

I_bM KELOMPOK PRODUSEN DADIH DI DAERAH TILATANG KAMANG KABUPATEN AGAM

Amna Suresti¹⁾, Salam Ningsih Aritonang²⁾, Rahmi Wati³⁾

¹ Fakultas Peternakan, Universitas Andalas
email : amnareres@yahoo.com

² Fakultas Peternakan, Universitas Andalas
email : sn_aritonang@yahoo.com

³ Fakultas Peternakan, Universitas Andalas
email : rahmi.unand@gmail.com

Abstract

In West Sumatra, buffalo milked to produce milk that is processed into curd. The curd was traditional food made from buffalo milk that is cured at room temperature for 2 to 3 days in a bamboo tube closed banana leaves, creamy white with a dense and smooth texture, flavor and aroma typical acid (smell bamboo). Targets was increase efforts to reproduce the variation of production and product (product diversification: Ice curd, buttermilk pudding, curd Aroma Tape, Jelly Candy curd) by using a particular technology, and improving packaging curd in order to expand the market that leads to an increase in income of farmers and businessman curd). Based on the report of activities that have been described, here are some conclusions that can be produced (1). Entrepreneurial motivation training activities can increase entrepreneurial spirit curd producers in an effort to support the development activities of the business group. (2) The maintenance management counseling buffaloes able to develop the knowledge of farmers in raising livestock buffalo. (3). Pilot training and diversification curd able to increase revenue. (4). Promotion and development of network marketing has been used as a marketing strategy to increase production volume group.

Key Word: buffalo milked, product diversification, Entrepreneurial motivation, increase revenue and Promotion and development of network marketing

1. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Di Sumatera Barat, kerbau diperah untuk menghasilkan susu yang diolah menjadi dadih. Dadih adalah makanan tradisional yang dibuat dari susu kerbau yang diperam pada suhu kamar selama 2 sampai 3 hari dalam tabung bambu yang ditutup daun pisang, berwarna putih susu dengan tekstur padat dan licin, rasa asam serta aroma yang khas (bau bambu) (Sugitha dan Aidi, 1998). Proses pembuatan dadih dari susu kerbau dalam tabung bambu, telah lama dikenal oleh masyarakat di Kabupaten ini, namun informasi tentang potensi dadih sebagai sumber pendapatan peternak belum diketahui.

Sebagai makanan tradisional ternyata dadih ini mempunyai khasiat ganda yaitu sebagai gizi, kesehatan dan makanan budaya. Pada umumnya dadih dimanfaatkan sebagai lauk pauk, makanan selingan, pelengkap upacara adat dan sebagai obat-obatan tradisional. Untuk dapat mengembangkan produk dadih ini harus

didukung dengan suatu standar teknologi pengolahan dan standar hasil produk olahan. Karena itu keberadaan dadih perlu dukungan sehingga pengembangannya bisa diterima masyarakat luas (Sugitha, 1998) .

Usaha pembuatan dadih di daerah ini sudah dilakukan secara turun temurun namun jika dilihat dari kualitas usahanya dapat disimpulkan bahwa pembuatan dadih di daerah ini tidak mengalami kemajuan yang berarti baik dari jumlah pelaku usaha maupun dari sisi pemasaran. Manajemen usaha dadih ini belum memperlihatkan bagaimana cara meningkatkan kualitas dan olahan dadih yang lebih baik, begitu juga dengan harga yang diperoleh oleh mitra terlalu kecil dan kadangkala hargapun dipermainkan oleh pedagang perantara hal ini dikarenakan tidak adanya lembaga atau kelompok yang mengusahakan usaha ini dapat berorientasi bisnis sehingga diharapkan dapat meningkatkan pendapatan peternak. Dari sudut pandang konsep pemasaran terlihat bahwa dadih yang dihasilkan masih bersifat generik, dimana belum ada dilakukan usaha untuk menambah nilai/value yang dilakukan

oleh produsen, bahkan usaha pengolahan dadih menjadi bentuk makan yang lain tidak dilakukan oleh produsen didaerah ini. dadih yang dijual oleh mitra masih berupa dadih murni yang dijual ke pasar terdekat, belum adanya tersentuh dengan teknologi diversifikasi produk.

Disamping itu usaha dari produsen untuk memperkenalkan dadih ini hanya terbatas pada daerah sekitar namun diluar daerah mereka belum lakukan. Mitra juga mengalami kesulitan dalam mengolah dadih dalam bentuk makanan lain yang disukai oleh konsumen seperti rasa dan aromanya.

