

Peningkatan *Skill* Berwirausaha Masyarakat Melalui Inovasi Pengolahan Susu Sapi Siap Jual

Sigit Arie Wibowo¹, Muhammad Bahrul Ilmi²,

1,2. Prodi Akuntansi, Fakultas ekonomidan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

Email: sigit.ari@umy.ac.id

DOI: 10.18196/ppm.33.196

Abstrak

Skill wirausaha sangat dibutuhkan oleh masyarakat di pedesaan, karena mereka memiliki potensi sumber daya alam yang banyak untuk di olah sehingga menjadi pendapatan. Akan tetapi kendala terbesar adalah masyarakat pedesaan belum memiliki pengetahuan tentang skill wirausaha tersebut. Hal ini bisa kita lihat dengan banyaknya masyarakat pedesaan yang pergi ke kota untuk mencari pekerjaan. Padahal mereka bisa menciptakan peluang pekerjaan tersebut dari daerah asal mereka masing-masing, syaratnya adalah memiliki skill wirausaha. Desa Jlarem kaya akan hasil alam dan ternaknya. Mereka diberikan anugerah berupa geografis yang bagus untuk bercocok tanam dan beternak. Desa Jlarem berada di ketinggian kurang lebih 1900 dpl sebelah timur Gunung Merbabu. Mayoritas penduduknya adalah sebagai petani, baik petani sayuran maupun tanaman jagung dan teh. Sebagian juga sebagai peternak sapi perah. Di desa Jlarem, sudah dikenal dengan produk Teh Tiongke dan menjadi produk unggulan khas Boyolali. Tapi karena SDM yang tidak mencukupi dan mumpuni, produk teh ini sampai saat ini masih belum bisa optimal dalam hal pengolahannya. Selain teh ada juga produk susu sapi, selama ini masyarakat di Jlarem hanya menjual susu sapi segar kepada para pengepul yang ada di sana. Adapun cara untuk meningkatkan SDM di Desa Jlarem, maka diadakanlah pelatihan inovasi produk. Kegiatan tersebut mengundang pembicara yang memiliki kompetensi untuk memberikan inovasi suatu produk. Hasilnya masyarakat Desa Jlarem memiliki inovasi terhadap produk Teh Tiongke dan susu sapi. Selama ini masyarakat Desa Jlarem hanya menjual susu segarnya kepada pengepul dengan harga Rp 5.000/ liter setelah dilakukan inovasi maka susu sapi segar tersebut bisa dibuat produk turunannya semisal puding susu teh dan kue pie susu teh. Produk turunan tersebut bisa dijual dikisaran harga Rp 5.000-Rp 10.000 per kemasan.

Kata Kunci: Wirausaha, Inovasi Produk, Susu sapi.

Pendahuluan

Jlarem adalah desa di Kecamatan Ampel, Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah. Sebuah desa yang berbatasan langsung dengan Kabupaten Magelang dan Kabupaten Semarang, lebih tepatnya lagi desa ini berada di lereng Gunung Merbabu. Merupakan desa terakhir Kabupaten Boyolali yang posisinya berada di barat laut dari kabupaten ini. ketinggiannya kurang lebih 1900 Dpl. Mayoritas penduduknya adalah sebagai petani, baik tanaman sayuran maupun tanaman jagung. kampung ini juga sangat potensi untuk di kembangkan wisata seperti wilayah Selo Kabupaten Boyolali, bahkan sebenarnya kampung ini lebih menarik karena dari kampung ini kita dapat melihat panorama alam yang sejauh mata kita memandang ke bawah. Di desa ini kita akan merasakan kesejukan alam dan keramahan para penduduknya, jika kita menuju desa ini pasti akan terpesona dengan keindahan alam yang dimilikinya, jika kita melihat ke arah barat kita akan disuguhi puncak Gunung Merbabu, melihat ke utara kita akan di suguhi beberapa perbukitan di Kota Semarang lebih tepatnya masuk daerah Kecamatan Getasan, melihat ke timur kita dapat melihat Kota Salatiga, Kabupaten Boyolali, dan Gunung lawu, dan ke selatan kita dapat melihat sebagian Gunung Merbabu dan beberapa kampung di Desa Jlarem. selain itu di atas kampung ini juga terdapat air terjun yang orang di sekitar sini menyebutkan Grojokan Mongkrong. Selain potensi wisata kampung ini juga sangat potensi untuk pengembangan agribisnis, sebab kampung memiliki lahan yang terasingnya sangat tertata dengan bagus, selain itu kesuburan tanah sangat masih terjaga hingga saat ini. penggunaan pupuk kandang masing mendominasi pada lahan pertanian yang dijalankan hingga saat ini. Di Desa Jlarem terdapat

usaha kecil dan menengah (UKM) yang dikelola oleh kelompok Tani yaitu Teh Tiongke, merupakan teh hijau yang diproduksi oleh petani di dataran tinggi Kabupaten Boyolali. Salah satu desa yang memproduksi Teh Tiongke adalah Desa Jlarem yang terletak di Kecamatan Ampel, Kabupaten Boyolali. Lokasi Desa Jlarem yang berada di kaki Gunung Merbabu menjadikannya lokasi yang cocok untuk budidaya tanaman teh. Produksi Teh Tiongke di Desa Jlarem masih dilakukan dalam skala kecil dan dikelola oleh Kelompok Wanita Tani Bhakti Putri. Saat ini The Tiongke produksi KWT Bhakti Putri dipasarkan dalam bentuk kemasan kecil seberat 40 gram dengan harga yang cukup terjangkau yaitu Rp5.000,-. Desa Jlarem juga memiliki potensi lain yaitu sebagai produsen susu sapi. Selama ini masyarakat di Desa Jlarem hanya menjual susu sapi kepada pengepul seharga Rp 5000/liter. Jika melihat kedua potensi tersebut yaitu Teh Tiongke dan Susu Sapi maka Desa Jlarem memiliki peluang untuk melakukan inovasi bisnis yang akan berdampak terhadap penjualan produk tersebut dan tentunya terhadap kesejahteraan masyarakat. Adapun pengabdian ini dilaksanakan dalam rangka untuk memberikan skill wirausaha terhadap masyarakat Desa Jlarem sehingga bisa mengoptimalkan potensi yang ada di sana.

