

PEMBERDAYAAN EKONOMI LOKAL KTT REJEKI LUMINTU MELALUI PRODUK BERBASIS SUSU: LOMBA KREASI OLAHAN SUSU**EMPOWERING THE LOCAL ECONOMY OF KTT REJEKI LUMINTU THROUGH MILK-BASED PRODUCTS: MILK PROCESSING CREATIVE COMPETITION**

**Zahra Nafizha Amani^{1*}, Selpi Siti Patimah², Aldisar Gibran³,
Hega Bintang Pratama Putra⁴, Muthia Auralia⁵**

^{1*2,3,4,5} Universitas Diponegoro, Semarang

1*zahranafizhaamani@students.undip.ac.id

Article History:

Received: February 19th, 2025

Revised: April 10th, 2025

Published: April 15th, 2025

Abstract: *Economic empowerment in rural areas is crucial to a country's sustainability. The Rejeki Lumintu Livestock Farmer Group (KTT), located in Duku Kaum RT 02 RW 04, Sumurrejo Village, is engaged in dairy farming with an average daily production of 400 liters of fresh milk. However, the economic potential of fresh milk has not been fully utilized. Therefore, the program "Local Economic Empowerment of KTT Rejeki Lumintu Through Milk-Based Products: Milk Processing Creativity Competition" was initiated to enhance the creativity and entrepreneurial spirit of farmers at KTT Rejeki Lumintu, thereby strengthening the economy in Sumurrejo Village. The program increased community awareness of the economic potential of milk processing and improved skills in creating milk-based products, such as milk soap, silky pudding, and milkshakes. This initiative demonstrates that milk product diversification can significantly enhance local economic opportunities and foster entrepreneurship in rural communities.*

Keywords: *Creativity, Welfare, Selling Value, Farmers, Entrepreneurs*

Abstrak

Pemberdayaan ekonomi di daerah pedesaan memiliki peran krusial dalam mendukung keberlanjutan suatu negara. Kelompok Tani Ternak (KTT) Rejeki Lumintu, yang berlokasi di Duku Kaum RT 02 RW 04, Kelurahan Sumurrejo, bergerak dalam usaha peternakan sapi perah dengan produksi rata-rata 400 liter susu segar per hari. Namun, potensi ekonomi dari susu segar tersebut belum dimanfaatkan secara optimal. Oleh karena itu, program "Pemberdayaan Ekonomi Lokal KTT Rejeki Lumintu Melalui Produk Berbasis Susu: Lomba Kreasi Olahan Susu" diinisiasi untuk meningkatkan kreativitas serta jiwa kewirausahaan para peternak di KTT Rejeki Lumintu guna memperkuat perekonomian di Kelurahan Sumurrejo. Program ini menghasilkan peningkatan kesadaran masyarakat terhadap potensi ekonomi dari pengolahan susu serta peningkatan keterampilan dalam menciptakan berbagai produk olahan susu, seperti sabun susu, *silky* puding, dan *milkshake*. Inisiatif ini membuktikan bahwa diversifikasi produk berbasis susu dapat secara signifikan meningkatkan peluang ekonomi lokal serta mendorong pertumbuhan kewirausahaan di komunitas pedesaan.

Kata Kunci: kreativitas, kesejahteraan, nilai jual, peternak, wirausaha

PENDAHULUAN

Indonesia saat ini tengah mengimplementasikan pembangunan di berbagai sektor, meliputi infrastruktur, industri, dan ekonomi, dengan tujuan utama mencapai pemerataan serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Sesuai dengan Undang-Undang Nomor 25 Tahun 2004, perencanaan pembangunan harus berlandaskan prinsip kesejahteraan masyarakat sebagai tujuan fundamental dalam setiap tahapan pembangunan. Pembangunan ekonomi merupakan pondasi utama dalam kemajuan suatu negara. Pemberdayaan ekonomi tidak terbatas pada kota besar, tetapi juga menyasar pedesaan. Pada negara berkembang, masyarakat desa menjadi fokus utama program pembangunan akibat keterbatasan sumber daya yang mereka miliki (Nugraha & Yuliati, 2024).

Kelompok ternak tani (KTT) Rejeki Lumintu merupakan kelompok tani yang berada di Dk. Kaum RT 02 RW 04 Kelurahan Sumurrejo, Kecamatan Gunungpati, Semarang. Kelompok ini dibentuk dengan tujuan utama meningkatkan kesejahteraan anggota melalui penerapan sistem peternakan yang berkelanjutan dan berbasis inovasi. Berdasarkan data kependudukan Kota Semarang tahun 2024, Kelurahan Sumurrejo memiliki luas wilayah sekitar 221.154 hektar dengan jumlah penduduk laki-laki sebanyak 3.180 jiwa dan perempuan sebanyak 3.198 jiwa.

