praktik langsung secara mandiri pada masing-masing kelompok. Pertanyaan dilakukan pada akhir kegiatan dengan wawancara menanyakan mengenai materi dan resep olahan susu yang dibuat. Berdasarkan hasil dari pertanyaan yang diajukan ke peserta, semua peserta memahami materi dan resep yang dipraktikkan. Sedangkan praktik langsung secara mandiri dilakukan dengan memberikan bahan kepada perwakilan masing-masing kelompok, lalu keesokan harinya peserta mengirimkan dokumentasi proses kegiatan dan hasil dari pembuatan olahan susu sapi oleh masing-masing kelompok kepada tim pengabdian. Hasilnya semua perwakilan kelompok dapat mempraktikkan ulang dengan baik.



Gambar 3. Hasil Evaluasi Praktek Pembuatan Susu Goreng

Kegiatan pengabdian dengan tema “Pelatihan Pembuatan Susu Goreng Dari Susu Sapi Kepada Ibu PKK di Nagari Talawi Mudiak” secara umum berjalan dengan lancar. Pengurus TP-PKK beserta perangkat desa turut membantu dan

memfasilitasi mempersiapkan tempat dan mengkoordinir peserta pengabdian. Adapun Output yang didapat dari kegiatan pengabdian masyarakat ini diantaranya Sasaran pengabdian mendapatkan pengetahuan dan dari hasil pengabdian, dan peserta pengabdian memahami mengenai isi materi yang diakhiri dengan foto bersama seperti terlihat pada gambar di bawah ini.



5. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini yaitu pelatihan pembuatan susu goreng dapat menambah wawasan serta keterampilan bagi peserta yaitu ibu-ibu PKK di Desa Talawi Mudiak, Kecamatan Talawi, Kabupaten Sawahlunto. Pelatihan ini dapat meningkatkan keterampilan peserta sehingga diharapkan dapat dijadikan sumber makanan protein hewani sebagai pencegahan Stunting pada anak dan usaha dagang untuk meningkatkan ekonomi keluarga. Hasil evaluasi kegiatan ini, menunjukkan bahwa peserta memahami apa yang menjadi materi pelatihan dan dapat mempraktikkan secara baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini kami segenap TIM PKM dari Departemen Agribisnis FMIPA mengucapkan banyak terima kasih kepada Wali Nagari beserta jajarannya Desa Talawi Mudiak Kecamatan Talawi, Kota Sawahlunto

DAFTAR PUSTAKA

- Destriana, A. (2008). Perilaku Konsumsi Susu Pada Konsumen Keluarga di Wilayah Babakan Kecamatan Dramaga Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kementan RI. 2020. Peringatan Hari Susu, Momentum Tingkatkan Konsumsi Susu Masyarakat Indonesia. Di <https://ditjenpkh.pertanian.go.id/pering>
- Nurliyani. 2017. Peran Susu Dan Produk Susu Pada Sistem Imun. Universitas Gajah Mada
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Medan : Universitas Sumatera Utara
- Sawitri, Eirry. 2006. Macam-macam Olahan Susu. Jakarta : Penebar Swadaya
- Susilorini, Tri E. 2006. Produk Olahan Susu. Depok: Penebar Swadaya
- Soeparno, R.A. Rihastuti, Indratiningsih, S. Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.