Analisis Situasi

Di Kecamatan Tilatang Kamang ini hanya ada 14 orang dari jumlah rumah tangga peternak yang mengusahakan pengolahan susu kerbau menjadi dadih, yaitu 3 orang di nagari Kapau, 6 orang di Gadut dan 5 orang dinagari Koto tengah. Rata-rata kepemilikan kerbau per orang hanya berkisar antara 1 – 2 ekor dengan produksi dadih dapat menghasilkan sekitar 15 tabung (1 tabung isi 200 ml susu). Kalau kita lihat produksi rata-rata susu perhari dari 14 produsen diatas, maka secara keseluruhan produksi dadih di Kecamatan Tilatang Kamang ini rata-rata 120 tabung/hari yang dijual di Pasar Atas dan Pasar Bawah Bukittinggi. Harga per tabung Rp.5000 yang dijual kepedagang perantara, sementara harga jual dipasar oleh pedagang perantara berkisar antara Rp.7000 sampai Rp.8000 per tabung. Pendapatan yang diterima oleh peternak dari penjualan dadih ini berkisar antara Rp 20.000 sampai Rp.35.000 setiap hari. Pendapatan peternak sebenarnya masih dapat ditingkatkan lagi jika petani pemilik kerbau penghasil dadih tersebut mau membuka diri untuk menerima inovasi baru, baik di bidang produksi dengan meningkatkan skala usaha ternak kerbau yang dipeliharanya, maupun teknologi dalam pembuatan produk dari dadih.

Rendahnya produksi susu salah satu diakibatkan minimnya pemahaman dan ketrampilan peternak dalam memelihara ternak kerbau. Usaha ini juga tidak terlepas dari manajemen pemeliharaan ternak kerbau, dimana pola pemeliharaan masih bersifat tradisional sebagai warisan dari orang tua. Manajemen pemeliharaan ternak khususnya untuk pakan, hanya mengandalkan ketersediaan rumput alam yang selalu mengalami keterbatasan, baik dalam jumlah

dan mutu. Peternak juga belum menggunakan konsentrat sebagai suplemen untuk peningkatan produksi susu. Melihat tatalaksana pemeliharaan yang sederhana dan belum mengenal pemberian makanan tambahan berupa konsentrat, bukanlah hal yang tidak mungkin untuk meningkatkan produksi susu kerbau di kedua daerah tersebut. Walaupun hanya dengan pakan yang sangat sederhana hanya berupa hijauan lapangan yang mempunyai nilai nutrisi relatif rendah sangat wajar jika produksinya hanya sedemikian saja. Perbaikan manajemen masih bisa ditingkatkan melalui usaha perbaikan pengelolaan dan perkandangan serta tata cara pemeliharaan sehingga kehilangan energy sewaktu digembalakan atau sewaktu merumput dapat dieliminir menjadi keperluan produksi susu.

Walaupun Usaha pembuatan dadih di daerah ini sudah dilakukan secara turun temurun namun jika dilihat dari kualitas usahanya dapat disimpulkan bahwa pembuatan dadih didaerah ini tidak mengalami kemajuan yang berarti baik dari jumlah pelaku usaha maupun dari sisi pemasaran. manajemen usaha dadih ini belum memperlihatkan bagaimana cara meningkatkan kualitas dan olahan dadih nyang lebih baik, begitu juga dengan harga yang diperoleh oleh mitra terlalu kecil dan kadangkala hargapun dipermainkan oleh pedagang perantara hal ini dikarenakan tidak adanya lembaga atau kelompok yang mengusahakan usaha ini dapat berorientasi bisnis sehingga diharapkan dapat meningkatkan pendapatan peternak. Dari sudut pandang konsep pemasaran terlihat bahwa dadih yang dihasilkan masih bersifat generik, dimana belum ada dilakukan usaha untuk menambah nilai/value yang dilakukan oleh produsen., bahkan usaha pengolahan dadih menjadi bentuk makan yang lain tidak dilakukan oleh produsen didaerah ini. dadih yang dijual oleh mitra masih berupa dadih murni yang dijual ke pasar terdekat, belum adanya tersentuh dengan teknologi diversifikasi produk. Disamping itu usaha dari produsen untuk memperkenalkan dadih ini hanya terbatas pada daerah sekitar namun diluar daerah mereka belum lakukan. mitra juga mengalami kesulitan dalam mengolah dadih dalam bentuk makanan lain yang disukai oleh konsumen seperti rasa dan aromanya.

Perumusan Masalah

Dari analisis awal dengan kelompok dapat beberapa persoalan yang dihadapi oleh kelompok diantaranya adalah rendahnya produksi susu, lemahnya teknologi pascapanen yang dimiliki oleh kelompok, manajemen usaha yang belum terarah lebih baik serta pasar yang kurang menjanjikan dari tahun ke tahun tampak dengan tidak berkembangnya perluasan pasar, sehingga pendapatan peternak dari tahun ketahun tidak ada peningkatan. Selain itu rasa dan aroma dadih juga kurang diminati oleh konsumen kalangan muda. Hanya masyarakat yang berusia 45 tahun keatas yang banyak mengkonsumsi dadih. Di luar itu alasan bahwa masyarakat kurang menyenangi dadih karena aroma yang dikeluarkan dari dadih kurang disenangi oleh masyarakat. Untuk itu kelompok ini ingin membuat dadih yang disukai oleh masyarakat yang berusia dibawah 45 th khususnya anak-anak sekolah, tetapi terkendala dengan ketidaktahuan dan ketidakmampuan dalam mendiversifikasi produk. Disamping itu untuk memperluas pasar, kelompok ini juga berkeinginan untuk mempromosikan usahanya diluar daerah tetapi juga mereka tidak tahu bagaimana caranya mempromosikan usaha ini keluar daerah. Kendala lain yang lebih penting adalah motivasi mitra sangat rendah untuk mengembangkan usaha lebih besar lagi karena keterbatasan pengetahuan dan ketrampilan.