KTT Rejeki Lumintu bergerak di bidang peternakan yaitu usaha ternak sapi perah. Produksi rata-rata susu segar per hari adalah 400 liter dari sekitar 33 anggota peternak dengan jumlah sapi 150 ekor dan sekitar 50 ekor pada masa laktasi. Kelompok ini memiliki potensi susu yang melimpah, tetapi belum dimanfaatkan secara optimal. Susu merupakan sumber vitamin dan mineral yang tinggi serta memiliki manfaat kesehatan yang signifikan bagi tubuh (Oka *et al.*, 2017). Sejak berabad-abad, susu telah dikenal sebagai pangan esensial bagi manusia karena mengandung berbagai komponen gizi yang dibutuhkan oleh tubuh (Masruroh *et al.*, 2018). Susu segar mengandung berbagai zat gizi esensial seperti protein, lemak, kalsium, karbohidrat, mineral, dan vitamin (Koesmara *et al.*, 2021). Susu perlu dikonsumsi secara teratur untuk meningkatkan kualitas gizi masyarakat, terutama remaja (Yuliandri *et al.*, 2018).

Susu dikonsumsi dalam berbagai bentuk, baik segar maupun olahan. Bentuk yang paling umum meliputi susu segar yang telah dipasteurisasi atau disterilisasi kemudian diberi berbagai perisa (Purnasari *et al.*, 2023). Saat ini, banyak anak dan remaja kurang menyukai konsumsi susu sapi segar secara langsung. Sementara itu, KTT Rejeki Lumintu menghasilkan susu sapi murni tanpa pengolahan yang dijual seharga Rp 8.000,00 per liter. Adanya diversifikasi produk olahan, nilai jual susu dapat meningkat hingga 5-7 kali lipat.

Program “Lomba Kreasi Olahan Susu” dirancang untuk meningkatkan semangat dan keterampilan warga dalam mengolah produk susu dari ternaknya menjadi produk fungsional dan menarik seperti sabun, *silky* puding, dan *milkshake*. Program ini bertujuan untuk membentuk kreativitas dan jiwa wirausaha warga KTT Rejeki Lumintu sekaligus membuka peluang ekonomi baru melalui usaha berbasis produk susu hasil ternak. Diharapkan, program ini dapat menciptakan perubahan sosial yang signifikan, berupa keterampilan pengolahan susu dan peningkatan ekonomi masyarakat.

METODE

Lomba kreasi olahan susu dilaksanakan pada 07 Desember 2024 di Kota Semarang yang diikuti oleh 11 orang yang berasal dari KTT Rejeki Lumintu dan Desa Sumurrejo, Kecamatan Gunungpati. Lomba diadakan setelah demonstrasi dan sosialisasi olahan susu. Kegiatan tersebut diawali dengan pembukaan dan sambutan oleh ketua pelaksana, lalu setiap peserta dipersilahkan menuju meja masing-masing. Setiap meja telah disediakan blender untuk pembuatan milkshake, sendok, wadah, dan es batu. Peserta dipersilahkan untuk menghias sabun susu yang telah dibuat sebelumnya di meja hias dalam waktu 5 menit, menghias silky puding dalam waktu 5 menit, dan membuat serta menghias milkshake dalam waktu 15 menit.

Lomba ini memiliki fokus utama dalam kreativitas, kecekatan, dan cita rasa otentik susu segar. Kegiatan lomba merupakan upaya meningkatkan jiwa kewirausahaan masyarakat melalui kreasi olahan susu sehingga memiliki nilai jual tinggi dibanding susu segar. Melalui kegiatan ini, para peserta dan KTT Rejeki Lumintu diharapkan mendapatkan ilmu dan keterampilan dalam mengolah produk berbasis susu. Lomba ini tidak hanya menjadi sarana kompetisi, melainkan juga untuk menumbuhkan semangat berwirausaha demi mencapai pembangunan perekonomian desa yang optimal.

Program pengabdian masyarakat dilaksanakan melalui pelatihan dan praktik langsung bagi kelompok ternak tani (KTT) Rejeki Lumintu. Kegiatan diawali dengan rapat koordinasi dan permohonan izin kepada pihak desa dan KTT untuk menciptakan komunikasi yang efektif antara mahasiswa dan mitra, memastikan kelancaran program, serta mencegah kesalahpahaman. Selanjutnya, peserta lomba diundang untuk membahas aspek teknis pelaksanaan lomba.

