

DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN SUSU SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN EKONOMI KTT REJEKI LUMINTU***DIVERSIFICATION OF DAIRY PRODUCTS AS AN EFFORT TO IMPROVE THE ECONOMY OF KTT REJEKI LUMINTU***

**Zahra Nafizha Amani¹, Ilham Ramadhan^{2*}, Michelle Wahyu Effendy³, Sefa Imani Khansa⁴,
Ardana Fikhar Pasha⁵, Radja Shandia Aryadapta⁶,
Hega Bintang Pratama Putra⁷, Muthia Auralia⁸**

^{1,2*,3,4,5,6,7,8} Universitas Diponegoro, Semarang, Indonesia

^{2*} ilhaamr13@gmail.com

Article History:

Received: March 06th, 2025

Revised: April 10th, 2025

Published: April 15th, 2025

Abstract: *Rejeki Lumintu Livestock Farmer Group (KTT) in Sumurrejo Village, Gunungpati District, Semarang City has the potential to produce an average of 400 liters of fresh milk per day. However, the utilization of fresh milk is still not optimal. This research aims to diversify dairy products as an effort to improve the economy of farming communities, especially members of KTT Rejeki Lumintu. The method used was training and hands on practice through demonstrations of making milk cookies, milkshakes, and silky pudding, as well as education on the use of stevia sugar as an alternative sweetener and introduction to digital marketing of UMKM scale dairy products. Results showed an increase in community understanding and skills in dairy processing as well as awareness of the importance of digital product marketing. The program succeeded in creating social change through local leaders who were active in coordinating activities and encouraging innovation. This is the first step in building community independence to manage local potential, support economic growth, and improve the quality of life of farming communities in Sumurrejo Village.*

Keywords: *Community Empowerment, Digital Marketing, Economic Improvement, Milk Processing, Product Diversification*

Abstrak

Kelompok Tani Ternak (KTT) Rejeki Lumintu di Desa Sumurrejo, Kecamatan Gunungpati, Kota Semarang memiliki potensi produksi susu segar yang mencapai rata-rata 400 liter per hari. Namun, pemanfaatan susu segar tersebut masih belum optimal. Penelitian ini bertujuan untuk melakukan diversifikasi produk olahan susu sebagai upaya peningkatan ekonomi masyarakat peternak, khususnya anggota KTT Rejeki Lumintu. Metode yang digunakan adalah pelatihan dan praktik langsung melalui demonstrasi pembuatan cookies susu, milkshake, dan silky pudding, serta edukasi mengenai pemanfaatan gula stevia sebagai alternatif pemanis dan pengenalan digital marketing produk olahan susu skala UMKM. Hasil menunjukkan peningkatan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan susu serta kesadaran akan pentingnya pemasaran produk secara digital. Program ini berhasil menciptakan perubahan sosial melalui pemimpin lokal

yang aktif dalam koordinasi kegiatan dan mendorong inovasi. Hal ini menjadi langkah awal dalam membangun kemandirian komunitas untuk mengelola potensi lokal, mendukung pertumbuhan ekonomi, dan meningkatkan kualitas hidup masyarakat peternak di Desa Sumurrejo.

Kata Kunci: *Digital Marketing*, Diversifikasi Produk, Pemberdayaan Masyarakat, Pengolahan Susu, Peningkatan Ekonomi

PENDAHULUAN

Pengembangan desa merupakan salah satu aspek penting dalam pembangunan nasional yang berkelanjutan. Desa memiliki peran strategis sebagai pusat produksi sumber daya alam dan pertanian yang menopang perekonomian masyarakat lokal serta nasional (Rahmat et al., 2021). Namun, masih banyak desa yang menghadapi berbagai tantangan, seperti keterbatasan infrastruktur, akses pasar yang terbatas, serta kurangnya inovasi dalam pengelolaan sumber daya (Nugraha et al., 2024). Secara keseluruhan, pengembangan ekonomi desa bukan hanya tentang peningkatan pendapatan masyarakat, tetapi juga menciptakan ekosistem yang mendukung keberlanjutan ekonomi lokal. Oleh karena itu, pengembangan desa, khususnya dari segi ekonomi, menjadi langkah fundamental dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Kelompok Tani Ternak (KTT) Rejeki Lumintu berlokasi di Desa Sumurrejo RT 04/RW 04, Kelurahan Sumurrejo, Kecamatan Gunungpati, Kota Semarang merupakan wadah kolaborasi para peternak lokal dengan visi yang sama. 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. Produksi susu segar dari kelompok ini mencapai rata-rata 400 liter per hari. Meskipun memiliki potensi produksi yang besar, pemanfaatan susu segar masih belum optimal. Susu merupakan sumber gizi yang kaya akan vitamin dan mineral (Oka et al., 2017). Sejak berabad-abad lalu, susu telah diakui sebagai pangan utama bagi manusia karena kandungan gizinya yang beragam dan dibutuhkan oleh tubuh (Masruroh et al., 2018). Susu segar mengandung berbagai zat gizi penting, termasuk protein, lemak, kalsium, karbohidrat, mineral, dan vitamin (Koesmara et al., 2021).