Begitu juga dengan konsumen yang berada di luar kabupaten Agam ini seperti Padang, Pariaman, Pasaman dan lain-lain, minat masyarakat terhadap dadih masih kurang padahal fungsi dadih sangat bagus untuk kesehatan tubuh. Rendahnya pengetahuan dan ketrampilan mitra untuk meningkatkan pendapatan melalui usaha ini masih rendah sehingga motivasi berwirausahapun juga rendah, padahal kita tahu bahwa nilai gizi dadih sangat baik untuk kesehatan. Dengan melihat keadaan diatas, kondisi dadih sangat memprihatinkan dan perlu untuk dilestarikan. Keadaan ini diperparah lagi dengan makin kurangnya produksi dadih, populasi kerbau semakin menyusut, minat dan perhatian pemerintah yang kurang mendukung dapat mengakibatkan dadih makin lama makin hilang dan tidak dikenal lagi oleh generasi penerus. Maka dari itu dadih sangat perlu untuk dipertahankan dan dilestarikan sebagai makanan khas Sumatera Barat.

Akibatnya pendapatan yang diterima dari usaha ini tidak pernah mengalami peningkatan, dimana kisaran pendapatan yang diterima perhari sebesar Rp 20.000,- sampai Rp 30.000,-/hari. Diharapkan dari penggunaan teknologi yang ditawarkan kepada kedua kelompok. akan meningkatkan pendapatan sekitar 70% dari rata-rata pendapatan yang diterima sebelumnya.

Dari identifikasi permasalahan di atas maka dapat di ambil kendala-kendala yang menjadi permasalahan utama dalam produksi, perluasan pasar dan aroma dadih yang tidak disukai oleh masyarakat sebagai berikut :

1. Motivasi mitra sangat rendah untuk mengembangkan usaha menjadi lebih besar. disebabkan karena keterbatasan pengetahuan dan ketrampilan.
2. Produksi susu kerbau masih rendah berkisar 1-2liter/ekor/hari, sementara produksi susu ideal adalah 3 – 5 liter/ekor/hari. karena pemeliharaan kerbau belum mengenal sistem manajemen produksi ternak yang tepat, sehingga berdampak terhadap produksi dadih yang dihasilkan
3. Belum ada pemikiran dari peternak untuk mendiversifikasi produknya dengan menggunakan teknologi penghilang aroma dadih dan teknologi pembuatan dan diversifikasi dadih menjadi produk lain (es dadih, dadih dengan aroma baru/tape). serta teknologi kemasan dari bentuk tabung bambu menjadi kemasan dadih dengan cup plastic atau yang lainnya.
4. Manajemen pemasaran masih kurang baik, belum menerapkan konsep manajemen pemasaran yang strategis. Diperlukan perbaikan dalam produk dan kemasan serta promosi agar bisa meningkatkan performan dari produk memperluas pasar. Belum adanya jaringan pemasaran yang lebih jauh untuk memasarkan produk. Perlu diupayakan sarana dan prasarana untuk menunjang pemasaran produk yang dihasilkan untuk memperluas pasar. Belum adanya kegiatan promosi untuk memperkenalkan produk kepada konsumen.

TUJUAN DAN TARGET LUARAN

Adapun target luaran dari program ini adalah strategi yang diterapkan dalam pemasaran produk. Hal itu ditunjukkan dengan usaha peningkatkan produksi dan memperbanyak variasi produk (diversifikasi

produk :Es dadih, pudding dadih, Dadih Aroma Tape, Permen Jelly Dadih) dengan menggunakan Teknologi tertentu, serta memperbaiki Kemasan Dadih agar dapat memperluas pasar sehingga bermuara pada peningkatan pendapatan peternak dan pengusaha dadih) baik, rasa, kemasan, merek, dan kualitas. Selain itu, untuk meningkatkan daya saing melakukan promosipromosi yang bersifat tradisional dan modern. Sementara strategi tempat dilakukan dengan cara memperindah dan memperbesar stand penjualan, sedangkan strategi distribusi dilakukan secara variatif, meliputi saluran langsung dan saluran tidak langsung.

