

## PELUANG BISNIS OLAHAN SUSU KAMBING

Enike Dwi Kusumawati<sup>1</sup>, Aju Tjatur Nugroho Krisnaningsih<sup>2</sup>, Henny Leondro<sup>3</sup>, Tri Ida Wahyu Kustyorini<sup>4</sup>, Dimas Pratidina Puriatuti Hadiani<sup>5</sup>, Edi Permadi, Syam Rahadi<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Peternakan, Universitas Kanjuruhan Malang, Malang  
Email: [enike@unikama.ac.id](mailto:enike@unikama.ac.id)

<sup>5</sup>Fakultas Peternakan, Universitas Halu Oleo, Kendari  
Email: [syam.rahadi@uho.ac.id](mailto:syam.rahadi@uho.ac.id)

### Abstrak

Aplikasi PPUPIK untuk menghasilkan bibit kambing PE dan aneka olahan susu dengan memanfaatkan bahan baku lokal akan memberikan dampak sosial melalui penyerapan tenaga kerja. Upaya tersebut akan memberikan stimulus bagi petani/peternak di daerah Malang dan sekitarnya untuk mengembangkan sistem peternakan yang efisien dengan memanfaatkan semen pejantan unggul, pemanfaatan *complete feed* berbasis limbah pertanian, dan pembuatan yoghurt dengan penambahan bahan lokal yang potensial dan bernutrisi tinggi. Produk yang dihasilkan akan dipasarkan secara berjenjang dari taraf lokal, kota Malang, wilayah Malang raya, Jawa Timur ataupun secara nasional. Pemasaran menggunakan beberapa metode diantaranya dari mulut kemulut, pembuatan brosur, sosial media (FB, twitter, instagram, dan lain-lain) dan website *online store*.

**Kata Kunci:** Kambing, Peranakan Etawa, Bisnis, Susu, Pemasaran

### PENDAHULUAN

Hasil survei pasar menunjukkan bahwa prospek peternakan kambing baik kambing pedaging maupun kambing perah di Jawa Timur memberikan harapan dan peluang yang besar. Menurut data BPS tahun 2016 secara nasional populasi kambing mencapai 18.880.000 ekor dan Provinsi Jawa Timur menempati populasi terbesar kedua se Indonesia setelah Jawa Tengah dengan populasi 3.136513 ekor. Dilihat dari tren pertumbuhan tahun 2014-2015 Provinsi Jawa Timur mengalami pertumbuhan populasi yang tinggi mencapai 1,5% dan lebih tinggi dari pada rata-rata pertumbuhan nasional yang hanya mencapai 1,50% (Dijen PKH, 2015). Peternak kambing PE di Malang sekarang ini mulai beralih untuk kambing pedaging sehingga produksi susu kambing PE menurun.

Tingginya perkembangnya usaha kambing di Provinsi Jawa Timur disebabkan oleh berbagai faktor, diantaranya: 1) meningkatnya kesadaran masyarakat atas pentingnya konsumsi protein asal hewani, 2) meningkatnya pendapatan masyarakat, 3) sumber daya peternak yang baik, 4) kelembagaan peternakan mulai tertata. Selain daging sebagai hasil dari usaha peternakan kambing juga dapat memanfaatkan potensi susu yang dapat diproduksi setiap hari, sehingga

dapat meningkatkan pendapatan peternak. Usaha olahan susu di pasaran saat ini masih didominasi susu sapi. Diketahui bahwa susu kambing mempunyai keunggulan dibandingkan dengan susu sapi. Usaha olahan susu saat ini masih didominasi susu sapi. Oleh karena itu perlu adanya pengembangan bisnis olahan susu kambing karena potensi pasar olahan susu kambing khususnya di Jawa Timur masih sangat terbuka. Pengolahan susu kambing PE perlu dilakukan dengan mengaplikasikan hasil-hasil riset untuk menepis citra yang sering disandang pada susu kambing yang berbau tajam, salah satunya diolah menjadi yoghurt sehingga dapat meningkatkan kesukaan konsumen.