Susu biasa dikonsumsi secara segar maupun dalam bentuk olahan (Mahdiah et al., 2021). Melimpahnya susu segar yang tidak dimanfaatkan dengan baik dapat menjadi lingkungan yang mendukung pertumbuhan mikroba. Proses pengolahan susu bertujuan untuk menghasilkan berbagai jenis produk susu dengan kualitas tinggi, kandungan gizi yang optimal, serta mempermudah distribusi dan pemasaran (Nuraryo, 2017). Selain itu, pengolahan susu juga berperan dalam meningkatkan nilai ekonomi dan pemanfaatan bahan baku secara lebih efektif. Program edukasi mengenai diversifikasi produk susu dan demonstrasi cara mengolahnya dilakukan untuk menciptakan peluang bisnis yang dapat memajukan ekonomi masyarakat peternak Desa

Sumurrejo, khususnya anggota KTT Rejeki Lumintu. Program ini diharapkan dapat mendorong masyarakat untuk berinovasi dengan produk lokal, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi dan kesejahteraan desa.

Dengan berhasilnya program pembuatan produk-produk olahan dari susu segar, kemampuan pemasaran dari produk olahan susu menjadi salah satu tantangan utama dalam meningkatkan nilai ekonomi hasil produksi KTT Rejeki Lumintu. Dengan perkembangan teknologi informasi yang pesat, digital marketing menjadi solusi alternatif yang efektif untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan daya saing produk lokal. Menurut Wijaya & Putra (2021), pemanfaatan platform digital seperti media sosial, marketplace, dan website dapat membantu pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) untuk mempromosikan produk mereka secara lebih luas dengan biaya yang relatif rendah. Melalui digital marketing, produk olahan susu dari Desa Sumurrejo tidak hanya dapat dipasarkan di tingkat lokal tetapi juga memiliki potensi untuk menembus pasar regional hingga nasional. Namun, penerapan digital marketing memerlukan pemahaman dan keterampilan yang memadai agar dapat memberikan dampak optimal. Rahman & Nasution (2021) menekankan bahwa pelatihan dalam penggunaan teknologi digital dan strategi pemasaran online sangat penting untuk meningkatkan literasi digital masyarakat desa. Pelatihan ini mencakup pembuatan konten yang menarik, pengelolaan akun media sosial, serta optimalisasi penggunaan fitur-fitur marketplace. Dengan dukungan pendampingan dan pelatihan yang tepat, anggota KTT Rejeki Lumintu dapat memanfaatkan digital marketing sebagai alat untuk meningkatkan penjualan produk olahan susu, sehingga berkontribusi pada peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat desa secara keseluruhan.

METODE

PELATIHAN & PRAKTIK LANGSUNG

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berupa pelatihan dan praktik langsung yang diselenggarakan oleh tim KKN Tematik Gunungpati dengan menggunakan metode demonstrasi. Metode ini merupakan teknik pembelajaran yang menyajikan materi dengan menampilkan atau memperagakan langsung kepada peserta, biasanya disertai dengan penjelasan lisan (Mulyati, 2021). Pelatihan diawali dengan pemaparan materi mengenai pentingnya konsumsi susu serta peran kreativitas dalam berwirausaha serta pengenalan digital marketing skala UMKM bisnis olahan susu. Pada sesi ini, peserta memperoleh informasi tentang kandungan nutrisi dalam susu segar serta peluang pasar produk susu di masyarakat saat ini serta pentingnya pemasaran digital dalam bisnis untuk memasarkan produk lebih luas. Selain itu, diskusi interaktif juga dilakukan untuk mengidentifikasi tantangan yang dihadapi dalam pengolahan produk berbasis susu dan tantangan serta kendala dalam memasarkan produk olahan susu secara digital.

