



Terbit online pada laman web jurnal : <http://wartaandalas.lppm.unand.ac.id/>

Warta Pengabdian Andalas

Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan Ipteks

ISSN : 0854-655X



Perbaikan Manajemen Produksi Pasca Panen dan Pemasaran pada Usaha Peternakan Sapi Perah di Kota Padang Panjang

Rahmi Wati, Amna Suresti, Ida Indrayani, Ade Sukma, dan Hilda Susanty

Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Kampus Limau Manis, Padang, 25163. Indonesia

E-mail: rwati@ansci.unand.ac.id

Keywords:

ice cream, market segmentation, milk pudding, product diversification, yogurt

ABSTRACT

This activity aims to help the farmer group partners: 1) increasing the production of milk, (2) providing products diversification and designing packaging technology, and (3) market expansion. The dedication was held on 2 (two) groups of farmers in Padang Panjang, which Farmers Group Permata Ibu and Lembah Makmur. The methods used to solve problems in partner businesses were improving the management of dairy cattle maintenance, diversifying milk products, designing packages and designing new distribution channels. These activities provided information to improve the quality and quantity of milk production. Providing products diversification technologies such as making yogurt, ice cream and milk pudding method. Then all of these products were packed by using innovations such as the use of plastic cups and aluminum foil that has been labeled the name of farmer groups. In addition, better packaging manufacturing and hygienic. Demonstration activities continued with training in the community. Market expansion was conducted in several schools, cafes and restaurants in Padang Panjang City. The solution provided was helping partners to provide two pieces of the showcase. The two show cases are placed in 2 different locations as an effort to expand the market where the show case was placed in mini markets and Islamic Boarding School in Padang Panjang City. In this way partners might increase the product sales.

Kata Kunci:

es krim, segmentasi pasar, pudding susu, diversifikasi produk, yogurt

ABSTRAK

Kegiatan ini bertujuan untuk membantu usaha mitra dalam hal 1) meningkatkan produksi susu, 2) menyediakan diversifikasi produk dan teknologi pengemasan, dan 3) ekspansi pasar penjualan. Hal ini dilakukan pada 2 (dua) kelompok usaha mitra yakni Kelompok Tani Permata Ibu dan Lembah Makmur. Metode yang telah digunakan adalah teknik pemecahan masalah bagi kelompok tersebut. Saat ini yang mereka butuhkan adalah perbaikan manajemen usaha peternakan sapi perah, diversifikasi produk berbahan dasar susu, sistem pengemasan, dan target-target pasar yang baru.

PENDAHULUAN

Selaras dengan tujuan kebijaksanaan pembangunan pertanian berupa memelihara kemandirian swasembada pangan dan memperbaiki keadaan gizi masyarakat, maka pengembangan agribisnis peternakan harus diarahkan untuk peningkatan pendapatan peternak, mendorong diversifikasi produk, perbaikan mutu gizi masyarakat dan mengembangkan ekspor bagi komoditi yang potensial. Provinsi Sumatera Barat, tingkat konsumsi protein hewani

penduduk baru mencapai 4.427 gram per kapita/hari (Dinas Peternakan, 2010). Tingkat konsumsi ini masih dibawah tingkat konsumsi protein hewani yang disarankan oleh Widya Karya Pangan dan Gizi tahun 1998 yaitu sebesar 6 gram per kapita/hari. Kondisi ini menunjukkan masih besarnya potensi pasar untuk produk-produk peternakan. Hal ini didasarkan pada pemikiran bahwa semakin meningkat kesadaran akan gizi, maka semakin tinggi pula permintaan terhadap sumber protein hewani.

Agribisnis sapi perah merupakan salah satu bentuk usaha peternakan yang memiliki prospek untuk dikembangkan, mengingat tingginya kebutuhan akan susu dan produk olahannya sebagai salah satu sumber protein hewani. Susu sebagai salah satu hasil komoditi peternakan adalah bahan makanan yang menjadi sumber gizi atau zat protein hewani. Kebutuhan protein hewani masyarakat sekarang ini dari tahun ke tahun terus meningkat seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk dan tingkat kesadaran kebutuhan gizi masyarakat yang didukung oleh ilmu pengetahuan dan teknologi (Ditjen Bina Produksi, 2008).

Padang Panjang merupakan salah satu kotamadya di Provinsi Sumatera Barat yang memiliki potensi dan kondisi alam yang cocok untuk pengembangan sapi perah. Usaha peternakan sapi perah merupakan bisnis yang prospektif jika dikelola dengan baik. Pemeliharaan usaha peternakan sapi perah di Kotamadya Padang Panjang ada yang secara berkelompok dan ada yang tidak. Kelompok usaha peternakan sapi perah tersebut adalah Kelompok Tani Permata Ibu yang terletak di Kelurahan Ganting Kecamatan Padang Panjang Timur, dan Kelompok Tani Lembah Makmur yang terletak di Kelurahan Ekor Lubuk Kecamatan Padang Panjang Barat.

Kelompok Tani Permata Ibu didirikan pada Tahun 1981 dengan anggota mayoritas kaum ibu yang berusaha di bidang pertanian. Pada pertengahan tahun 1981 kelompok ini memperluas usahanya di bidang peternakan sapi perah dengan anggota sebanyak 16 orang, jumlah sapi saat itu 27 ekor yang merupakan bantuan dari Menteri Muda Bustanul Arifin melalui Departemen Koperasi Kota Padang Panjang. Saat ini kelompok memiliki anggota sebanyak 29 orang dengan jumlah sapi sekitar 110 ekor, jumlah induk laktasi 45 ekor, dengan rata-rata produksi susu 9,5 liter/ekor/hari.