2. METODE

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

Metode yang digunakan adalah :

a. Metode Penyuluhan

Penyuluhan dilakukan kepada peternak kerbau dan pengusaha dadih yang berada di dua Jorong yaitu Jorong Pincuran dan Jorong Barangin. Pada penyuluhan ini melibatkan sebanyak 25 orang peternak dan pengusaha dadih (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 dan pembuatan bisnis plan
2. Memberikan penyuluhan tentang manajemen produksi susu ternak kerbau untuk meningkatkan produksi dadih.
3. Memberikan penyuluhan tentang manajemen pemasaran dadih mengenai bauran pemasaran yang meliputi strategi produk, tempat, harga dan promosi
4. Memberikan penyuluhan tentang teknologi pembuatan diversifikasi dadih menjadi produk lain (es dadih,

dadih dengan aroma baru/tape). Selain itu juga penyuluhan tentang pembuatan kemasan dadih 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 dadih menjadi produk lain seperti pembuatan es dadih dan dadih dengan aroma baru/tape. 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 yaitu sebagai berikut :

1. Teknologi Diversifikasi Dadih

a. Dadih dengan aroma baru/tape dengan cara Inokulasi Ragi Tape

Alat dan bahan :

- Tabung bambu
- Susu kerbau
- Ragi Tape
- Daun pisang

Cara pembuatan :

Susu kerbau disaring sebanyak 200 ml, lalu dimasukkan kedalam tabung bambu Setelah itu tambahkan starter dadih 2% aduk hingga homogen. Lalu diinokulasikan (ditambahkan) ragi tape 1.5-2% aduk lagi hingga homogen lalu ditutup dengan daun pisang dan diikat untuk kemudian disimpan pada suhu kamar kurang lebih 1 sampai 2 hari sehingga terbentuk dadih beraroma baru/tape.

b. Es Dadih

Alat dan bahan

- Dadih
- air
- Buah-buahan (nangka, strowbery, dll)
- Gula
- garam

- Blender
- Plastik es
- Karet pengikat

Cara pembuatan :

Dadiah dengan buah-buaha diblender sampai homogen, lalu tambahkan air dan blender lagi hingga homogen. Lalu dimasukkan ke plastik es dan diikat untuk kemudian disimpan di dalm freezer hingga menjadi es.

c. Sauce Dadiah

Alat dan bahan:

- Dadiah 1 tabung
- Sauce tomate 1 sendok makan
- Sauce cabe 1 sendok makan
- Jeruk nipis
- Gula secukupnya
- Garam

Cara pembuatan :

Semua bahan dicampur , diaduk dan siap untuk disajikan

d. Puding dadiah

Alat dan Bahan

- Air 600 ml
- Agar-agar 1 bungkus
- Garam secukupnya
- Gula 200 gram
- Buah-buahan (nangka atau markisa)
- Dadiah 1 tabung

Cara pembuatan

- Campurkan air, gula, garam dan agar-agar, kemudian dimasak sampai mendidih.
- Blender dadiah dan nangka serta tambahkan air minum 100 ml.
- Kemudian adonan 2 dimasukkan kedalam adonan 1
- Dinginkan sampai keras
- Puding siap disajikan

e. Permen Jelly Dadiah

Alat dan bahan

- High Fructosa Syrop (HFS) 400 ml
- Sukrosa 233 g
- Air 750 ml
- Pektin 40 g Kualii
- Dadiah 40% dari air
- Air hangat 250 ml
- Tepung Tapioka dan Gula (1:1)
- Kompor
- Pengaduk
- Termometer
- Loyang
- Pisau
- Pembungkus

Cara pembuatan :

- HFS (400 ml), sukrosa (232.5 g), dan air (750 ml) dimasak sambil diaduk-aduk pada suhu 90 – 100 °C hingga terbentuk adonan.

- Adonan ditambahkan pektin sebanyak 40 g yang telah dilarutkan dalam air hangat sebanyak 250 ml sambil diaduk hingga temperatur turun sampai 40 °C,

- Lalu ditambahkan dadiah sebanyak 40% sambil diaduk sampai larutan kalis,

- Adonan dimasukkan ke dalam cetakan loyang berbahan alumanium untuk memberikan bentuk dan biarkan pada suhu ruang selama 1 jam dan dimasukkan ke dalam refrigerator (0-50 C) selama 12 jam.

- Selanjutnya permen dipotong dalam ukuran 2 x 2 x 1 cm dan ditaburi dengan campuran tepung tapioka dan tepung gula yang sudah disangrai lalu dibungkus.

2. Perluasan Pasar

Untuk meningkatkan penjualan maka diupayakan untuk memperluas distribusi dengan merancang perluasan pasar. Dengan diversifikasi produk yang telah dilakukan maka pemasaran dapat diperluas dari mulai anak – anak sampai ke pada orang tua. Belum ada teknologi promosi dari daerah setempat dalam memperkenalkan dadiah, untuk itu perlu dirancang pembuatan iklan di Koran, plang nama, dan brosur yang disediakan untuk mempromosikan dadiah ini di kota lain untuk memperluas pasar.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Persiapan Kegiatan

Kegiatan yang direncanakan sebelumnya akan dilakukan dilakukan pada kedua kelompok produsen dadiah yaitu di kelompok baringin dan pincuran, namun setelah proposal disetujui, kami melakukan peninjauan ulang atau memverifikasi kondisi usaha mitra. Namun kedua kelompok telah menjual ternaknya sehingga tidak berproduksi dadiah lagi, sehingga dengan kesepakatan wali jorong setempat dialihkan pada kelompok Jorong PGRM dan Jorong Koto Malintang yang mempunyai permasalahan yang sama.