Setelah penyampaian materi, tim melaksanakan demonstrasi pembuatan produk olahan susu, yaitu cookies susu, milkshake, dan silky pudding. Dalam tahap ini, mahasiswa memperlihatkan tahapan pengolahan mulai dari persiapan bahan baku hingga penerapan teknik khusus pada tahap kritis proses produksi. Peserta turut mengamati dan berdiskusi selama demonstrasi berlangsung, dengan harapan mereka dapat mempraktikkan keterampilan yang

diperoleh di rumah masing-masing. Melalui pelatihan ini, masyarakat diharapkan mampu mengolah susu menjadi produk yang lebih menarik dan lezat, sekaligus membuka peluang usaha baru.

PESERTA

Mayoritas peserta merupakan ibu rumah tangga yang bertanggung jawab dalam menyiapkan makanan bagi keluarga setiap hari. Melalui pelatihan ini, diharapkan masyarakat dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk bernilai jual. Selain itu, kegiatan ini juga menjadi wadah bagi para ibu untuk bertukar pengalaman serta membangun jaringan sosial yang dapat mendukung mereka dalam menghadapi tantangan ekonomi keluarga.

TAHAPAN

Kegiatan demonstrasi ini terdiri dari beberapa tahapan, yaitu pemaparan materi, demonstrasi pembuatan, praktik peserta, serta sesi diskusi dan tanya jawab. Pada tahap pertama, peserta diberikan informasi mengenai pentingnya konsumsi susu serta peluang pasar produk susu di masyarakat saat ini. Selanjutnya, tim KKN memperagakan secara langsung proses pembuatan cookies susu, milkshake, dan silky puding. Selain itu, terdapat sesi pemaparan materi mengenai alternatif pemanis olahan susu yaitu gula stevia dan pemaparan terkait pengenalan digital marketing skala UMKM produk olahan susu. Pada sesi selanjutnya, peserta diberikan kesempatan untuk mencoba membuat produk olahan susu bersama tim KKN. Selama sesi praktik, peserta dapat mengajukan pertanyaan dan berbagi pengalaman seputar pengolahan pangan.

EVALUASI

Evaluasi dalam kegiatan demonstrasi dilakukan untuk menilai sejauh mana peserta memahami dan menguasai keterampilan yang diajarkan, serta menilai efektivitas program. Hasil evaluasi ini akan menjadi acuan dalam mengukur dampak pelatihan terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah produk berbasis susu. Evaluasi dilakukan melalui dua metode, yaitu observasi dan wawancara. Observasi berlangsung selama pemaparan materi, demonstrasi, hingga sesi praktik peserta untuk menilai tingkat ketertarikan dan keterampilan warga dalam membuat cookies susu, milkshake, silky pudding, dan pemasaran digital. Selain itu, evaluasi juga menggunakan pretest dan posttest, yang merupakan metode penilaian yang ringkas dan efektif dalam mengukur perubahan pengetahuan peserta (Adri, 2020). Sementara itu, wawancara dilakukan di akhir kegiatan untuk mengumpulkan umpan balik terkait pengalaman peserta selama mengikuti pelatihan.

HASIL

Kegiatan sosialisasi mengenai diversifikasi produk olahan susu telah dilaksanakan pada bulan November 2024 dengan melibatkan masyarakat dan anggota KTT Rejeki di Kecamatan Gunungpati, Kelurahan Sumurrejo. Program kerja KKN berupa edukasi dan demonstrasi pembuatan *cookies* susu, *milkshake*, serta *silky pudding* telah berhasil dilaksanakan dengan hasil yang memuaskan. Program ini bertujuan untuk meningkatkan wawasan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah susu segar dari peternakan pribadi menjadi produk pangan yang lebih bernilai. Kegiatan yang dilakukan mencakup sosialisasi awal mengenai manfaat nutrisi susu, pelatihan teknis pembuatan *cookies* susu, *milkshake*, serta *silky pudding*, hingga pendampingan langsung bagi warga dalam memproduksi olahan tersebut secara mandiri. Selain itu, mahasiswa

KKN juga mengadakan sesi diskusi dan tanya jawab guna memastikan pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan.