## **METODE**

Metode yang digunakan adalah survey pasar, produksi yoghurt dan pemasaran. Survey pasar, produksi, dan pemasaran dilakukan oleh pengabdian bersama dengan mahasiswa. Survey pasar ini dilakukan dengan metode angket kuisioner yang disebarakan kepada masyarakat sebanyak 500 angket. Setelah kegiatan survey pasar maka dilakukan proses produksi yoghurt sesuai hasil survey pasar dengan menerapkan hasil-hasil penelitian pada proses pembuatan yoghurt antara lain menambahkan *Moringa oleifera* (Diantoro dkk., 2015). Kemudian dilakukan kegiatan pemasaran yoghurt di kantin UNIKAMA, koperasi mahasiswa UNIKAMA, instagram, dan *facebook*. Yoghurt adalah salah satu produk hasil olahan susu dengan menggunakan bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Yoghurt mempunyai nilai gizi yang tinggi sesuai dengan bahan bakunya yaitu susu (Krisnaningsih, 2012). Nilai gizinya terutama terletak pada protein, lemak dan semua zat-zat di dalam susu seperti asam laktat, vitamin, garam-garam yang semuanya mudah diserap oleh tubuh setelah menjadi yoghurt. Yoghurt mempunyai kemampuan stimulasi yang efektif terhadap fungsi lambung dan usus kecil. Bahan-bahan yang digunakan dalam produksi yoghurt yaitu susu kambing PE, pemanis, penstabil pati umbi talas, bakteri stater, dan tepung moringa.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Berdasarkan hasil surey pasar yaitu dari 50 anget yang disebarakan maka diperoleh hasil bahwa 90% masyarakat menyukai yoghurt susu kambing, 40% masyarakat belum mengetahui manfaat mengkonsumsi susu kambing. Produksi yoghurt yang dilakukan sampai saat ini mencapai 60 liter per bulan dengan harga Rp

10.000,- setiap 100 ml. Adapun konsumen dari yoghurt ini meliputi dosen, mahasiswa dan masyarakat sekitar Malang. Konsumen 80% berusia 40-60 tahun, 18% berusia 20-39 tahun, sedangkan 2% berusia 10-19 tahun. Produk olahan susu lainnya yang diproduksi antara lain susu fermentasi, stik susu dan permen susu. Hal tersebut dibahas dan dievaluasi dalam koordinasi tim (Gambar 1.).

Produk olahan susu tersebut juga telah dipasarkan pada waktu expo agribisnis peternakan di stadion Kanjuruhan Kepanjen Malang pada tanggal 23-24 Agustus 2018. Kegiatan expo tersebut dalam rangka untuk memasarkan produk olahan susu hasil kegiatan PPUPIK dan mendapat reson yang positif dari pengunjung.

Proses pembuatan yoghurt sangatlah sederhana dan mudah dilakukan, meliputi beberapa tahapan (Krisnaningsih, 2016) :

### **1. Pemanasan**

Pemanasan susu dilakukan pada suhu pasteurisasi yaitu: 85°- 90°C selama 15 sampai 30 menit. Pemanasan pada suhu pasteurisasi dimaksudkan untuk membunuh mikroorganisme pathogen yang tidak membentuk spora, membunuh mikroorganisme yang tidak diinginkan, meningkatkan sifat-sifat dari susu sebagai substrat untuk bakteri dari starter.

### **2. Pendinginan**

Penurunan suhu susu 35°-50°C setelah pemanasan ditujukan untuk membuat kondisi optimum bagi pertumbuhan bakteri starter yaitu *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*.

### **3. Inokulasi starter**

Inokulasi yang tepat dilakukan pada suhu 35°-50°C, karena pada kisaran suhu ini *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dapat memfermentasi laktosa menjadi asam laktat, asam asetat, asetaldehide, diasetil dan senyawa-senyawa lain yang mudah menguap secara optimal yang mempunyai peranan penting dalam produk fermentasi susu. Dalam pembuatan yoghurt, starter yang diinokulasi sebanyak 2-5 persen.