Ternak sapi perah pada kelompok ini dikelola mandiri oleh masing – masing anggota kelompok. Hal ini menyebabkan manajemen pemeliharaannya berbeda – beda sehingga kualitas susu yang dihasilkan pun sangat beragam. Permasalahan lainnya adalah produk yang dihasilkan masih berupa susu *pasteurisasi* dengan kemasan yang masih sederhana dan tidak tahan lama, sehingga sulit untuk memperluas pasar. Sampai saat ini produksi hasil ternak terutama susu dirasakan pemanfaatannya belum optimal oleh karena sifatnya mudah rusak. Disamping itu, belum ada pengetahuan peternak untuk pengolahan susu, selain pasteurisasi.

Kelompok Tani Permata ibu awalnya kesulitan dalam memasarkan produknya, karena kebiasaan minum susu *pateurisasi* masyarakat masih rendah sehingga perlu pengembangan produk agar lebih diminati oleh masyarakat. Dengan adanya perhatian dan dukungan dari Pemerintah Daerah Kota Padang Panjang tiga tahun belakangan ini yaitu dengan mengalokasikan sebagian APBD untuk penyediaan susu gratis untuk anak SD, menjadikan pemasaran susu dari usaha ini menjadi terbantu, namun pada masa liburan sekolah pemasaran kembali terhambat.

Kelompok Tani Lembah Makmur berdiri pada bulan September 2010 dengan jumlah anggota sebanyak 24 orang. Populasi sapi perah yang dimiliki 64 ekor dengan sapi laktasi 14 ekor. Produksi susu sebanyak 6-7 liter/ekor/hari. Manajemen pemeliharaan ternak sapi perah di kelompok Lembah Makmur berbeda dengan Kelompok Tani Permata Ibu. Pada kelompok ini, ternak sapi perah dipelihara dengan sistem koloni, dimana ternak sapi milik semua anggota kelompok dipelihara pada satu kandang. Susu yang dihasilkan oleh Kelompok Tani Lembah Makmur, 70% dipasarkan dalam bentuk susu segar ke Kota Bukittinggi, Solok dan Padang dengan harga Rp 5.000 per liter. Sisanya diolah menjadi es krim dan yoghurt yang dijual hanya untuk Kota Padang Panjang. Es krim dan yoghurt dijual dengan harga Rp 2.500 per cup. Karena susu yang diolah hanya 30% dari produksi perhari maka pengolahan dilakukan tidak kontiniu

atau 3 hari sekali, selain itu juga peralatan pengolahan yang dimiliki oleh kelompok ini juga kapasitas besar.

Jika dilihat permintaan pasar untuk susu olahan sangat tinggi. Penjualan produk olahan hanya dilakukan di tempat produksi dan pada acara – acara expo. Sementara itu permintaan Koperasi masing – masing sekolah sekotamadya Padang Panjang meminta produsen untuk menjual produk olahannya di sekolah –sekolah mereka.

Berdasarkan analisis awal pada kedua kelompok terdapat beberapa persoalan yang dihadapi. Pengetahuan anggota masing – masing kelompok tentang manajemen produksi kedua kelompok masih rendah misalnya dalam hal pemberian pakan pengetahuan peternak berbeda – beda. Hal ini berpengaruh pada kualitas susu yang dihasilkan. Sering ditemui susu yang dihasilkan memiliki performan yang kurang baik, diantaranya terlau kuning, kadar air yang terlalu tinggi dan lain sebagainya.

Permasalahan selanjutnya dalam hal manajemen pemasaran. Permasalahan yang dihadapi Kelompok usaha tani Permata Ibu, diantaranya adalah lemahnya teknologi pascapanen yang dimiliki oleh kelompok, dimana proses pasteurisasi dilakukan oleh masing-masing anggota secara manual dengan memanaskan susu diatas kompor, tanpa menggunakan termometer untuk alat pengukuran suhu, sehingga suhu pasteurisasi menjadi tidak terstandarisasi. Hal ini dilakukan karena karena peralatan yang dimiliki yang merupakan bantuan dari pemda mempunyai kapasitas yang besar. Selain itu untuk mempermudah pekerjaan, susu dimasukkan ke dalam plastik kemasan dulu baru dipastur. Hal ini akan melepaskan senyawa monomer yang terdapat pada bahan kemasan kedalam makanan. Tentunya ini akan berpotensi membahayakan bagi konsumen yang mengkonsumsi hasil olahan tersebut, antara lain bersifat karsinogenik (penyebab kanker) serta dapat menyebabkan gangguan system endokrinologi dan reproduksi pada manusia.

Kelompok Tani Permata Ibu ini memiliki kemasan dan mesin yang cukup bagus dan sudah dipesan dalam jumlah banyak, akan tetapi kemasan tersebut tidak bisa digunakan untuk susu karena bahan sablon yang digunakan menimbulkan aroma yang tidak enak pada susu. Oleh sebab itu peternak menggunakan kemasan plastik putih saja sebagai kemasan susu pasteurisasi yang mereka hasilkan. Tentunya kemasan ini kurang menarik sehingga sulit untuk sebar ke pasar lainnya terutama di pasar – pasar modern.

Pemasaran yang telah dilakukan selama ini adalah ke semua SD di Kota Padang Panjang yang merupakan kerjasama dengan Pemerintah Kota (PEMKO) setempat. Permasalahan yang dihadapi adalah pada saat liburan sekolah, pemasaran menjadi terhambat sehingga terjadi penumpukkan susu.