Gambar 1. Demonstrasi Pembuatan *Silky Pudding*



Gambar 2. Demonstrasi Pembuatan *Milkshake*



Gambar 3. Demonstrasi Pembuatan Cookies Susu



Gambar 4. Pemaparan Materi Gula Stevia

Pendampingan yang dilakukan menunjukkan adanya perubahan sosial yang mulai berkembang. Salah satu pencapaian utama adalah munculnya pemimpin lokal (local leader), seperti ibu-ibu PKK, yang berperan aktif dalam mengkoordinasikan kegiatan. Mereka kini menjadi penggerak utama yang mendorong masyarakat untuk terus

berinovasi. Perubahan sosial yang diharapkan adalah pergeseran pola pikir masyarakat menuju sikap yang lebih kreatif dan inovatif dalam memanfaatkan sumber daya lokal. Kesadaran akan pentingnya meningkatkan nilai tambah produk pangan juga mulai tumbuh, ditandai dengan semakin besarnya minat warga dalam mempelajari berbagai teknik pengolahan lainnya. Program ini menjadi langkah awal dalam membangun kemandirian komunitas dalam mengelola potensi lokal untuk mendukung pertumbuhan ekonomi serta meningkatkan kualitas hidup.

Selain pelatihan pengolahan produk susu, kegiatan sosialisasi juga mencakup edukasi tentang pentingnya digital marketing dalam memasarkan produk olahan susu. Melalui sesi ini, peserta diberikan pemahaman mengenai cara memanfaatkan platform digital seperti media sosial (Instagram dan Facebook), aplikasi WhatsApp Business, serta marketplace (Shopee, Tokopedia, Gojek) untuk meningkatkan jangkauan pasar mereka. Peserta diajarkan teknik dasar dalam membuat konten promosi yang menarik, seperti foto produk yang estetik dan deskripsi singkat namun informatif. Selain itu, peserta juga dilatih untuk memahami prinsip dasar pelayanan konsumen melalui media digital, seperti cara merespons pertanyaan pelanggan dengan cepat dan ramah. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mampu mengoperasikan aplikasi digital dengan baik setelah pelatihan, dan beberapa bahkan mulai mempraktekannya dengan memposting produk olahan susu mereka di akun media sosial pribadi.



Gambar 5. Edukasi Materi Digital Marketing



Gambar 6. Edukasi Teknik Fotografi produk



Gambar 7. Dokumentasi Mahasiswa KKN, Perangkat Desa, Dosen Pembimbing, dan Peserta

Program demonstrasi pengolahan produk berbasis susu segar dirancang dengan bahan dan teknik yang sesederhana mungkin agar masyarakat dapat memproduksinya secara mandiri di rumah. Produk olahan yang mudah dibuat diharapkan dapat menarik minat masyarakat sekaligus mendorong munculnya inovasi baru dengan bahan baku yang sama. Untuk memberikan panduan yang lebih jelas, disajikan tabel berisi daftar bahan dan tahapan proses pembuatan. Tabel ini diharapkan dapat membantu masyarakat dalam memahami serta menerapkan teknik pengolahan cookies susu, milkshake, dan silky pudding, baik untuk konsumsi pribadi maupun pengembangan usaha skala rumah tangga dan kecil.

Tabel 1. Komposisi Bahan dan Langkah-Langkah Pembuatan *Silky Pudding*

| <i>Silky Pudding</i> | | | |
|----------------------|-------------------------------|----|---|
| No | Bahan | No | Langkah-langkah |
| 1 | 500 ml susu sapi segar matang | 1 | Campurkan susu segar, nutrijel, dan gula ke dalam panci. Panaskan panci dengan api sedang, aduk hingga rata dan mendidih. |
| 2 | 4 gram Nutrijel Plain | | |
| 3 | 25 gram gula pasir | | |
| 4 | 10 gram perisa | 2 | Larutkan perisa dalam air hangat/cairan agar-agar. Campurkan dalam cairan agar-agar, aduk rata. |

| | | | |
|---|--|--|---|
| 5 | | | Saring cairan sebelum dituang untuk menghindari penggumpalan. Ketika sudah tidak terlalu panas, tuang dalam wadah saji, dinginkan. Puding siap dikonsumsi. |
|---|--|--|---|

