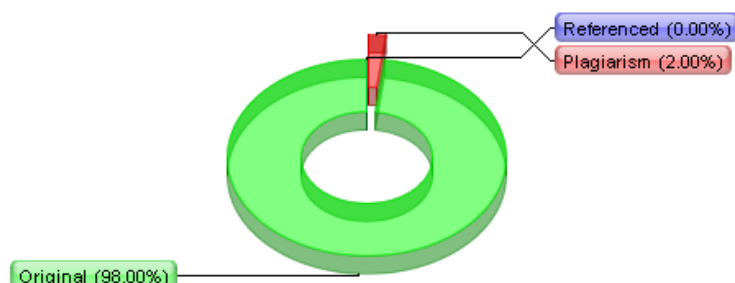


Plagiarism Detector v. 1713 - Originality Report 18/11/2020 15:23:25

Analyzed document: 122-572-1-ED.doc Licensed to: JPKMI
Comparison Preset: Rewrite. Detected language: Indonesian

Relation chart:



Distribution graph:



Top sources of plagiarism:

% 4 wrds: https://www.researchgate.net/publication/330393639_Use_of_Glucose_Oxidase_Immobi...
67

Processed resources details:

28 - Ok / 8 - Failed

[Show other
Sources:]

Important notes:

Wikipedia:	Google Books:	Ghostwriting services:	Anti-cheating:
[not detected]	[not detected]	[not detected]	[not detected]

Active References (Urls Extracted from the Document):

No URLs detected

Excluded Urls:

No URLs detected

Included Urls:

No URLs detected

Detailed document analysis:

Peningkatan Pengenalan Berbagai Produk Olahan Susu di Masyarakat Desa Cisempur Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang Jawa Barat

Primiani Edianingsih¹ dan Raden Febrianto Christi²
1,2Universitas Padjadjaran,

Email: edianingsihprimiani@yahoo.com

ABSTRAK

Susu merupakan produk hasil ternak berupa cairan putih dengan kandungan gizi yang lengkap serta memberikan manfaat bagi tubuh manusia. Sebagai upaya dalam meningkatkan kesadaran masyarakat dalam pemahaman berbagai produk olahan susu maka diadakan penyuluhan. Pengabdian ini telah dilaksanakan kepada masyarakat Desa Cisempur Kecamatan Jatinangor dengan diikuti sebanyak 22 peserta yang terdiri atas kalangan ibu rumah tangga. Metode pelaksanaan dengan cara partisipasi aktif dari peserta dengan pengenalan berbagai produk olahan susu. Tahapan dimulai dengan sebaran kuisioner pre test sebelum kegiatan dilakukan dengan 20 pertanyaan yang diajukan, lalu pemaparan materi berbagai olahan susu mulai dari pendahuluan terkait susu sampai produk olahan susu, Penyebaran kuisioner Post test kepada peserta setelah acara selesai dengan pertanyaan yang sama seperti pre test. Kemudian membuat salah satu produk susu kepada peserta berupa susu pasteurisasi. Hasil menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengenalan produk olahan susu pada masyarakat Desa Cisempur Kecamatan Jatinangor sebesar 40% setelah melakukan pre test dan post test.

Kata kunci : Peningkatan; Produk olahan susu; masyarakat; Cisempur

ABSTRACT

Milk is a livestock product in the form of a white liquid with complete nutritional content and provides benefits to the human body. As an effort to increase public awareness in understanding various dairy products, counseling was held. This service has been carried out for the community of Cisempur Village, Jatinangor District, followed by 22 participants consisting of housewives. The method of implementation is by means of active participation of the participants with the introduction of various dairy products. The stages began with the distribution of pre-test questionnaires before the activity was carried out with 20 questions, then the presentation of various dairy products, from the introduction to milk to dairy products, the distribution of post test questionnaires to participants after the event was over with the same questions as the pre test. Then make one of the milk products for the participants in the form of pasteurized milk. The results showed that there was an increase in the introduction of dairy products in the community of Cisempur Village, Jatinangor District by 40% after doing the pre test and post test.