Berbeda halnya dengan Kelompok Tani Lembah Makmur. Susu yang dihasilkan lebih banyak dipasarkan dalam bentuk susu murni dibandingkan dengan susu olahan. Dan proses pengolahan juga dilakukan secara tidak kontinue, karena peralatan yang dimiliki juga kapasitas besar sehingga peternak terpaksa mengumpulkan susu dulu baru diolah, terutama untuk es krim. Selain es krim kelompok tani ini juga telah melakukan pengolahan susu mereka menjadi yoghurt,. Dalam pembuatan yughurt ini membutuhkan tambahan **starter**. Yang mereka gunakan selama ini adalah starter dalam bentuk basah atau cairan yang daya tahannya sangat rendah. Starter kering tahan sampai berbulan-bulan, bahkan jika disimpan dalam suhu freezer dapat bertahan selama 2 tahun. selain itu dengan menggunakan starter kering ini dapat meningkatkan jumlah produksi. Selain itu kemasan yang digunakan untuk produk yang dihasilkan juga masih sederhana, untuk itu perlu diupayakan untuk mengubah bentuk kemasannya. Disamping permasalahan dalam pengolahan susu, permasalahan lain yang juga dihadapi kelompok ini adalah dalam hal kemasan yang digunakan, dimana kemasannya masih sangat sederhana. Untuk itu perlu diupayakan desain kemasan yang menarik dan aman untuk dikonsumsi.

Dari identifikasi permasalahan diatas, maka dapat ditetapkan bahwa yang menjadi permasalahan utama dalam kelompok mitra adalah :

1. Berbedanya pengetahuan masing – masing anggota kelompok mengenai manajemen pemeliharaan menyebabkan kualitas susu yang dihasilkan juga berbeda – beda dan kurang baik.
2. Produksi susu yang dihasilkan masih rendah yaitu berkisar antara 6-10 liter/ekor/hari, sementara produksi susu ideal adalah 14 liter/ekor/hari.
3. Teknologi pascapanen masih sederhana, pasterurisasi masih sering dilakukan secara manual dengan cara memasak/memanaskan susu dengan menggunakan kompor. Untuk mempermudah pekerjaan, susu dikemas dulu dengan plastik, selanjutnya baru dilakukan proses pasteurisasi.
4. Manajemen pemasaran masih kurang baik, belum menerapkan konsep manajemen pemasaran yang strategis. Diperlukan perbaikan dalam produk dan kemasan agar bisa memperluas pasar dan meningkatkan performan dari produk
5. Untuk diversifikasi produk pada Kelompok Tani Permata Ibu belum dilakukan karena pengetahuan peternak dan sarana yang tersedia terbatas. Sementara itu pada kelompok Tani Lembah Makmur sudah dilakukan diversifikasi produk menjadi es krim dan yoghurt akan tetapi produksi masih belum kontiniu karena peternak lebih cenderung menjual produksi susu dalam bentuk susu segar. Sementara itu ditinjau dari sarana dan prasarana yang dimiliki tidak sesuai dengan kebutuhan, dimana kapasitas peralatan yang mereka miliki berkapasitas besar.
6. Kelompok Tani Lembah Makmur juga terkendala dalam pembuatan yoghurt karena starter yang mereka gunakan adalah starter cair yang memiliki daya tahan rendah. Sehingga ini juga menjadi penghambat bagi mereka dalam berproduksi.
7. Perlu diupayakan sarana dan prasarana untuk menunjang pemasaran produk yang dihasilkan untuk memperluas pasar.

METODE

Metode yang digunakan untuk pemecahan masalah pada usaha mitra adalah perbaikan manajemen pemeliharaan ternak sapi perah, diversifikasi produk susu, perancangan kemasan, dan perancangan penambahan jalur distribusi baru.

Metode yang digunakan adalah :

a. Metode Penyuluhan

Penyuluhan dilakukan pada kedua anggota kelompok usaha tani, untuk saling bertukar pikiran, menyampaikan gagasan serta transfer Ipteks yang diperlukan untuk pemecahan masalah yang dihadapi kelompok. Materi yang diberikan adalah tentang teknologi produksi, teknologi pasca panen, manajemen pemasaran Pada penyuluhan ini melibatkan 20 peternak (mitra) juga mendapatkan kesempatan untuk dapat menyampaikan gagasan – gagasan yang ingin mereka kemukakan.

Dalam penyuluhan ini materi yang akan diberikan adalah:

1. Penyuluhan kewirausahaan. Materi ini perlu untuk disampaikan untuk memotivasi mitra agar dapat meningkatkan produksinya dalam upaya untuk meningkatkan pendapatan serta dapat memberikan informasi pasar untuk perluasan pasar.
2. Memberikan penyuluhan tentang manajemen pemeliharaan dan produksi susu ternak sapi perah untuk meningkatkan produksi.
3. Memberikan penyuluhan tentang teknologi pasca panen dan pembuatan diversifikasi susu menjadi produk lain. Selain itu juga penyuluhan tentang pembuatan kemasan susu yang lebih baik dan higienis serta dapat didistribusikan pada pasar – pasar modern sehingga lebih dikenal oleh masyarakat luas.

b. Pelatihan dan Percontohan

Pada kegiatan ini diperagakan atau didemonstrasikan bagaimana teknologi diversifikasi pengolahan susu menjadi produk lain seperti pembuatan yoghurt, dan es krim. Selain itu juga pembuatan kemasan yang lebih baik dan higienis. Kegiatan demonstrasi dilanjutkan dengan pelatihan pada masyarakat. Pada saat pelatihan atau percontohan dilakukan mitra diikutsertakan secara aktif melalui diskusi-diskusi dan konsultasi tentang pelaksanaan kegiatan dan penerapan teknologi yang diberikan serta kendala - kendala yang dihadapi, untuk lebih memaksimalkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

Untuk menunjang materi ini maka dibutuhkan beberapa alat dan bahan sebagai berikut :