Tabel 2. Komposisi Bahan dan Langkah-Langkah Pembuatan *Milkshake*

| <i>Milkshake</i> | | | |
|----------------------|-------------------------------|----|---|
| No | Bahan | No | Langkah-langkah |
| 1 | 150 ml susu sapi segar matang | 1 | Masukkan susu, perisa, dan es batu ke dalam blender. Blender hingga semua bahan tercampur rata. Lalu, pindahkan ke gelas saji dan tambahkan topping. <i>Milkshake</i> siap dinikmati! |
| 2 | 23 gram perisa bubuk | | |
| 3 | 100 gram es batu | | |
| <i>Whipped Cream</i> | | | |
| 1 | 90 gram es batu | 1 | Blender atau hancurkan es batu hingga berukuran kecil |
| 2 | 26 gram susu bubuk | 2 | Masukkan susu bubuk, kental manis, gula pasir, SP yang sudah di tim, dan es batu. <i>Mixer</i> selama kurang lebih 5 menit hingga adonan mengembang dan padat. Tuang adonan ke dalam <i>piping bag</i> dan simpan di lemari es. <i>Whipped Cream</i> siap digunakan! |
| 3 | 40 gram kental manis | | |
| 4 | 2 sdm gula pasir | | |
| 5 | 1 sdt SP | | |
| 6 | es batu berukuran kecil | | |

Tabel 3. Komposisi Bahan dan Langkah-Langkah Pembuatan *Cookies Susu*

| Cookies Susu | | | |
|--------------|-------------------------|----|---|
| No | Bahan | No | Langkah-langkah |
| 1 | 100 gram margarin | 1 | Masukkan margarin, gula pasir, dan gula aren ke dalam wadah dan aduk hingga merata. |
| 2 | 80 gram palm sugar | 2 | Setelah merata masukkan telur, tepung terigu, tepung maizena dan aduk lagi hingga merata. |
| 3 | 50 gram gula | 3 | Masukkan <i>choco chip</i> dan susu pasteurisasi dan diaduk kembali |
| 4 | 175 gram tepung terigu | | |
| 5 | 15 gram maizena | 4 | Diamkan di dalam kulkas selama kurang lebih 1 jam |
| 6 | 50 ml susu pasteurisasi | | |
| | | 5 | Kemudian bentuk <i>cookies</i> sesuai selera. |
| | | 6 | Panggang menggunakan teflon sampai hingga matang |

PEMBAHASAN

CAPAIAN PROGRAM

Peningkatan Pemahaman Masyarakat Mengenai Diversifikasi Produk Olahan Susu

Melalui program ini, peserta kegiatan telah menerima informasi mengenai pengertian serta bagaimana langkah awal untuk memulai upaya peningkatan ekonomi dengan menerapkan diversifikasi. Program ini telah berhasil meningkatkan pemahaman peserta terkait bagaimana membaiknya kondisi ekonomi yang akan terjadi jika peserta mulai menerapkan diversifikasi, baik pada lingkungan keluarga maupun masyarakat luas.

Peningkatan Keterampilan Dalam Pengolahan Produk Susu

Peserta dalam program ini dinilai mampu serta menguasai bagaimana teknik pengolahan produk olahan susu yang telah didemonstrasikan terutama pada produk cookies susu, milkshake, dan silky pudding. Peserta juga mampu menganalisis substitusi bahan baku produk olahan dengan mempertimbangkan aspek ekonomi dan aspek organoleptik.

Peningkatan Wawasan dan Inovasi Pada Produk Olahan Susu

Sosialisasi ini telah berhasil membuka wawasan peserta dalam upaya peningkatan ekonomi melalui program diversifikasi produk olahan berbasis susu. Pemberian materi serta demonstrasi

telah mengubah cara pandang peserta terhadap sumber daya alam yang dimiliki yaitu susu segar. Terlihat antusiasme yang besar pada masyarakat dalam menerima wawasan dan inovasi terhadap peluang yang ada. Program ini menjadi pemantik bagi masyarakat agar terus mengasah keterampilan dan berinovasi sehingga tercapai perubahan yang signifikan pada aspek ekonomi.