Setelah dilakukan peninjauan ke lokasi mitra diperoleh informasi bahwa kedua mitra sangat membutuhkan teknologi yang akan kami berikan. Anggota kelompok berkurang jumlahnya dan motivasi berwirausaha dari anggota kelompok juga menurun, peternak cenderung menjual ternak kerbau mereka. Sehingga saat sekarang ini anggota yang masih bertahan hanya 3 sampai 6 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 kerbau. Selain itu kami juga melakukan kegiatan pelatihan dan percontohan pembuatan beberapa olahan dadih berupa esdadih, pudding, sauce dan jus dadih. Mitra juga terkendala dengan perluasan pasar dadih dan olahannya. Untuk pembuatan olahan dadih ini kami merencanakan untuk membantu pengadaan alat-alat berupa kulkas, blender termos es, dan etalase. Begitu juga dengan permasalahan pemasaran, khususnya kemasan pudding kami menawarkan dengan labeling dan brosur. Selain itu untuk mempermudah pemasaran kami juga mempersiapkan 2 buah etalase sebagai wadah untuk memajang produk.

Pelaksanaan kegiatan.

A. Kegiatan Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan yang pertama kali kami lakukan adalah pemahaman peternak tentang kelompok produsen dadih, tujuan kelompok dan aktifitas dalam kelompok. Seperti halnya kelompok usaha kecil dan menengah, faktor individu masih dianggap menonjol dalam menentukan model kelembagaan dan pengaturan personalia. Walaupun jumlah anggota ada 10 orang, tetapi hanya 4 orang yang dianggap mengendalikan usaha ini. Pembagian tugas didasarkan kepada kemampuan masing-masing. Namun dengan kemampuan yang dimiliki oleh 4 orang ini, proses produksi bisa dikuasai. Selama kegiatan IBM berlangsung, dilakukan rasionalisasi tugas dan tanggung jawab masing-masing personil agar proses produksi bisa lebih baik.

Serta dirancang model tugas pekerjaan yang dapat dilakukan oleh setiap personil bahkan bagi siapapun yang terlibat dalam proses produksi secara tentatif sesuai kebutuhan. Hal ini penting dilakukan agar proses produksi terjamin kualitasnya. Dari hasil diskusi, anggota sangat antusias untuk meningkatkan usaha olahan dadih ini dan telah berusaha untuk mencari tempat untuk usaha ini.

Disamping itu, dari hasil pengamatan dilapangan, motivasi anggota untuk meningkatkan usaha mereka sangat rendah disebabkan karena keterbatasan pengetahuan dan ketrampilan mereka, akibatnya pendapatan mereka juga tidak bertambah. Kemudian penyuluhan berikutnya mengenai manajemen pemeliharaan kerbau, dimana persepsi dan pengetahuan peternak kerbau masih sangat rendah. Hal ini dapat diketahui dari hasil pengamatan dilapangan dan hasil brainstorming dengan anggota kelompok kedua mitra. Materi penyuluhan yang diberikan adalah:

1. Wirausaha, dimana materi ini bertujuan untuk memberikan motivasi kepada para peternak.
 2. Manajemen pemeliharaan ternak kerbau. Materi yang diberikan antara lain adalah teknis pemeliharaan mulai dari metode pemeliharaan, penanganan kerbau, pakan dan jenis pakan yang diberikan, penanganan penyakit dan proses pemerahan yang higienis.
 3. Recording usaha ternak kerbau yang meliputi performan reproduksi (angka kelahiran, calving interval, service per conception); performans
 4. Metode pengolahan susu. Mitra diberikan materi tentang metode pembuatan olahan dadih
- #### B. Motivasi Berwirausaha

Materi motivasi berwirausaha diberikan oleh ibu Rahmi Wati, S.Pt, M.Si.. Materi ini perlu diberikan pada kegiatan penyuluhan, mengingat semangat anggota kelompok untuk mengembangkan usaha peternakan kerbau mulai menurun.. Selain itu para peternak mitra tidak punya pengetahuan dalam meningkatkan nilai tambah produk agar bisnisnya 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, belajarlah dari orang-orang sukses di sekitar Anda, belajarlah dari kegagalan yang pernah Anda alami, dan belajarlah 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.

C. Manajemen Pemeliharaan ternak kerbau

Faktor terpenting untuk sukses dalam usaha peternakan kerbau adalah peternak harus dapat menggabungkan kemampuan tata laksana yang baik dengan menentukan lokasi peternakan yang baik, besarnya peternakan, pemilihan berproduksi tinggi, pemakaian peralatan yang tepat, tanah yang subur untuk tanaman hijauan makanan ternak dan pemasaran yang baik (Sudono 2003).

Keberhasilan usaha peternakan kerbau 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).

Peternak pada kedua mitra ini memberikan pakan untuk kerbau hanya berupa hijauan saja dan tidak pernah menambahkan dengan konsentrat. Untuk itu melalui kegiatan pengabdian ini kami memberikan penyuluhan tentang manajemen pemeliharaan kerbau terutama dalam hal pakan dan sanitasi kandang guna menunjang produksi susu.