Keywords: Improvement, Dairy products, community, Cisempur

PENDAHULUAN

Susu merupakan cairan putih yang dihasilkan oleh hewan ternak dengan kandungan gizi yang relatif lengkap seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral. Selain itu susu memiliki karakteristik salah satunya adalah produk yang mudah rusak (Perisable). Sifat perisable yang mudah rusak tersebut dikarenakan susu merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikroorganisme (Gianti & Evanuraini, 2011). Masyarakat Indonesia terhadap konsumsi susu murni masih banyak yang tidak menyukai hal ini disebabkan rasa dari susu yang tidak manis dan terasa hambar. Alternatif susu agar disukai masyarakat adalah dengan melakukan proses pengolahan terhadap susu tersebut. Sebagian besar masyarakat di Jawa Barat belum memiliki pengetahuan yang lebih terhadap proses pembuatan olahan susu. Desa Cisempur merupakan sebuah desa yang berada di wilayah Kecamatan Jatinangor. Lokasinya berada di ujung timur kecamatan, tepatnya di bagian tenggara wilayah Kecamatan Jatinangor. Wilayahnya berada di perbatasan Kecamatan Jatinangor dengan Kecamatan Cimanggung. Jarak dengan pusat kecamatan sekitar lima kilometer, atau jarak terjauh jika dibandingkan dengan desa-desa lainnya yang berada di wilayah Kecamatan Jatinangor. Masyarakat desa ini rata-rata bekerja sebagai petani, peternak, serta buruh pabrik. Profesi pekerjaan yang demikian masih terdapat sisa waktu yang tidak termanfaatkan dengan baik. Upaya dalam meningkatkan pemahaman terhadap masyarakat tentang olahan susu maka dilakukan proses penyuluhan di lokasi tersebut. Sehingga melalui kegiatan ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan, pemahaman serta keterampilan dalam mengolah susu menjadi berbagai produk olahan susu. Produk olahan susu seperti keju, kerupuk susu, dodol susu, yoghurt, susu pasteurisasi dan susu sterilisasi sebenarnya di daerah Jawa Barat khususnya di wilayah sentra penghasil susu sudah tidak asing lagi dan dijual secara komersil untuk meningkatkan nilai guna dari susu tersebut. Oleh karena itu, perlu melakukan proses penyuluhan terhadap pemahaman olahan susu di kalangan masyarakat khususnya para ibu rumah tangga agar dapat meningkatkan taraf hidup serta dapat meningkatkan kesejahteraan khususnya di Wilayah Desa Cisempur.

METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Desa Cisempur, Kecamatan Jatinangor, Kabupaten Sumedang Jawa Barat. Peningkatan pemahaman dilakukan dengan cara pengenalan dan pembuatan produk olahan susu. Kelompok sasaran dalam kegiatan pengabdian ini adalah ibu-ibu PKK dan masyarakat yang berada di Wilayah Cisempur. Metode yang digunakan adalah metode penyuluhan berupa ceramah/penyuluhan tentang susu dengan pengenalan jenis-jenis olahannya. Selain itu dilakukan dengan cara penyebarluasan dan pengisian kuisioner sebelum (Pre test) dan setelah dilakukannya penyuluhan (Post test) untuk melihat pengetahuan dan antusias masyarakat akan pemahaman olahan susu di Desa Cisempur.

HASIL, PEMBAHASAN DAN DAMPAK

Kegiatan penyuluhan tentang pengenalan berbagai produk olahan susu dilaksanakan di masyarakat Desa Cisempur Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang. Pemilihan tempat berdasarkan pada potensi wilayah dimana daerah ini berada pada lingkungan sentra penghasil susu. Kegiatan penyuluhan diawali dengan penyambutan kepada peserta yang telah bersedia dalam mengikuti kegiatan ini kemudian penyebaran kuisioner dengan 15 pertanyaan yang diajukan dengan pemberitahuan teknis dalam pengisian pre test tersebut. Pre test dilakukan agar narasumber dapat mengetahui sejauhmana tingkat pengetahuan masyarakat terhadap materi yang diberikan. Penyebaran kuisioner pada saat awal dalam kegiatan penyuluhan dapat menjadi indikator penilaian terhadap peserta. Pemaparan materi yang diberikan meliputi pengertian susu secara umum, karakteristik susu, macam produk olahan susu, dan keuntungan berwirausaha melalui pembuatan produk olahan susu. Inti pertanyaan yang diajukan dalam kuisioner terhadap peserta adalah pengetahuan peserta secara umum dan khusus terhadap susu, manfaat susu, macam olahan susu, serta keuntungan dari wirausaha produk olahan susu.

Pengarahan Kuisioner Pematerian Olahan Susu (I)

Peserta Penyuluhan Pematerian Olahan Susu (II)

Diskusi dengan Peserta Pengenalan Produk Olahan Susu

Hasil dari pre test menunjukkan bahwa sekitar 60% dari peserta masih belum mengerti terhadap olahan susu dan belum pernah melaksanakan kegiatan pembuatan olahan susu. Sedangkan 40% mengetahui produk olahan susu dan pernah melaksanakan salah satu kegiatan olahan susu berupa yoghurt. Berdasarkan hasil data tersebut beberapa masyarakat melakukan pengolahan terhadap susu salah satunya adalah susu pasteurisasi namun belum mengenal jenis olahan-olahan produk yang lainnya yang sebenarnya dapat jauh lebih besar manfaatnya. Namun, antusias dari masyarakat cisempur terhadap rasa keingintahuan cukup tinggi untuk mengenal produk olahan susu yang lainnya. Secara umum berdasarkan hasil pre test masih terdapat masyarakat Di Desa Cisempur Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang yang belum mengetahui produk olahan susu dan belum pernah melaksanakan proses pembuatan olahan susu tetapi mereka mempunyai antusias untuk mengetahui berbagai jenis produk olahan susu lainnya yang dapat dijadikan sebagai usaha sampingan atau wirausaha.