### **4. Fermentasi /Inkubasi**

Pemeraman dilakukan pada suhu 35°-50°C selama 3 sampai 5 jam. Bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* tumbuh pada temperatur antara 40°-45°C. Inkubasi pada suhu ruang 27°C selama 24 jam.

## 5. Penyimpanan

Setelah proses pemeraman selesai, yoghurt harus disimpan pada keadaan dingin yaitu di dalam ruang yang bersuhu kurang lebih 5°C. Penyimpanan pada suhu rendah dilakukan secepatnya setelah proses pemeraman dengan tujuan mempertahankan kualitas yoghurt.

Keunggulan susu kambing diantaranya adalah 1) tidak menyebabkan diare sebagaimana yang sering terjadi pada konsumsi susu sapi; 2) butiran lemak lebih halus, sehingga mudah dicerna dan tidak meningkatkan kolesterol; 3) butiran protein lebih halus, sehingga mudah dicerna dan sangat baik untuk perkembangan kecerdasan; 4) komposisi kalsium dan fosfor paling seimbang dibanding susu lain, sehingga sangat baik untuk pertumbuhan tulang anak-anak dan mencegah keropos tulang gigi bagi orang dewasa; 5) berkhasiat mencegah berbagai penyakit; 6) kadar kalsium sangat tinggi; 7) membantu memperlancar sistem pencernaan pada mereka yang mengalami gangguan pencernaan dan lansia. Oleh karena itu potensi pasar olahan susu kambing khususnya di Jawa Timur sangat terbuka besar. Pengolahan susu kambing peranakan etawa perlu dilakukan dengan mengaplikasikan hasil-hasil riset untuk menepis citra yang sering disandingkan pada susu kambing yaitu berbau tajam, salah satunya susu kambing diolah menjadi yoghurt, sehingga dapat meningkatkan kesukaan konsumen.



Gambar 1. Koordinasi Tim



Gambar 2. Expo Produk di Stadion Kanjuruhan



Gambar 3. Antusiasme pengunjung expo

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan program pengabdian pada masyarakat maka dapat disimpulkan bahwa produk olahan susu kambing sangat besar khasiatnya sehingga peluang pasar masih sangat terbuka luas untuk mengembangkan varian olahan susu kambing. Selain itu terdapat peningkatan omset penjualan produk olahan susu Fakultas Peternakan Universitas Kanjuruhan Malang yang berasal dari

penjualan produk yoghurt. Kegiatan program pengabdian pada masyarakat (PPUPIK) ini dapat mendorong dan mendukung Fakultas Peternakan UNIKAMA untuk melakukan diversifikasi produk olahan susu kambing sehingga dapat memperluas pemasaran.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih kepada KEMRISTEK DIKTI yang telah memberikan Hibah Program Pengembangan Usaha Produk Intelektual Kampus (PPUPIK) serta Universitas Kanjuruhan Malang yang telah memberikan dan menyediakan fasilitas demi terselesainya program ini.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Ditjen PKH. (2015). Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan 2015. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Krisnaningsih, A.T.N. (2012). Pengaruh Level Inokulasi Starter dan Lama Simpan terhadap Kualitas Yogurt Plain pada Suhu 5°C Refrigerator. Laporan Penelitian DIPA LPPM Universitas Kanjuruhan Malang.
- Krisnaningsih, A.T.N. (2016). Peningkatan kualitas yogurt sebagai pangan fungsional dengan penambahan stabilizer alami berbasis potensi lokal pati umbi talas (*Colocasia esculenta*). Laporan Penelitian DIKTI.
- Diantoro, A. M. Rohman, R. Budiarti, dan H.T. Palupi. (2015). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Terhadap kualitas yoghurt. Jurnal Teknologi Pangan, Vol. 6(2):59-66.