Produk Olahan Susu Siap Konsumsi

Terbentuknya beberapa olahan pangan berbasis susu selama program tak hanya menghasilkan makanan dan minuman yang inovatif, namun juga menarik secara visual maupun rasa. Olahan berbasis susu tersebut dibuat dengan tampilan dan rasa yang menarik sehingga dapat diterima oleh berbagai kalangan usia terutama anak-anak. Dengan mengutamakan bahan alami dan proses pembuatan yang higienis, produk olahan susu tidak hanya menghadirkan cita rasa yang lezat tetapi juga kepercayaan bagi konsumen akan kualitas dan keamanannya untuk menyokong kebutuhan ekonomi yang diharapkan.

Peningkatan Wawasan dan Pemahaman Terkait Digital Marketing

Melalui program ini, peserta mengetahui dasar materi pemasaran era digital serta mengetahui pentingnya pemasaran digital dalam pengembangan usaha skala UMKM agar usaha yang dijalankan dapat berkembang dan menjangkau pasar yang lebih luas.

Pemahaman Penggunaan Aplikasi Penunjang Penjualan Produk Olahan Susu

Meningkatnya pemahaman peserta terhadap pentingnya pemasaran digital dalam memperluas jangkauan konsumen, kemampuan peserta dalam mengoperasikan aplikasi seperti WhatsApp Business, Instagram, dan e-commerce untuk mempromosikan produk, serta keterampilan dasar dalam membuat konten promosi sederhana. Selain itu, peserta dapat memahami cara bertransaksi daring dengan pelanggan dan memahami prinsip dasar pelayanan konsumen melalui media digital.

Dokumentasi dan Publikasi

Program diversifikasi produk olahan susu sebagai upaya peningkatan ekonomi di KTT Rejeki Lumintu yang berhasil dilaksanakan ini menghasilkan dokumentasi yang dapat digunakan untuk keperluan publikasi. Selama keberjalanan program, dokumentasi yang diambil yaitu berupa foto maupun video. Persediaan media yang dimiliki ini nantinya akan digunakan sebagai komponen pendukung dalam pembuatan luaran baik berupa leaflet, poster, video dokumenter, artikel, laporan pengabdian, maupun jurnal ilmiah. Beragam jenis luaran tersebut tidak hanya sebagai catatan dan arsip saja, namun sebagai bentuk kontribusi terhadap upaya peningkatan ekonomi melalui diversifikasi produk olahan berbasis susu. Adanya dokumentasi yang terstruktur, menjadikan program ini dapat digunakan sebagai acuan yang signifikan dalam pengembangan kebijakan atau program sejenis di masa mendatang.

DAMPAK

Pelaksanaan program KKN Tematik dengan tema Demonstrasi Olahan Susu berupa cookies, milkshake, silky pudding, dan sosialisasi bahan pemanis alternatif, serta edukasi digital marketing memberikan dampak positif yang nyata terhadap masyarakat sasaran. Secara langsung, program ini meningkatkan nilai jual susu dan memberikan peluang keuntungan yang lebih besar dibandingkan sekadar menjual susu segar. Masyarakat dapat menciptakan perekonomiannya sendiri melalui Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) dengan memanfaatkan aplikasi penunjang usaha seperti whatsapp dan e-commerce untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Hal tersebut memiliki peran strategis dalam dinamika perekonomian, terutama sebagai sumber utama penghidupan bagi para pelaku usaha. Selain berfungsi sebagai sektor ekonomi produktif, UMKM juga berkontribusi dalam menciptakan kemandirian ekonomi melalui pengelolaan usaha berbasis masyarakat (Lawota et al.,2024). Lebih lanjut, UMKM berperan dalam ekspansi lapangan kerja,

sehingga memberikan dampak positif terhadap pertumbuhan ekonomi regional maupun nasional.