Produksi susu kerbau yang dipelihara dengan pola kebiasaan petani memberikan pakan tambahan pada induk yang sedang laktasi (tradisional) dengan penambahan pakan 3 kg dedak padi hanya menghasilkan 0,8 l/ekor/hari, sedangkan pada pola petani yang diperbaiki dengan penambahan suplemen 2 kg dedak dan 1 kg bungkil kelapa pada induk yang sedang laktasi ternyata mampu meningkatkan produksi susu menjadi 1,05 l/ekor/hari (Wirdahayati, 2005). Melalui penyuluhan, kami menawarkan beberapa pakan tambahan untuk konsentrat seperti sagu, dedak padi atau bungkil kelapa. Selanjutnya dalam hal sanitasi kandang, melalui penyuluhan kami menekankan pada peternak bahwa sanitasi kandang dan lingkungannya harus juga menjadi perhatian peternak, karena produksi susu mudah menyerap bau dan rusak. Cara beternak 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. Materi ini disampaikan oleh ibu Prof. Salam Aritonang dan Dr. Ir. Elly Roza, MP.

D. Dadih dan Manfaatnya

Dibandingkan dengan yoghurt keberadaan dadih relatif belum dikenal masyarakat. Hal ini kemungkinan karena adanya anggapan bahwa dadih harus terbuat dari susu kerbau di dalam bambu, sehingga sulit untuk dikembangkan dalam skala yang lebih besar. Dadih memiliki tekstur padat, dengan kadar keasaman (pH) sekitar 3,4. Karakteristik dadih susu kerbau adalah sebagai berikut: kadar air (84,35%), protein (5,93%), lemak (5,42%), karbohidrat (3,34%). Komposisi gizi akan sangat tergantung dari kualitas susu yang digunakan.

Perbedaan yang menyolok antara dadih dengan yoghurt terletak pada

konsistensi atau teksturnya. Yoghurt pada umumnya bersifat slurry (seperti pasta) atau padatan lunak, sedangkan dadih lebih keras, dan lebih kering.

Saat ini pengolahan dadih masih dikerjakan oleh industri rumah tangga pangan (IRTP). Penyebarannya juga masih sangat terbatas yaitu di propinsi Sumatera Barat terutama di daerah Bukit Tinggi, Agam, Payakumbuh dan di Propinsi Riau. Belum berkembangnya industri pengolahan dadih di Indonesia kemungkinan dikarenakan beberapa faktor antara lain: (i) bahan baku susu kerbau, (ii) penggunaan bambu dan (iii) tidak tersedianya kultur untuk starter dadih

Sampai saat ini pembuatan dadih ditingkat peternak dilakukan secara tradisional dan belum ada standar cara pembuatannya. Oleh sebab itu dadih yang dihasilkan dari tiap daerah bervariasi mutunya. Kuantitas dadih yang dihasilkan juga dipengaruhi oleh kualitas susu yang dipakai (Purnomo, 1996). Dadih Sumatera Barat dibuat dengan bahan dasar susu kerbau dengan mengandalkan jasad renik yang ada di alam sebagai inokulan tanpa menggunakan starter tambahan. Para peternak melakukan pengotahan dadih seperti yang dilakukan secara turun menurun tanpa mengalami perbaikan teknik pengotahannya (Sirait dkk., 1994)

Pada dasarnya dadih termasuk produk fermentasi seperti kefir dan yoghurt (Sirait dkk., 1994). Fermentasi dalam pembuatan dadih mengandalkan jasad renik yang ada di alam sebagai inokulum. Mikroba tersebut diperkirakan berasal dari tabung bambu sebagai wadah (Zakaria dkk., 1998), dapat juga dari daun pisang penutup tabung atau dari susu itu sendiri (Yudoamijoyo dkk., 1983). Namun sampai saat ini belum ada teknologi starter pengganti jasad renik yang ada dalam tabung bambu sehingga kita tidak bisa memberikan teknologi kemasan dadih ini dalam bentuk cup plastik atau sebagainya.

Pada umumnya dadih dimanfaatkan sebagai lauk pauk, makanan selingan dan sebagai obat-obatan tradisional (Sugitha, 1995). Namun sebagai produk susu yang difermentasi bakteri asam laktat manfaat

dadih lebih dari sekedar makanan. Bakteri asam laktat sudah digunakan sejak lama pada produk-produk susu dan efek imunitasnya menjadikan produk ini berguna untuk kesehatan manusia. Bakteri asam laktat dapat berasal dari saluran pencernaan manusia, produk-produk susu dan secara alamiah terdapat juga pada tanaman tertentu.

Beberapa species digunakan secara komersial untuk memproduksi susu fermentasi dan produk daging. Dalam dadih sendiri bakteri asam laktat yang telah berhasil diisotasi berjumlah sebanyak 36 strains (Surono dkk. 1983, Husono dkk. 1989), yang sebagiannya bersifat probiotik. Bakteri asam laktat akan menghasilkan asam laktat dan senyawa-senyawa lain dari metabolisme karbohidrat. Asam laktat sebagai produk utama dari metabolisme karbohidrat mampu meningkatkan keasaman sehingga mampu menghambat bakteri asidurik. Senyawasenyawa lain yang dihasilkan oleh bakteri asam laktat seperti hidrogen peroksida dan akteriosin mempunyai potensi sebagai anti mikrobia (Rahayu, 1996).