HASIL

Kegiatan lomba kreasi olahan susu dilaksanakan di Pasar Modern BSB City, Kota Semarang pada 07 Desember 2024, berbarengan dengan acara peringatan hari ulang tahun Dharma Wanita Persatuan (DWP) Kota Semarang. Melibatkan Ibu Walikota Semarang Dr. Ir. Hj. Hevearita Gunaryanti Rahayu, M.Sos., dan tim DWP dalam teknis pelaksanaannya. Lomba diawali dengan pendaftaran peserta lomba yaitu melalui ketua KTT Rejeki Lumintu. 1 Peserta menyiapkan 3 produk untuk dilombakan yaitu sabun susu, *silky* puding, dan *milkshake*. Ketika hari pelaksanaan, peserta diperbolehkan membawa 1 orang untuk membantu menyiapkan produknya. Waktu yang telah diberikan ditunjukkan dengan *timer* di lokasi kegiatan.



Gambar 1. Kegiatan Lomba Kreasi Olahan Susu

Kegiatan lomba berjalan selama dua jam dengan penilaian yang didasarkan pada inovasi, nilai gizi, dan cita rasa (puding dan *milkshake*), hingga filosofi produk. Pada lomba ini, peserta berhasil membuat olahan susu berupa sabun susu, *silky* puding, dan *milkshake* yang kemudian disajikan dalam plating menarik di lokasi lomba. Peserta juga memberikan presentasi singkat untuk menjelaskan hasil kreasinya kepada juri yang merupakan perwakilan dari Kota Semarang serta Tim KKN Tematik Universitas Diponegoro.



Gambar 2. Hasil kreasi peserta lomba

Selama proses penilaian, juri memberikan umpan balik kepada peserta terkait keunggulan serta aspek yang masih dapat diperbaiki dari setiap hasil olahan susu. Selain itu, peserta diberikan kesempatan untuk memaparkan alasan spesifik dari setiap bahan makanan yang digunakan dalam perlombaan, khususnya dalam mempercantik dan memberi nilai tambah produk berbasis susu. Kegiatan diakhiri dengan pengumuman pemenang, di mana kelompok dengan inovasi terbaik memperoleh penghargaan berupa peralatan memasak. Penghargaan ini tidak hanya sebagai bentuk apresiasi, tetapi juga bertujuan untuk mendorong peserta dalam mengimplementasikan keterampilan yang telah diperoleh secara berkelanjutan.

Berdasarkan hasil kegiatan, diketahui peserta mengalami peningkatan pengetahuan mengenai pentingnya konsumsi susu dan macam olahan produk susu sebagai upaya meningkatkan perekonomian lokal. Selain itu, peserta telah menguasai tahapan-tahapan pembuatan produk sabun susu, *silky pudding*, dan *milkshake*. Dengan adanya referensi produk olahan susu, masyarakat dapat menciptakan produk olahan susu lain dan semakin kreatif dalam menyajikan produk secara cantik. Peserta juga menunjukkan antusiasme tinggi dalam menggali ide-ide baru untuk menciptakan variasi menu olahan susu yang dapat diterapkan dalam berwirausaha. Peserta mengakui bahwa kegiatan ini membuka wawasan baru tentang variasi olahan susu dan target pasarnya.

PEMBAHASAN

Kegiatan Lomba Kreasi Susu memberikan dampak yang signifikan terhadap peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta dalam mengolah produk berbasis susu. Berdasarkan observasi dan wawancara, peserta menunjukkan perkembangan dalam memahami manfaat susu, teknik pengolahan yang tepat, serta strategi penyajian yang menarik. Hal ini terlihat dari kreativitas mereka dalam menciptakan variasi produk seperti sabun susu, *silky pudding*, dan *milkshake* dengan inovasi yang beragam. Peserta yang sebelumnya hanya mengenal susu sebagai produk konsumsi langsung kini memiliki keterampilan untuk mengolahnya menjadi produk bernilai jual tinggi. Selain itu, mereka juga memperoleh pengetahuan mengenai keamanan pangan, pemilihan bahan tambahan yang sesuai, serta teknik plating untuk meningkatkan daya tarik produk. Sebagai tindak lanjut, peserta diberikan arahan terkait strategi pemasaran, pemilihan target pasar, serta teknik pengemasan produk yang lebih menarik.