1. Teknologi Pemiakan Starter Yoghurt dan Pembuatan Yoghurt

Alat dan bahan

- Ruang steril
- Susu skim
- Susu sapi
- Gula pasir/ sukrosa
- CMC
- Perasa makanan
- Starter kering

Cara pembuatan :

Pasteurisasi susu skim sebanyak 500 ml pada suhu 65°C selama 30 menit. Setelah itu dinginkan susu hingga berada pada suhu 40°C. Starter kering yang sudah dipersiapkan sebelumnya diinokulum ke dalam susu skim yang sudah melalui pasteurisasi tadi lalu di inkubasi. Pada suhu kamar proses inkubasi dilakukan selama 14 – 16 jam, akan tetapi pada suhu 45°C suhu inkubasi dapat dilakukan selama 4-6 jam. Susu yang sudah terkoagulasi (starter indukan) tersebut selanjutnya akan dikembangkan lagi sebagai starter basah (*bulk starter*). Untuk membuat starter basah ini larutkan 2-5% starter indukan ke dalam susu yang sudah dipasteurisasi terlebih dahulu hingga menggumpal. Susu yang sudah menggumpal tersebut siap untuk dijadikan yoghurt. Semua proses harus dilakukan di dalam ruangan steril agar mencegah kontaminasi bakteri-bakteri patogen perusak susu.

2. Es Krim

Masyarakat mulai dari balita, anak-anak, dewasa hingga manula sangat menyukai es krim. Karena memiliki variasi rasa yang enak dan memiliki kandungan nutrisi yang sangat bermanfaat untuk tubuh. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan es krim adalah lemak susu, padatan susu tanpa lemak (skim), gula pasir, bahan penstabil, pengemulsi, dan pencitarasa (Astawan, 2005). Menurut Susilorini dan Sawitri (2006), es krim adalah produk olahan susu yang dibuat melalui proses pembekuan dan agitasi dengan prinsip pembentukan rongga udara pada campuran bahan es krim.

Bahan terdiri dari susu sapi segar, gula pasir, kuning telur, pengental, garam, dan coklat bubuk.

Cara Membuat :

- a. Masak susu segar, cream, dan gula di atas api sedang sampai mendidih.
- b. Larutkan coklat bubuk dengan adonan susu panas secukupnya.
- c. Kocok kuning telur sampai lembut, masukkan susu panas ke dalam kocokan telur sambil terus dikocok.
- d. Masukkan larutan coklat dan garam, setelah tercampur rata, dinginkan sampai sangat dingin lalu tuang dalam mangkuk.
- e. Masukkan ke dalam mesin ice cream selama 30 – 45 menit, setelah itu ambil dan segera sajikan.

c. Pemasaran

Untuk memperbaiki kualitas dan performance dari susu yang dipasarkan maka akan dilakukan perancangan perbaikan kemasan untuk susu segar pasteurisasi. Perbaikan kemasan juga diharapkan dapat meningkatkan penjualan dan memperluas distribusi pemasaran. Upaya lain yang akan dilakukan adalah diversifikasi produk sehingga dapat memenuhi permintaan semua konsumen susu, mulai dari anak – anak sampai ke pada orang tua. Selain itu juga wilayah pemasaran diluas ke luar daerah Padang Panjang dengan mencari jaringan pemasaran di beberapa kabupaten kota di luar kota Padang Panjang.

d. Bimbingan dan Pembinaan

Peternak yang telah mencoba menerapkan teknologi ini dibimbing hingga mereka terampil untuk menerapkan secara mandiri dan akan dilakukan pemantauan secara periodik apakah produktivitas sudah meningkat melalui koordinasi dengan ketua kelompok.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Persiapan Kegiatan

Sebelum melaksanakan kegiatan langkah awal yang telah dilakukan adalah peninjauan Kondisi Mitra. Peninjauan ke lokasi mitra dilakukan untuk memverifikasi kondisi usaha mitra yang tujuannya adalah meninjau kembali permasalahan yang dihadapi mitra dan tingkat kebutuhan solusi yang akan ditawarkan. Kegiatan ini dilakukan setelah proposal kegiatan disetujui. Setelah dilakukan peninjauan ke lokasi mitra diperoleh informasi bahwa salah satu mitra yaitu kelompok tani permata ibu sangat membutuhkan teknologi bahan dan alat yang akan kami berikan. Tetapi mitra lain yaitu kelompok tani lembah makmur mengalami ketidak harmonisan dalam kelompok mereka sehingga usaha kelompok mengalami kemunduran. Anggota kelompok berkurang jumlahnya dan motivasi berwirausaha dari anggota kelompok juga menurun, peternak cenderung menjual sapi – sapi mereka. Sehingga saat sekarang ini anggota yang masih bertahan hanya 2 orang.

Setelah diketahui kebutuhan permasalahan dan kebutuhan mitra maka selanjutnya dilakukan persiapan pelaksanaan kegiatan. Kami merencanakan langkah – langkah yang akan dilakukan. Diantaranya adalah persiapan penyuluhan, metode pembuatan produk olahan lain dari susu. Kegiatan penyuluhan dilakukan untuk memotivasi peternak dan perbaikan manajemen pemeliharaan peternak sapi perah anggota kelompok Permata Ibu dan Lembah Makmur. Selain itu kami juga melakukan kegiatan pelatihan dan percontohan pembuatan yoghurt. Mitra juga terkendala dengan pasokan biang untuk pembuatan yoghurt, untuk itu kami merencanakan untuk membantu pengadaan stater yoghurt tersebut. Begitu juga dengan permasalahan pemasaran, khususnya kemasan dimana selama ini paking yang di gunakan masih menggunakan plastik. Untuk itu kami tawarkan mengganti kemasan dengan aluminium foil dan cup. Selain itu untuk mempermudah pemasaran kami juga mempersiapkan 2 buah show cash sebagai wadah untuk memajang produk yang akan diletakkan pada 2 lokasi sekolah yang berbeda.