Berdasarkan mekanisme anti karsinogen, bakteri probiotik memperlihatkan kemampuan dalam menekan set tumor dan meningkatkan sistem imun disaluran pencernaan, menekan aktivitas enzim prokarsinogen di fekat, serta mengeliminir senyawa-senyawa prokarsinogen/mutagen (Prangdimurti, 2001) sehingga dengan mengkonsumsi dadih, efek imunitasnya dapat langsung dimanfaatkan (Zakaria, 2002). Sebagai contoh *L. Casei subsp Casei*, *L. Paramesenteroides*, *Enterococcus faecalis subsp liquafciens*, *L. Lactis subsp Lactis* memperlihatkan antimutagenik dan mampu menurunkan kadar kolesterot darah secara invitro sebesar 34 % (Surono dan Husono, 1996) Efek menguntungkan lainnya bagi kesehatan tubuh manusia dari aktifitas probiotik bakteri asam taktat adalah mampu mengurangi laktosa intolerant, mengurangi diare, menstimulasi kekebalan tubuh dan membantu absorpsi mineral kedalam tubuh (Yulianto, 2005). Setelah ditemukan manfaat ganda dadih ini, maka dadih memenuhi persyaratan sebagai produk pangan fungsional (Widjayanti dkk., 2004) yaitu pangan

yang karenakandungan komponen aktifnya dapat memberikan manfaat bagi kesehatan, dituar manfaat yang diberikan oleh zat-zat gizi yang terkandung didalamnya (Muchtadi, 1996).

Materi ini disampaikan oleh Dr.Ir.Elly Roza, MP.dan Prof. Salam A.

- E. Penyuluhan tentang diversifikasi dadih menjadi produk lain dan penghitungan nilai tambah.

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan olahan dadih ini dihadiri oleh semua anggota kelompok. Pada Umumnya anggota kelompok dan keluarganya terutama anak-anak tidak menyukai dadih. Setelah tim menjelaskan beberapa metoda olahan dadih dan manfaat dadih, semua anggota menyukai olahan dadih ini. Metoda pengolahan yang sederhana dengan bahan baku yang mudah dijumpai di sekitar mereka membuat anggota sangat antusias mencobanya, apalagi setelah dijelaskan besarnya pendapatan yang mereka peroleh dari olahan dadih ini. Berikut ini analisa nilai tambah dari beberapa produk olahan yang kami hitung:

Es dadih

Rata-rata jumlah es yang dihasilkan dari 10 tabung dadih adalah sebesar 200 bungkus. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 10 tabung dadih menjadi es adalah Rp. 114.236,-. Atau nilai tambah per bahan baku yang digunakan sebesar Rp 11.423,-/1 tabung dadih dengan Rasio nilai tambah yang diperoleh adalah 60.86%. Hal ini berarti, dalam pengolahan dadih menjadi es dadih memberikan nilai tambah sebesar 60.86% dari nilai produk. Jadi jika peternak menjual dadih/tabungnya hanya Rp.4.000,-, maka dengan mengolah dadih menjadi es ini bisa meningkatkan pendapatan menjadi Rp.11.423,-/tabung.

Pudding Dadih

Rata-rata jumlah output yang dihasilkan adalah sebesar 120 cup (150 ml), dengan mengolah dadih sebanyak 10 tabung. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 10 tabung dadih menjadi pudding dadih adalah Rp. 236.800,-. Atau nilai tambah per bahan baku yang digunakan sebesar Rp 23.680,-/1 tabung dadih dengan rasio nilai tambah yang diperoleh adalah 66%. Hal ini berarti,

dalam pengolahan dadih menjadi pudding memberikan nilai tambah sebesar 66% dari nilai produk. Dan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp.236.738,-.

Jus Dadih

Berbeda halnya dengan pengolahan dadih menjadi jus dadih, dimana rata-rata jumlah output yang dihasilkan adalah sebesar 40 gelas (250 ml/gelas), dengan mengolah dadih sebanyak 10 tabung. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 10 tabung dadih menjadi jus dadih adalah Rp. 223.800,-, atau nilai tambah per bahan baku yang digunakan sebesar Rp 22.380,-/1 tabung dadih dengan rasio nilai tambah yang diperoleh adalah 70%. Hal ini berarti, dalam pengolahan dadih menjadi jus memberikan nilai tambah sebesar 70% dari nilai produk. Dan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp. 223.738,-. Dari paparan analisa ekonomi ini, anggota kelompok sangat antusias melakukan usaha diversifikasi ini, ditambah lagi bahwa setelah dilakukan penyuluhan dan sosialisasi di sekolah-sekolah tentang manfaat dadih serta rasa olahan dadih, anak-anak sekolah sangat menyukai produk ini.

Materi ini diberikan oleh Ir.Amna Suresti, M.Si.

Perbaikan Kemasan

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.

