

INOVASI PRODUK OLAHAN SUSU KERBAU RAWA (PUAN) MENJADI MINUMAN FERMENTASI

D.Sartika^{1*}, I.Saluza² dan Roswaty³

¹Teknik Informatika, Universitas Indo Global Mandiri, Palembang

²Manajemen Informatika, Universitas Indo Global Mandiri, Palembang

³Manajemen, Universitas Indo Global Mandiri, Palembang

Corresponding author: dewi.sartika@uigm.ac.id

ABSTRAK: Desa Bangsal merupakan salah satu desa penghasil susu kerbau rawa. Masyarakat Desa Bangsal lebih mengenalnya dengan istilah puan. Puan selain dikonsumsi secara langsung, juga dapat diolah menjadi berbagai produk makanan. Kelompok Usaha Desa Bangsal yang merupakan mitra kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) mengolah puan menjadi makanan khas, diantaranya gulo puan, sagon puan dan tapel puan. Pada Kegiatan Program Kemitraan Stimulus (PKMS) sebelumnya tim fokus pada satu produk saja yaitu gulo puan dan berhasil membuat inovasi produk berupa permen caramel (Puan Candy). Kegiatan PKMS memberikan dampak positif, sehingga mitra menginginkan kegiatan serupa dapat dilakukan untuk produk mereka yang lain dikarenakan masyarakat luas kurang mengenal olahan puan lainnya. Pada kegiatan PKM yang kembali didanai oleh Kementerian Riset dan Teknologi-Badan Riset dan Inovasi Nasional (Ristek-Brin), tim pelaksana menawarkan solusi permasalahan berupa pelatihan, *workshop* serta pembinaan kepada mitra terkait penciptaan citra produk dengan meningkatkan kualitas produk serta menghasilkan jenis produk minuman fermentasi (Puan Yogurt) sebagai variasi produk. Produk minuman dipilih agar mitra memiliki pengetahuan serta keterampilan baru dalam mengolah puan tidak hanya berupa produk makanan saja. Setelah kegiatan PKM terlaksana, tim melakukan evaluasi melalui pemberian kuisioner. Berdasarkan data yang terkumpul dari mitra, demografinya adalah 25% berusia <50 tahun dan 75%nya berusia >50 tahun. Sedangkan berdasarkan jenjang pendidikannya 13% berpendidikan S1, 50% SMP dan 37% SD. Respon mitra menunjukkan setuju dan sangat setuju dengan adanya pelatihan pengemasan dan *workshop* pembuatan minuman fermentasi. Selain itu, mitra juga menyatakan mampu menggunakan alat pengemasan secara baik serta mampu membuat inovasi produk puan berupa minuman fermentasi.

Kata Kunci: puan, multi produk, minuman fermentasi

ABSTRACT: Bangsal Village is one of the swamp buffalo milk-producing villages. The people of Bangsal Village are more familiar with the term puan. Puan apart from being consumed directly, can also be processed into various food products. The Bangsal Village Business Group, which is a partner of the Community Partnership Program, processes puan into special foods, including gulo puan, sagon puan and tapel puan. In the previous Stimulus Partnership Program activity, the team focused on just one product, namely gulo puan and succeeded in making product innovations in the form of caramel candy (Puan Candy). Stimulus Partnership Program activities have a positive impact. Furthermore, partners demand similar activities to be carried out for their other products because the wider community has not been familiar with other puan processed products. In the event of Community Partnership Program re-funded by the Ministry for Research and Technology- National Research and Innovation Agency (Ristek-Brin), the implementation team offers solutions to problems such as training, workshops and coaching to relevant partners, creating the image of the product by improving product quality and producing fermented beverages (Puan Yoghurt) as product variations. Beverage products are chosen in order to let partners have new knowledge and skills in processing puan, not only in the form of food products. After the Community Partnership Program activities were carried out, the team conducted an evaluation by giving out questionnaires. Based on data collected from partners, the demographic is 25% aged less than 50 years old and 75% aged more than 50 years old. Meanwhile, based on the level of education, 13% have a bachelor's degree, 50% have junior high school and 37% elementary school. The response of the partners showed that they agreed and strongly agreed with the packaging training and workshop for making fermented

beverages. In addition, partners also stated that they were able to use packaging equipment properly and were able to innovate puan's products in the form of fermented beverages.

Keywords: puan, multi products, fermented beverages

PENDAHULUAN

Kecamatan Pampangan Kabupaten Ogan Komering Ilir (OKI) terkenal sebagai penghasil susu kerbau rawa (puan). Hal ini dikarenakan sebagian besar Masyarakat di Pampangan merupakan peternak kerbau rawa. Kerbau – kerbau tersebut pada pagi hari akan diperah susunya terlebih dahulu sebelum dibebaskan ke daerah rawa untuk mencari makan. Susu yang mereka peroleh biasanya mereka jual menggunakan takaran kaleng susu (cupak). Tiap cupaknya mereka jual dengan harga ±Rp 20.000,-. Umumnya susu yang dibeli pada peternak akan dikonsumsi oleh Masyarakat dengan cara diminum langsung ataupun digunakan sebagai bahan dasar untuk membuat makanan.