Pelaksanaan Kegiatan

1. Kegiatan Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan perlu dilakukan mengingat pemahaman peternak tentang manajemen pemeliharaan sapi perah berbeda-beda. Hal ini dapat diketahui dari hasil pengamatan dilapangan dan hasil brainstorming dengan anggota kelompok kedua mitra. Materi penyuluhan yang diberikan adalah :

- Wirausaha, dimana materi ini bertujuan untuk memberikan motivasi kepada para peternak.

- Manajemen pemeliharaan ternak sapi perah. Materi yang diberikan antara lain adalah teknis pemeliharaan mulai dari metode pemeliharaan, penanganan sapi, pakan dan jenis pakan yang diberikan, penanganan penyakit dan proses pemerahan yang higienis.
- Recording usaha ternak sapi perah yang meliputi performan reproduksi (angka kelahiran, calving interval, service per conception); performans produksi (persentase sapi laktasi, produksi susu, lama sapi laktasi) dan performan manajemen (mortalitas).
- Penanganan pasca panen susu dan metode pengolahan susu. Mitra diberikan materi tentang metode pembuatan susu pasterisasi dan yoghurt yang higienis, dan metode pembuatan ice cream.

a. Motivasi Berwirausaha

Materi motivasi berwirausaha diberikan oleh ibu Ir. Amna Suresti, MS. Materi ini perlu diberikan pada kegiatan penyuluhan, mengingat semangat anggota kelompok untuk mengembangkan usaha peternakan sapi perah mulai menurun. Terutama pada kelompok Tani Lembah makmur, dimana jumlah anggota yang tetap aktif dalam menjalankan dan mengembangkan usahanya semakin berkurang. Selain itu para peternak mitra tidak mau merubah metode bisnisnya agar lebih menguntungkan.

Motivasi adalah suatu faktor yang mendorong seseorang untuk melakukan sesuatu perbuatan atau kegiatan tertentu, sehingga motivasi dapat diartikan sebagai pendorong perilaku seseorang. Motivasi orang melakukan bisnis, wirausaha sering berbeda. Keanekaragaman ini menyebabkan perbedaan dalam perilaku yang berkaitan dengan kebutuhan dan tujuan.

Menjalankan sebuah usaha memang membutuhkan semangat dan tekad yang cukup kuat. Tanpa adanya motivasi dan semangat dari para pelakunya, bisa jadi usaha yang dijalankan tidak dapat mencapai puncak kesuksesan. Faktor inilah yang perlu diperhatikan para pelaku usaha, sebab hadirnya motivasi bisnis menjadi modal awal bagi mereka untuk merintis kesuksesan bisnisnya.

Untuk meningkatkan modal motivasi dalam diri pelaku usaha, berikut ini ada 4 motivasi sukses dalam menjalankan bisnis yang perlu Anda terapkan dari sekarang.

Pertama, tanamkan keinginan kuat untuk menambah pengetahuan dan kemampuan.

Salah satu motivasi yang paling dibutuhkan pelaku usaha adalah keinginannya untuk terus belajar dan menambah keterampilan. Seperti kita ketahui bersama, motivasi belajar menjadi modal awal bagi para pengusaha untuk mengembangkan raksasa bisnisnya. Karena itu, belajarlh dari orang-orang sukses di sekitar Anda, belajarlh dari kegagalan yang pernah Anda alami, dan belajarlh dari sumber ilmu yang tersedia di seluruh belahan dunia.

Kedua, berani mengubah tantangan menjadi sebuah peluang. Jika sebagian orang menghindari sebuah resiko, maka lain halnya dengan para pengusaha yang memandang sebuah resiko sebagai peluang baru. Tidaklah heran bila selama ini banyak pelaku usaha yang sukses menemukan ide bisnis baru dari permasalahan kecil yang mereka hadapi setiap harinya. Misalnya saja seperti peluang bisnis jasa laundry yang diangkat dari permasalahan masyarakat di daerah perkotaan yang cenderung memiliki tingkat kesibukan cukup tinggi, sehingga mereka membutuhkan jasa cuci atau laundry sebagai solusi untuk mempermudah rutinitas mereka sehari-hari.

Ketiga, berusaha menjadi nomor satu. Sebagai seorang pelaku usaha, pastinya Anda dituntut untuk siap bersaing dan berusaha menduduki posisi pertama di setiap kesempatan. Dengan dorongan tersebut, para pelaku usaha termotivasi untuk terus berprestasi, meningkatkan produktifitasnya dan menciptakan inovasi baru untuk menghadapi persaingan bisnis yang semakin hari semakin sengit.

Keempat, tebal muka dan bermental baja. Tak jarang para pelaku usaha harus banting tulang dan bekerja keras untuk merintis sebuah usaha. Bahkan terkadang mereka harus turun langsung ke lapangan untuk menawarkan produk-produk unggulannya dari satu rumah ke rumah konsumen lainnya. Kondisi inilah yang menuntut para pelaku usaha untuk memiliki mental baja dan tidak mudah menyerah dengan kendala yang menghadang di tengah jalannya usaha.

Dengan memiliki motivasi bisnis seperti di atas, diharapkan para peternak mitra bisa mengembangkan bisnisnya lebih pesat dan mendapatkan untung berlipat-lipat tiap bulannya. Pemberian materi motivasi ini mampu membangkitkan kembali semangat para peternak untuk lebih giat lagi dalam mengembangkan usahanya.

b. Manajemen Pemeliharaan Sapi Perah

Kelompok Tani Permata Ibu telah memulai aktivitas kelompok sejak awal tahun 1981. Kelompok Tani Permata Ibu awalnya hanya bergerak dibidang tanaman pangan, namun pada tahun 1981, dengan adanya bantuan sapi perah untuk Sumatera Barat dan Padang Panjang juga mendapat alokasi bantuan. Dari sinilah perjuangan kelompok memulai usaha peternakan sapi perah serta sampai saat ini Kelompok Tani Permata Ibu menjadi salah satu kelompok yang bertahan mengelola sapi perah di Sumatera Barat.