Untuk olahan dadih berupa pudding, kami memberikan cup plastic yang telah dilengkapi dengan labeling. Sementara ini labling yang kami rancang berupa kertas stiker yang dicetak sesuai keinginan dan kebutuhan mitra.

Kegiatan Perbaikan Pemasaran

Selama kegiatan IbM, kelompok usaha bisnis telah didorong untuk mulai membuka diri untuk melakukan promosi lebih intensif dengan mengembangkan media promosi seperti brosur yang disebarakan kepada target pelanggan

seperti instansi, sekolah.. 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 bagaian dari produk yang membuat konsumen mudah mengingat, merek yang berhasil adalah merek yang mudah dikenal atau memeilki bran recorgnize yang tinggi.

Untuk memperluas pasar olahan dadih ini, kami telah melakukan sosialisasi di sekolah- sekolah tentang manfaat dadih serta memberikan beberapa olahan dadih ini secara gratis kepada anak-anak tersebut. Tanggapan mereka sangat senang, karena mereka selama ini tidak mau makan dadih karena rasa dan aromanya tidak disukai.

Disamping itu, kami juga telah menyebarkan brosur-brosur ke masyarakat setempat tentang dadih ini. Untuk mengatasi masalah keterbatasan peternak untuk usaha minuman dan makanan dari dadih ini, kami juga memberikan 2 unit kulkas dan 2 unit blender serta 1 unit etalase tempat penyimpanan produk.

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.

KESIMPULAN

Berdaasarkan laporan kegiatan yang telah dipaparkan, berikut ini beberapa kesimpulan yang bisa dihasilkan.

1. Kegiatan pelatihan motivasi wirausaha mampu meningkatkan jiwa *entrepreneurship* para produsen dadih sebagai upaya menunjang kegiatan pengembangan kelompok usaha.
2. Kegiatan penyuluhan manajemen pemeliharaan ternak kerbau mampu meningkatkan wawasan dan pengetahuan

- peternak dalam memelihara ternak kerbau.
3. Pelatihan dan percontohan diversifikasi dadih mampu meningkatkan pendapatan.
 4. Kegiatan promosi dan pengembangan jaringan pemasaran telah dijadikan sebagai strategi pemasaran untuk meningkatkan volume produksi kelompok usaha.

REFERENSI

- Assauri, S.1990. Manajemen Pemasaran: Dasar,Konsep dan Strategi.Rajawali Press.Jakarta
- Dinas Peternakan Sumatera Barat, 2010.
- Esti Widjayanti, B . Haryanto dan W . Sumaryono . 2004 . Potensi dan prospek pangan fungsional Indigenous Indonesia . Seminar Nasional Pangan Fungsional Indigenous Indonesia : Potensi, Regutasi, Keamanan, Efikasi dan Peluang pasar . Bandung, 6-7 Oktober 2004: 9 hat .
- Kotler, P. 2000. Marketing Management.The Millenium Eddition. Prentice Hall.Upper Sadle River
- McCharty, J and William D. Pereault. 1990. Basic, Marketing.Richard D.Irwin,Inc.USA
- Muchtadi D . 1996 . Makanan fungsional : pengendalian dan perancangannya . Kursus Singkat Makanan Fungsional . Yokyakarta, 8-9 Juli 1996
- Siagian.S.1998. Managemen Strategi. Bumi Aksara.Jakarta
- Sirait, CH ., H . Setiyanto, Triyantini dan R. Sunarlim .1994. Evaluasi mutu dadih. Prosiding Seminar Sain dan Teknologi Peternakan . Pengolahan dan Komunikasi Hasil-hasit Penelitian . Buku I. Ciawi-Bogor 25-26 Januari 1994. Balai Penelitian Ternak, Puslitbangnak,,Litbang Pertanian . Hat :275-280
- Sudono, A. 2003. I/mu Produksi Ternak Perah.Jurusan Ilmu Produksi Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sugitha, I .M . dan Aidi, L .A . 1998 . Daya cerna dadih yang dibuat dengan penambahan starter Streptococcus Lactis dalam tabung plastik . Jurnal Peternakan dan Lingkungan Vo .4 . No . 03 :60-64 .
- Sughita, I-Made. 1998 . Teknologi Pembuatan Dadih. Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1998. Badan Standarisasi Nasional-BSN, Jakarta.
- Wirdahayati, R.B. 2005. Pemanfaatan limbah jagung sebagai pakan ternak. Disampaikan pada Acara Pelatihan Pemandu Lapang I (Penyuluh PertanianLapangan) Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura Propinsi Sumatera Barat untuk Tanaman Jagung dan Kedele. BLP Bukittinggi, 8 – 11 Agustus 2005.
- Wirdahayati, R.B. 2006. Produktivitas ternak kerbau penghasil dadih di Sumatera Barat. J. Ilmiah TAMBUA Universitas Mahaputra Muhammad Yamin. V(1).
- Zakaria, Y. 2002. Aktivitas mitogen dari polysakorida yang diproduksi oleh bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih . Prosiding Seminar Teknologi Peternakan dan Veteriner . Ciawi-Bogor . 30 September - 1 Oktober 2002. Hat :95-98 .