Pada kegiatan ini bermitra dengan Kelompok Usaha Gulo Puan Desa Bangsal. Selama ini mitra memproduksi 3 jenis makanan olahan puan, yaitu gulo puan, sagon puan dan tapel puan. Namun, dari ketiga produk olahan tersebut yang paling sering mereka produksi adalah gulo puan, dikarenakan lebih dikenal dibandingkan kedua olahan produk lainnya. Permasalahannya adalah kemasan dari produk mitra masih menggunakan kemasan plastik kiloan tanpa logo dan label. Hal tersebut selain mempengaruhi tampilan produk, juga membuat produk rentan rusak dalam perjalanan jauh. Pada kegiatan Program Kemitraan Masyarakat Stimulus (PKMS) hibah Kementrian Riset dan Teknologi-Badan Riset dan Inovasi Nasional (Ristek-Brin) pendanaan tahun 2019 yang lalu, tim pelaksana dan mitra telah meningkatkan kemasan gulo puan menggunakan stand pouch berbahan plastik disertai label kemasan (Sartika, Saluza and Roswaty, 2019). Berdasarkan dampak yang diperoleh dari kegiatan tersebut membuat mitra menginginkan peningkatan kembali produk yang dihasilkan, namun tidak hanya gulo puan melainkan pada ketiga produk puan.

Selain permasalahan tersebut, mitra juga belum pernah melakukan inovasi produk berbahan dasar susu kerbau rawa (puan) menjadi minuman, selama ini mitra hanya mampu menghasilkan produk makanan saja. Inovasi yang dilakukan pada PKMS tahun lalu pun berupa olahan makanan yaitu puan candy (Sartika, Saluza and Roswaty, 2020). Oleh sebab itu, tim pelaksana dan mitra sepakat untuk melakukan inovasi produk berupa minuman fermentasi (puan yogurt). Hal ini dilakukan karena selain pengemasan produk, inovasi

produk juga mampu menjadi nilai tambah mitra dalam bersaing dengan kelompok usaha sejenis (Nuryanti, 2008; Lestari, Astuti and Ridwan, 2019; Elfahmi, Jatmika and Kediri, 2019). Selain itu, inovasi produk juga terbukti mampu meningkatkan volume penjualan (Priatna and Suprajang, 2014).

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang didanai Ristek-brin pada tahun 2020 ini adalah melalui pelaksanaan pelatihan, workshop serta penyuluhan kepada mitra sasaran guna menyelesaikan permasalahan yang dihadapi. Pelatihan, workshop serta penyuluhan yang dimaksud adalah pelatihan pengemasan produk serta workshop pembuatan minuan fermentasi (*puan yogurt*).

Pelatihan Pengemasan Multi Produk Puan

Kegiatan pertama telah dilakukan pada hari Minggu tanggal 2 Agustus 2020. Sebelum kegiatan berlangsung selain menyiapkan alat dan bahan yang digunakan untuk proses pengemasan, tim pelaksana juga melakukan desain logo dan label kemasan terlebih dahulu (Gambar 1). Kemasan yang digunakan untuk produk gulo puan adalah plastik vacuum. Kemasan tersebut dipilih agar produk yang sebelumnya hanya mampu bertahan 1 bulan dalam lemari pendingin dapat bertahan lebih lama lagi. Hal ini tentunya dapat dijadikan solusi bagi mitra yang pada bulan tertentu tidak dapat memproduksi akibat kurangnya kesediaan puan akibat musim kemarau. Diharapkan nantinya pada musim penghujan, disaat puan berlimpah mitra dapat memproduksi gulo puan dalam jumlah besar, mengemasnya dalam plastik vacuum untuk kemudian disimpan didalam *freezer* untuk kemudian diperjual belikan pada saat permintaan sedang banyak.



Gambar 1 Logo produk puan

Kemasan yang digunakan untuk produk sagon puan adalah cup plastik ukuran 200 ml lengkap dengan sendok kecil. Kemasan ini dipilih agar pembeli dapat dengan mudah mengkonsumsi produk sebagai camilan maupun topping makanan. Selain itu penggunaan cup kecil meminimalisir harga produk yang semula hanya dapat dijual dalam satuan kilogram. Produk ketiga adalah tapel puan. Produk ini adalah produk yang paling rentan rusak diperjalanan. Produk sejenis semprong ini dikemas menggunakan mika tabung diameter 8 cm. Kemasan tersebut dipilih guna menghindari produk hancur saat pendistribusian. Gambar 2 menunjukkan dokumentasi pelatihan pengemasan dan Gambar 3 menunjukkan produk puan yang sudah dikemas.