Berdasarkan evaluasi kegiatan, terdapat beberapa aspek yang dapat ditingkatkan untuk program serupa di masa mendatang. Pertama, diperlukan peningkatan durasi pelatihan agar peserta memiliki waktu yang cukup untuk mendalami teknik pengolahan susu, khususnya dalam hal pengawetan produk agar memiliki umur simpan lebih lama. Kedua, diperlukan pendampingan pasca-kegiatan untuk memastikan keberlanjutan program, misalnya melalui pelatihan pemasaran digital dan branding produk. Ketiga, kolaborasi dengan pelaku industri susu atau UMKM yang telah sukses dapat menjadi langkah strategis dalam memberikan wawasan praktis bagi peserta.

Secara keseluruhan, lomba ini telah memberikan manfaat yang nyata bagi peserta dalam aspek keterampilan teknis, kreativitas, dan kewirausahaan. Melalui kegiatan ini, peserta tidak hanya memperoleh keterampilan baru, tetapi juga mendapatkan wawasan mengenai peluang usaha

berbasis susu. Dengan adanya program serupa yang berkelanjutan, diharapkan masyarakat semakin terampil dalam mengolah produk susu dan mampu memanfaatkan peluang ekonomi yang lebih luas, sehingga berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi lokal yang lebih optimal.

KESIMPULAN

Program KKN dengan tema “Pemberdayaan Ekonomi Lokal KTT Rejeki Lumintu Melalui Produk Berbasis Susu: Lomba Kreasi Olahan Susu” yang dilaksanakan di Kelurahan Sumurrejo memberikan dampak positif dalam meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya konsumsi susu serta peluang ekonomi dari variasi produk olahan susu. Melalui program ini, peserta tidak hanya memperoleh pemahaman tentang manfaat susu bagi kesehatan, tetapi juga mendapatkan keterampilan dalam mengolah susu menjadi produk bernilai jual tinggi seperti sabun susu, silky puding, dan milkshake.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam memberi dukungan maupun peran secara langsung dalam program kerja KKN di Desa Sumurrejo sehingga tercipta keberhasilan dalam kegiatan Lomba Kreasi Olahan Susu sebagai upaya peningkatan perekonomian warga lokal melalui produk susu.

Terima kasih saya sampaikan kepada:

1. Dosen Pembimbing Lapangan KKN yang telah memberi bimbingan dan arahan selama persiapan hingga pelaksanaan kegiatan sehingga program yang dilaksanakan dapat berjalan dan tersampaikan dengan baik.
2. Pemerintah Kelurahan Sumurrejo yang telah memberi izin, koordinasi, dan dukungan penuh terhadap kegiatan ini sehingga kegiatan dapat terlaksana dengan lancar.
3. Kelompok Tani Ternak yang telah menyambut kegiatan dengan antusias tinggi, berpartisipasi aktif, serta memberi feedback yang sangat berguna dalam kegiatan demonstrasi yang dilaksanakan dan pengembangan kegiatan kedepannya.
4. Tim KKN-T Desa Sumurrejo yang telah bekerja sama dengan penuh dedikasi dalam mempersiapkan acara hingga kegiatan terlaksana dengan sangat baik.

DAFTAR REFERENSI

- Nugraha, D. A. E., Yulianti, N., Nurhadi, E., & Atasa, D. (2024). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pengembangan Potensi Lokal Susu Sapi di Desa Kemiri Kabupaten Pasuruan. *Sewagati*, 8(6), 2535-2542.
- Koesmara, H., Gaznur, Z.M., Abubakar, A., Armia, Y., & Asrih. (2021). Sosialisasi Teknis Pengolahan Susu Kelompok Ternak Kambing Etawa Kampung Benua Raja Kec Rantau Kabupaten Aceh Tamiang. *Jurnal Ilmiah Petamas*. 1(1) : 1-4.
- Purnasari, N., Dardiri, A.F., Prasetyo, J. R. (2023). PkM Pengolahan Produk Susu dengan Pendekatan Asset Based Community Development (ABCD) di Kawasan Penghasil Susu Boyolali Jawa Tengah. *GUYUB: Journal of Community Engagement*. 4(2) : 72-92.
- Oka, B., Wijaya, M., & Kadirman, K. (2018). Karakterisasi kimia susu sapi perah di kabupaten sinjai. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2), 195.
- Masruroh, H., Masruroh, U. D., Nugraheni, F. S., & Paramita, V. (2018). Analisa kadar lemak dalam susu perah sapi menggunakan gaya sentrifugasi. *Metana*, 14(1), 25-30.
- Yuliandri, L. A., Rahmah, U. I. L., Widianingrum, D., Somanjaya, R., Imanudin, O., & Falahudin, A. (2023). Meningkatkan persepsi remaja terhadap susu melalui edukasi kandungan gizi susu di Kabupaten Majalengka. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 795-801.