Dampak jangka pendek dapat dilihat dari segi keterampilan masyarakat yang meningkat dalam mengolah produk berbasis susu. Program ini mendorong masyarakat untuk terus berkreasi dengan sumber daya lokal dengan tetap memperhatikan nilai fungsional produk tersebut. Sosialisasi mengenai gula stevia sebagai alternatif pemanis produk olahan susu mendorong kepedulian masyarakat terhadap penyakit diabetes serta membuka peluang usaha mikro berbasis pangan sehat. Selain itu, masyarakat mengetahui pentingnya digital marketing untuk mengembangkan usaha olahan susu serta mendorong untuk memanfaatkan aplikasi digital sebagai wadah mempromosikan produk olahan susu yang akan dijual.

HAMBATAN

1. Tantangan dalam Penyuluhan Berkelanjutan
2. Keterbatasan Waktu dan Sumber Daya
3. Mobilitas yang cukup sulit untuk ke tempat sosialisasi

KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan diversifikasi produk olahan susu yang dilaksanakan di KTT Rejeki Lumintu, Desa Sumurrejo, dapat disimpulkan bahwa peningkatan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam mengolah susu menjadi produk bernilai ekonomi lebih tinggi telah dicapai melalui pelatihan pembuatan cookies susu, milkshake, dan silky pudding. Perubahan sosial berupa munculnya pemimpin lokal yang berperan aktif dalam mendorong inovasi telah diidentifikasi sebagai hasil program. Melalui demonstrasi yang dilakukan pada November 2024, kesadaran masyarakat akan pentingnya diversifikasi produk susu sebagai upaya peningkatan ekonomi telah ditumbuhkan. Program ini menjadi langkah awal dalam membangun kemandirian komunitas untuk mengelola potensi lokal, mendukung pertumbuhan ekonomi, dan meningkatkan kualitas hidup masyarakat peternak walaupun terdapat hambatan keterbatasan waktu dan sumber daya.

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

- Adams, E. Kathleen, Nancy Breen, and Peter J. Joski. "Impact of the National Breast and Cervical Adri, R.F. (2020). Pengaruh pre-test terhadap tingkat pemahaman mahasiswa program studi ilmu politik pada mata kuliah ilmu alamiah dasar. *Jurnal Menara Ilmu*. 14(1), 81-85.
- 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.
- Lawotan, Y. E., Ice, M. N., Mbola, M. A., Merlina, M., Liko, Y. P. D., Daro, R., ... & Dalla, F. E. (2024). PEMANFAATAN POTENSI LOKAL MELALUI PEMBUATAN KERIPIK PISANG SEBAGAI PENINGKATAN UMKM DI DESA ILE GERONG. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(5), 9354-9358.
- Mahdiah, N. (2020). Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Susu di Sentra Peternakan Sapi Perah Kelurahan Kebon Pedes. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 2(1), 97-103.
- 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.
- Mulyati, t. (2021). Penerapan metode demonstrasi untuk meningkatkan hasil belajar ipa siswa kelas iv sd negeri 005 simpang raya kecamatan singingi hilir tahun pelajaran 2018/2019. *Elementary: Jurnal Inovasi Pendidikan Dasar*, 1(2),35-43. <https://doi.org/10.51878/elementary.v1i2.133>
- Nugraha, D. A. E., Yuliati, 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.
- Nuraryo, I. (2017). Perilaku Konsumen Dalam Perilaku Pembelian Susu Kemasan: Studi Eksploratif. *Jurnal Manajemen*, 6(2).
- Oka, B., Wijaya, M., & Kadirman, K. (2018). Karakterisasi kimia susu sapi perah di kabupaten sinjai. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2), 195.
- Rahman, A., & Nasution, M. (2021). "Adopsi Teknologi Digital dalam Meningkatkan Efisiensi Operasional Perusahaan". *Jurnal Inovasi Teknologi* , 10(3), 45-60.
- Rahmat, S., Ikhsanudin, M., Diani, R., Kusuma, Y. F., Putri, S., Ningrum, P. A., ... & Annisa, N. (2021). Pengolahan Hasil Pertanian dalam Upaya Peningkatan Perekonomian Petani di Kabupaten Bintan. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat Kepulauan Riau (JPPM Kepri)*, 1(2), 155-167.
- Wijaya, T., & Putra, D. (2021). "Analisis Struktur Modal dalam Studi Kelayakan Proyek". *Jurnal Keuangan dan Investasi* , 8(1), 23-37.