Terdapat beberapa faktor yang berpengaruh dalam beternak sapi perah. Faktor terpenting untuk sukses dalam usaha peternakan sapi perah adalah peternak harus dapat menggabungkan kemampuan tata laksana yang baik dengan menentukan lokasi peternakan yang baik, besarnya peternakan, pemilihan sapi yang berproduksi tinggi, pemakaian peralatan yang tepat, tanah yang subur untuk tanaman hijauan makanan ternak dan pemasaran yang baik (Sudono 1999).

Keberhasilan usaha peternakan sapi perah sangat bergantung pada keterpaduan langkah terutama di bidang pembibitan (*breeding*), pakan (*feeding*), dan tata laksana (*management*). Manajemen peternakan sapi perah terdiri atas manajemen pemeliharaan, manajemen kandang, manajemen kesehatan, manajemen pemerahan pasca panen, manajemen reproduksi, dan manajemen pemasaran (Nurdin 2011).

Pada peternakan sapi perah kelompok Permata Ibu, peternak memberikan pakan untuk sapi berupa hijauan dan konsentrat. Hijauan berupa rumput gajah yang ditanam disekitar lokasi peternakan, sementara konsentrat berupa dedak dan ampas tahu. Namun selama ini peternak sangat terkendala dengan ketersediaan ampas tahu, sehingga peternak harus membeli dengan harga yang tinggi. Pemberian konsentrat pada usaha peternakan sapi perah merupakan hal yang sangat penting, karena tanpa konsentrat produksi susu akan menurun. Untuk itu melalui kegiatan pengabdian ini kami memberikan penyuluhan tentang manajemen pemeliharaan sapi perah terutama dalam hal pakan dan sanitasi kandang guna menunjang produksi susu.

Melalui penyuluhan, kami menawarkan beberapa pakan tambahan untuk konsentrat, seperti sagu dan onggok. Selanjutnya dalam hal sanitasi kandang, melalui penyuluhan kami menekankan pada peternak bahwa sanitasi kandang dan lingkungannya harus juga menjadi perhatian peternak, karena produksi sapi perah berupa susu mudah menyerap bau dan rusak. Sapi perah harus selalu bersih, karena akan berdampak kepada kesehatan sapi itu tersendiri, caranya yaitu dengan memandikan sapi perah sebelum diperah susunya. Biasanya dilakukan dua kali sehari, yaitu pada pagi dan siang hari. Cara beternak sapi perah pada umumnya masih bersifat tradisional sehingga peternak perlu dibekali pengetahuan tentang sanitasi kandang dan peralatan pemerahan, yaitu peternak harus memperhatikan peralatan penampungan susu, tempat pakan dan tempat minum dengan benar. Selain itu dalam manajemen pemeliharaan sapi perah juga perlu dilakukan recording. Materi ini disampaikan oleh ibu Dr. Ir. Elly Roza, MP.

c. Penyuluhan tentang teknologi pasca panen dan pembuatan diversifikasi susu menjadi produk lain

Pembuatan Yoghurt

Yoghurt merupakan salah satu produk fermentasi susu yang dibuat dengan menambahkan starter yang terdiri dari dua jenis bakteri yaitu *lactobacillus bulgaricus* dan *streptococcus thermophilus*. Kedua macam bakteri tersebut akan menguraikan laktosa (gula susu) menjadi asam laktat dan berbagai komponen aroma dan citarasa. Bakteri *Streptococcus* adalah penghasil asam laktat, tumbuh sangat baik pada pH 6,5 dan pertumbuhannya terhenti pada keasaman pH 4,2 - 4,4. Bakteri *Laktobacilus* tumbuh sangat baik pada pH 5,5 dan pertumbuhannya terhenti

pada keasaman pH 3,8 - 3,8. Helferich dan Westhoff (1980) menyatakan bahwa bakteri ini mempunyai suhu optimum untuk pertumbuhannya dan menyukai suasana agak asam (pH 5,5).

Saat ini yoghurt sudah banyak digemari oleh konsumen mulai dari anak-anak, remaja, dan bahkan dewasa, sehingga peluang pasar yoghurt menjadi semakin menjanjikan. Hal yang sama juga berlaku di Kota Padang Panjang, Sumatera Barat, dimana para Ibu rumah tangga mulai menyadari akan pentingnya mengkonsumsi makanan kesehatan yang bernutrisi tinggi, sehingga anak-anak mereka mulai dibiasakan meminum susu, baik dalam bentuk susu murni maupun susu pasteurisasi. Hal ini disamping, karena kaya nutrisi, produk ini juga dapat dibeli dengan harga yang terjangkau bagi semua kalangan.

Kelompok Permata Ibu juga mulai memanfaatkan peluang pasar yang ada ini, yaitu dengan mulai mengolah susu menjadi susu pasteurisasi dan yoghurt. Namun dalam pengolahannya Kelompok Tani Permata Ibu masih menggunakan teknologi yang sangat sederhana. Disamping itu peternak belum bisa mengakses biang/starter yang diperjualbelikan secara komersil, dimana sebelumnya peternak hanya mengharapkan biang/starter pemberian dari deperin Kota Padang Panjang. Oleh karena itu melalui kegiatan pengabdian ini kami memberikan solusi dengan membelikan starter dari IPB. Kemudian peternak diberikan pelatihan untuk meremajakan starter, sehingga starter tersebut bisa dimanfaatkan dalam jangka waktu panjang. Yoghurt yang dihasilkan dari starter ini memiliki cita rasa yang agak berbeda dengan yoghurt yang biasa dikonsumsi oleh konsumen yang menjadi sasaran kelompok permata ibu. Konsumen terbiasa mengkonsumsi yoghurt dengan kadar asam yang lebih rendah. Namun sebenarnya yoghurt yang dihasilkan dari starter yang diuji cobakan tersebut sebenarnya lebih mendekati yoghurt yang sudah dijual secara komersil di swalayan.