Kegiatan selanjutnya adalah melaksanakan kegiatan pemaparan materi. Tahapan ini bertujuan untuk memberikan informasi, wawasan, manfaat olahan susu, serta gambaran wirausaha dalam bidang olahan susu dan diakhiri dengan sesi tanya jawab antara peserta dengan narasumber dalam kegiatan penyuluhan. Pemberian materi yang diberikan agar masyarakat tertarik untuk mendapatkan bagaimana cara mengolah susu yang baik dan prakteknya serta menjadi alternatif tambahan sampingan dalam berwirausaha. Di samping itu, masyarakat yang mendapatkan penyuluhan ini mampu menyebarluaskan informasi kepada masyarakat lain yang membutuhkan khususnya yang tidak dapat menghadiri acara serta di wilayah lain yang berada di Kabupaten Pangandaran. Kemudian setelah materi yang diberikan selesai dilanjutkan dengan pengisian kuisioner post test sebagai evaluasi terhadap materi yang diberikan oleh penyuluh. Pertanyaan yang diajukan dalam kuisioner post test terdiri atas 15 pertanyaan yang hampir sama saat pengisian pre test yang bertujuan untuk melihat respon dan antusias dari peserta selama proses kegiatan penyuluhan berlangsung. Berdasarkan hasil kuisioner post test dengan jumlah peserta sebanyak 22 orang menunjukkan bahwa terjadi peningkatan sebesar 40% terhadap pemahaman berbagai produk olahan susu setelah peserta diberikan penyuluhan. Oleh karena itu, terdapat pemahaman dan ketertarikan terhadap pembuatan produk olahan susu seperti pembuatan susu pasteurisasi dan kerupuk susu. Hal ini para peserta yang merupakan masyarakat di Desa

Cisempur umumnya memberikan respon terhadap salah satu pemilihan jawaban tersebut karena mudah dalam proses pengerjaannya dan mendapatkan keuntungan dari penjualan wirausaha tersebut apabila dijalankan secara baik. Peserta yang mengikuti kegiatan pelatihan ini diharapkan mampu mengaplikasikannya secara lebih baik lagi. Masyarakat pun menyambut dengan baik jika diadakan kembali kegiatan penyuluhan dengan produk-produk olahan lainya atau rangkaian kegiatan dengan jumlah peserta yang lebih besar lagi tentu dengan pengemasan materi yang menarik pula.

SIMPULAN

Program penyuluhan tentang pengenalan produk olahan susu Di Desa Cisempur Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang dapat memberikan hasil yang baik yaitu peningkatan pemahaman masyarakat terhadap kegunaan dari masing-masing produk olahan susu serta aplikasinya. Program ini juga berhasil memicu antusias dari masyarakat dalam memanfaatkan pengembangan pembuatan produk olahan susu di wilayah sekitar. Program keberlanjutan ini masih sangat diharapkan oleh para peserta guna meningkatkan kapasitas pengetahuan dalam bidang olahan susu sehingga dapat mendatangkan yang kebermanfaatan bagi masyarakat khususnya di wilayah Desa Cisempur Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang Provinsi Jawa Barat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada bapak RT, bapak RW, dan Kepala Desa Cisempur serta Camat Jatinangor yang telah memberikan perijinan waktu dan tempatnya dalam melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat sehingga dapat terlaksana dengan baik. Tidak lupa juga ucapkan terima kasih kepada mahasiswa UNPAD 2019 kelompok 124 mata kuliah OKK yang bertujuan dalam pengenalan terhadap lingkungan sekitar kampus yang telah membantu dan menyukseskan acara pengabdian ini.

DAFTAR RUJUKAN

Nurcahyo, H. 2011. Diktat Bioteknologi. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

Sirait CH. 2008. Proses pengolahan susu menjadi yoghurt. Balai Penelitian Ternak.

 **Plagiarism detected: 2,03%** <https://www.researchgate.net/public...>

id: 1

Bogor.

Vénica, C.I., Wolf, I.V., Suárez, V.B., Bergamini, C.V., Perotti, M.C. 2018. Effect of the carbohydrates composition on physicochemical parameters and metabolic activity of starter culture in yogur

ts. LWT. 94: 163-171.

Wakhidah, N., Jati, G., & Utami, R. 2017. Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Ekstrak Ampas Jahe dari Destilasi Minyak Atsiri. In Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning .Vol. 14, No. 1, pp. 278-284.

Zhao, L., Feng, R., Ren, F., Mao, X. 2018. Addition of buttermilk improves the flavor and volatile compound profiles of low-fat yogurt. LWT. 94:9-17.



Plagiarism Detector
Your right to know the authenticity!