Metode Pelaksanaan

Pengabdian merupakan program pengabdian KKN PPM yang diprogramkan oleh UMY. Program KKN PPM merupakan program kerjasama antara mahasiswa KKN dengan masyarakat yang menjadi lokasi KKN, dalam hal ini yaitu Desa Jlarem.

Gambar penerjunan program KKN PPM



Salah satu program utama dari pengabdian ini adalah memberikan *skill* wirausaha kepada masyarakat Desa Jlarem. Adapun kegiatannya memiliki beberapa tahapan, yaitu:

1. Mengundang Kelompok Tani

Desa Jlarem memiliki beberapa pedukuhan, dalam pengabdian ini kami mengundang 2 pedukuhan yaitu Dukuh Kebondowo dan Dukuh Semirat. Adapun masyarakat yang kami undang adalah mereka yang memiliki produk susu sapi dan produsen Teh Tiongke.

2. Mendatangkan pemateri

Untuk menambah wawasan masyarakat terkait *skill* wirausaha, kami mengundang narasumber yang kompeten di bidang wirausaha yang terdiri dari bagaimana melakukan inovasi produk dan bagaimana menjual produk tersebut.

3. Melakukan pendampingan pembuatan produk

Setelah dilakukan pertemuan dengan narasumber, maka kami melakukan pendampingan kepada masyarakat terkait inovasi produk susu sapi dan Teh Tiongke. Pendampingan dilakukan secara massal di masing-masing pedukuhan (Dukuh Kebondowo dan Dukuh Semirat). Inovasi yang dilakukan yaitu dengan menggunakan 2 bahan dasar yaitu susu sapi dan Teh Tiongke yang dicampurkan satu sama lain. Dari hasil inovasi tersebut menghasilkan 3 produk yaitu: teh susu sapi, puding susu varian the, dan kue pie susu.

Hasil dan Pembahasan

Pelatihan *skill* bisnis wirausaha dilaksanakan pada Sabtu 25 Januari 2020 bertempat di Balai Desa Jlarem. Pada kegiatan tersebut pengabdian bekerjasama oleh mahasiswa KKN UMY dari dua pedukuhan yaitu Pedukuhan Kebondowo dan Semirat. Kegiatan ini mengundang Bapak Taufik Akbar, SE., MBA selaku narasumber untuk menjelaskan tentang materi terkait *skill* wirausahawanan mulai dari mencari ide bisnis, pengemasan, dan pemasaran produk siap jual. Kegiatan ini dihadiri oleh 20 warga yang mana mereka sudah memiliki produk dasar yaitu susu sapi dan Teh Tiongke. Kami memilih warga tersebut agar memudahkan pada saat praktik pengolahan produknya.

Gambar salah satu peternak sapi perah



gambar kegiatan pelatihan *skill* bisnis wirausaha



Setelah dilakukan kegiatan tersebut, kami melakukan pendampingan kepada 20 warga yang terpilih untuk melakukan inovasi produk yaitu membuat teh susu sapi, puding susu varian the, dan kue pie susu. Produk yang sudah jadi kami berikan harga serba Rp 5.000 untuk masing-masing produk yaitu Teh Susu Sapi, Puding Susu varian The, dan Kue Pie Susu. Untuk membuat produk-produk tersebut hampir sama dengan produk yang sudah ada di pasaran bedanya adalah menambahkan air teh ke masing-masing produk sehingga akan ada cita rasa teh khas Desa Jlarem yaitu Teh Tiongke.

Gambar saat pembuatan produk





Simpulan

Desa Jlarememiliki potensi yang besar terkait sumber daya alamnya. Diantaranya perkebunan teh dan peternakan sapi perah. Dua potensi tersebut seharusnya warga masyarakat bisa memiliki produk yang bersaing dengan daerah sekitarnya. Akan tetapi yang terjadi adalah masyarakat Jlaremem belum bisa mengoptimalkan dua potensi tersebut dilihat dari produk akhir dari masing-masing potensi tersebut. Pengabdian ini mencoba membantu membuka pola pikir masyarakat terhadap peluang-peluang bisnis yang ada. Salah satunya adalah membuat inovasi dari olahan susu sapi dan Teh Tiongke yang menjadi kekhasan Desa Jlaremem. Inovasi yang dilakukan adalah membuat produk turunannya yaitu teh susu sapi, puding susu varian the, dan kue pie susu. Terlihat ada perbedaan harga jual dari yang sebelumnya mereka menjual produk mentahnya yaitu susu sapi per liter di jual Rp 5.000 menjadi teh susu sapi dalam kemasan botol 300 ml seharga Rp 5.000/botolnya. Yang mana dari bahan satu liter susu sapi bisa menjadi 2-3 botol.

Daftar Pustaka

- Cahyana, B. (2020). UMY Dorong Peningkatan Kualitas Sapi Perah di Jlaremem Boyolali. <https://pengabdianumy.harianjogja.com/read/2020/04/15/559/1036878/umy-dorong-peningkatan-kualitas-sapi-perah-di-jlaremem-boyolali>
- Navarro, E. F. (2014). Exploring alternatives for milk quality improvement and more efficient dairy production in a smallholder farming context – Case study : Mantaro Valley (Peru). November.