Cara pembuatan :

Pada proses pengolahan, pembuatan yoghurt diawali dengan pemilihan bahan baku. Tidak semua susu sapi dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan yoghurt, hanya susu sapi yang berkualitas baik yang dapat langsung digunakan sebagai bahan baku yoghurt (Setyanto *et al.*, 1999). Pembuatan yogurt ini diawali dengan pembiakan kultur yogurt. Pasteurisasi susu skim sebanyak 500 ml pada suhu 65 °C selama 30 menit. setelah itu dinginkan susu hingga berada pada suhu 40 °C. starter yang sudah dipersiapkan sebelumnya di inokulum kedalam susu skim yang sudah di pasteurisasi tadi lalu di inkubasi. pada suhu kamar proses inkubasi dilakukan selama 14 – 16 jam, akan tetapi pada suhu 45 °C suhu inkubasi dapat dilakukan selama 4-6 jam. susu yang sudah terkoagulasi (starter indukan) tersebut selanjutnya akan di kembangkan lagi sebagai starter basah (*bulk starter*). untuk membuat starter basah ini larutkan 2-5% starter indukan kedalam susu yang sudah dipasteurisasi terlebih dahulu hingga menggumpal. susu yang sudah menggumpal tersebut siap untuk dijadikan yoghurt.

Kultur stok yang telah dibuat perlu diperbaharui agar aktivitasnya tidak berkurang. Kultur stok yang disimpan terlalu lama (lebih dari satu minggu), dapat berkurang aktivitasnya karena habisnya substrat dan menumpuknya metabolit. Materi ini diberikan oleh Bapak Ade Sukma, S.Pt, MP.

Kegiatan Pasca Panen

Penanganan susu pascapanen sangat penting segera dilakukan. Hal ini untuk memperoleh susu yang baik sesuai dengan SNI. Mengingat sumber pencemaran yang utama adalah kandang maka susu yang telah diperah harus sesegera mungkin dikeluarkan jauh dari kandang. Selanjutnya penanganan lanjutan perlu dilakukan. Penanganan pascapanen yang biasa dilakukan adalah dengan cara : a) pendinginan (refrigeration), b) pembekuan (freezing), c) pengawetan dengan kimiawi (chemical preservation), dan d) perlakuan panas (heat treatment).

a. Pendinginan

Yaitu penyimpanan susu hasil pemerahan ke pada temperatur sekitar 0 – 10 oC. Pada suhu pendinginan ini, bakteri tidaklah mati. Pendinginan hanya memperlambat proses pertumbuhan

dan perkembangan bakteri dan dengan demikian maka kerusakan yang diakibatkan bakteri juga menjadi diperlambat. Suhu selama proses pendinginan harus dijaga dalam kondisi konstan.

b. Perlakuan panas

Perlakuan panas ada dua macam, yaitu pasteurisasi dan sterilisasi. Kedua perlakuan panas ini juga termasuk bagian dari pengolahan susu sehingga ada susu pasteurisasi dan susu sterilisasi. Pasteurisasi ditujukan untuk membunuh bakteri patogen dan mengurangi jumlah bakteri non patogen. Tetapi spora-spora bakteri masih bertahan pada suhu pasteurisasi. Ada dua tipe pasteurisasi, yaitu Low Temperature Long Time (LTLT), yaitu pasteurisasi dengan pada suhu 60-70 oC selama 30 menit dan tipe High Temperature Short Time (HTST), yaitu pasteurisasi pada suhu 70-80 oC selama 15 detik. Waktu penentuannya adalah ketika suhu pasteurisasi mencapai 65 oC. Sterilisasi merupakan pemanasan dengan suhu di atas 100 oC. Sterilisasi ini dapat membunuh bakteri patogen dan bakteri-bakteri lainnya. Salah satu produk susu sterilisasi adalah susu UHT (Ultra High Temperature). Tentang susu sterilisasi dan pasteurisasi dapat dilihat juga pada pembahasan olahan susu. Pada usaha peternakan sapi perah mitra pemanasan yang dilakukan adalah dengan metode pasteurisasi. Disini kami memberikan pelatihan proses pasteurisasi yang baik dan higienis yaitu dengan cara memanaskan susu pada wadah yang telah disterilkan dengan suhu 70 °C. Selanjutnya susu-susu yang telah ditangani tersebut dapat digunakan untuk keperluan industri olahan susu. Penanganan pascapanen dimaksudkan untuk menjaga kualitas susu segar

Perbaikan Kemasan

Kesadaran akan kesehatan yang semakin meningkat dan preferensi kepada produk-produk sehat merubah gaya pilihan produk oleh para pembeli. Salah satu faktor yang dapat menarik perhatian konsumen dan mempengaruhi secara langsung proses pembelian adalah kemasan. Kemasan merupakan P kelima dalam bauran pemasaran. Perkembangan kecil pada kemasan atau penampakan luar dari sebuah produk dapat memberikan reaksi yang sangat berbeda dari konsumen. Kemasan yang kreatif juga tidak kalah penting dan telah menjadi pertimbangan tersendiri bagi pembeli.

Packing yang selama ini digunakan adalah dengan menggunakan plastik. Sementara itu penggunaan plastik sebagai alat packing untuk komoditi susu sangat tidak dianjurkan karena plastik sangat mudah terurai apalagi susu yang di packing dalam keadaan panas.

Selain merusak lingkungan, penggunaan plastik untuk kemasan makanan berpotensi mengganggu kesehatan manusia. Plastik yang digunakan untuk kemasan makanan digolongkan dalam bentuk monomer, dimer dan trimer. Jenis senyawa kimianya meliputi polystyrene (PS), polyvinyl chloride (PVC), vinylidene chloride resin (VCR), PVDC, akrilonitril (ABS), polietilen dan polipropilen. Ada juga kemasan makanan yang terbuat dari plastik daur ulang yang sulit diidentifikasi jenis bahan kimianya.

Untuk packaging solusi yang kami berikan adalah dengan menggunakan aluminium foil sebagai pengganti plastik. Aluminium foil ini kami dapatkan di Jakarta dengan ukuran yang bervariasi, mulai dari ukuran 0,25 l, 1 l, dan 2 l. Untuk kekontinuan proses produksi selanjutnya kami memfasilitasi mitra dengan penjual kemasan aluminium foil yang ada di Jakarta.

Packing yang kami berikan dilengkapi dengan labeling. Sementara ini labling yang kami rancang berupa kertas stiker yang dicetak sesuai keinginan dan kebutuhan mitra.

Kegiatan Perbaikan Pemasaran

Dari diskusi disarankan kepada pemilik untuk memberikan identitas pada produk yang dijual, sehingga konsumen dapat dengan mudah mengenali produk yang dihasilkan mitra, sebagaimana yang dikatakan Kotler (2000) bahwa merek merupakan bagian dari produk yang membuat konsumen mudah mengingat, merek yang berhasil adalah merek yang mudah dikenal atau memiliki brand recognition yang tinggi. Selain produk yang dijual tanpa merek, masalah lain dalam pemasaran pada usaha ini adalah kemasan yang kurang menarik, dimana produk yang dijual hanya dikemas dengan kemasan plastik.

Untuk mengatasi masalah keterbatasan peternak untuk wilayah pemasaran, wadah atau sarana pemasaran, kami juga telah membantu mitra dengan memberikan 2 buah show case. Kedua show case ini ditempatkan di 2 lokasi yang berbeda sebagai upaya untuk perluasan pasar dimana show case ditempatkan pada mini market dan pesantren yang ada di Kota Padang Panjang. Dengan cara ini maka mitra dapat meningkatkan penjualannya.

Kegiatan Pembinaan

Pemantauan terhadap mitra dilakukan secara berkala dalam hal peremajaan stater yoghurt, manajemen pemeliharaan sapi perah, dan recording usaha ternak sapi perah. Selain itu juga dilakukan pemantauan dalam proses produksi dan pemasaran produk olahan susu sapi perah mitra. Setelah kegiatan pengabdian ini selesai pemantauan tetap dilakukan secara berkala.

Kendala yang dihadapi pada saat pelaksanaan kegiatan adalah sulitnya mengajak peternak untuk lebih berani mengembangkan usahanya. peternak lebih cenderung melakukan aktivitas usaha seperti apa yang sudah mereka lakukan selama ini, tanpa adanya terobosan baru. Akan tetapi dari motivasi yang diberikan pola pikir peternak mulai berubah dan peternak mempunyai keinginan untuk mencoba yang yang telah kami berikan. Tentunya ini akan berhasil apabila terus dilakukan pendampingan dari pihak perguruan tinggi dan Dinas Pertanian.

KESIMPULAN

Kegiatan ini banyak memberikan dampak yang positif pada usaha mitra. Materi penyuluhan meliputi motivasi untuk berwirausaha, manajemen pemeliharaan ternak sapi perah dan pelatihan pengolahan susu menjadi yoghurt dan ice cream. Selain itu mengingat keterbatasan peternak untuk mengakses stater yoghurt maka tim pengabdian juga membantu mitra dengan cara melakukan pengadaan starter yoghurt dan kemasan sebagai bahan packaging susu beserta olahannya. Sebagai upaya perluasan pasar maka kami juga membantu peternak mitra. Dalam hal ini kami tim pengabdian memberikan 2 buah show case yang ditempatkan pada 2 tempat yang berbeda yang dianggap sangat potensial untuk pemasaran produk susu dan olahannya. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada kelompok tani ini perlu dilanjutkan. Kegiatan yang direkomendasikan adalah melakukan penyuluhan dan pelatihan manajemen bisnis agar usaha ini dapat berkembang.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 1990. Manajemen Pemasaran: Dasar, Konsep dan Strategi. Rajawali Press. Jakarta.
- David, F.R. 2004. Manajemen Strategis. Aplikasi dan Konsep. Prehallindo. Jakarta
- Dinas Peternakan Sumatera Barat, 2010.
- Helferich, W and D . Westhoff. 1980 . All absut yoghurt prentice-Hall, Mc, Engel Wood-Cliffs . New Yersey.
- Kotler, P. 2000. Marketing Management.The Millenium Eddition. Prentice Hall.Upper Sadle River
- Nurdin, E. 2011. Manajemen Sapi perah. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Schoell, W. F and Joseph P. Guiltinan. 1990. Marketing. 4th Edditon. Allyn and Bacon. A division of Simon & Schuster, Inc. Massachusetts.
- Setiyanto, Nurcahyadi, C H. Sirait 1999. Evaluasi Kualitas Yoghurt di Wilayah Bandung. Prossiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Puslitbang Peternakan Bogor
- Siagian.S. 1998. Managemen Strategi. Bumi Aksara. Jakarta
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1998. Badan Standarisasi Nasional-BSN, Jakarta