Gambar 2 Dokumentasi pelatihan pengemasan multi produk puan



Gambar 3 Produk puan setelah dikemas

Workshop Pembuatan Minuman Fermentasi

Kegiatan kedua dilaksanakan pada Senin, 24 Agustus 2020. Kegiatan yang dilakukan berupa *workshop* pembuatan minuman fermentasi berbahan puan (puan yogurt) (Gambar 4). Sebelum kegiatan ini dilangsungkan, tim pelaksana telah melakukan uji coba pembuatan puan yogurt sebanyak 2 kali yaitu pada 6 Agustus 2020 dan 16 Agustus 2020.

Puan yogurt dibuat dengan 4 variasi rasa yaitu original, blueberry, mangga dan leci yang dikemas menggunakan botol PET ukuran 250 ml lengkap dengan label kemasan serta segel plastik (Gambar 5). Berdasarkan perhitungan modal yang diperlukan untuk

menghasilkan puan yogurt adalah \pm Rp 4.500,- sehingga kedepanya produk ini akan dijual dengan harga Rp 7.500,- per botol. Setelah diuji coba puan yogurt ini akan bertahan sekitar 2 minggu di dalam lemari pendingin.



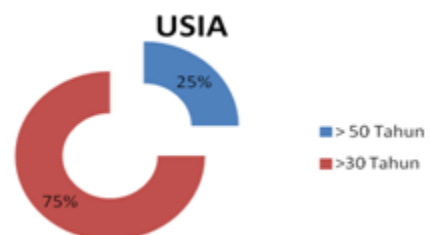
Gambar 4 Dokumentasi workshop pembuatan minuman fermentasi berbahan dasar puan (Puan Yogurt)



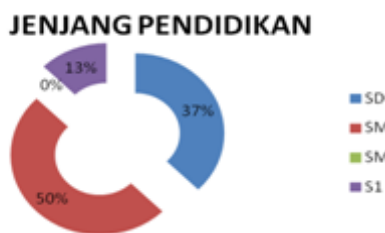
Gambar 5 Puan yogurt 4 varian rasa

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah pelaksanaan kegiatan, tim pelaksana melakukan pembagian kuesioner terhadap peserta pelatihan guna mengetahui pemahaman mitra terhadap materi pelatihan/*workshop* yang diberikan. Pada kuesioner memuat demografi dari data responden, adapun demografi tersebut antara lain nama, usia, jenjang pendidikan dan kemampuan membaca. Berikut hasil demografi dari mitra yang beranggotakan delapan orang. Demografi untuk usia diberikan pada Gambar 6 sedangkan demografi berdasarkan jenjang pendidikan dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 6 Demografi mitra berdasarkan usia



Gambar 7 Demografi mitra berdasarkan jenjang pendidikan

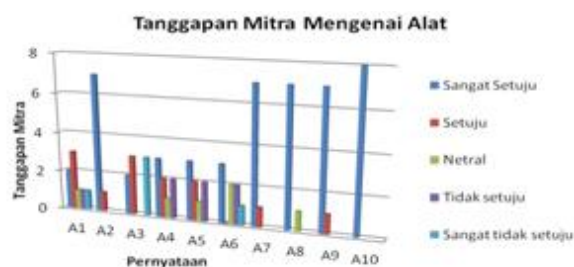
Selanjutnya mitra diberikan pernyataan-pernyataan yang terkait dengan pelatihan pengemasan multi produk puan. Hasil tanggapan mitra disajikan pada Gambar 8. Berdasarkan hasil penyajian dari respon mitra menunjukkan bahwa mitra memberikan tanggapan pada tingkat sangat setuju dan setuju. Secara garis besar bahwa mitra memberikan respon yang baik terhadap kegiatan yang telah diberikan tim PKM terhadap mitra.



Gambar 8 Tanggapan mitra mengenai pelatihan pengemasan

Pada akhir kuesioner tim PKM menanyakan mengenai alat yang digunakan selama kegiatan. Gambar 9 merupakan tanggapan mitra terhadap pernyataan-pernyataan terkait penggunaan alat dalam kegiatan pelatihan yang diberikan. Pernyataan terdiri dari dua bagian yang pertama mengenai alat yang telah digunakan selama ini oleh mitra sebelum kegiatan pelatihan dilakukan dan yang kedua setelah kegiatan pelatihan dilakukan. Pada pernyataan mengenai sebelum kegiatan pelatihan dilakukan nampak bahwa mitra memberikan respon pada level netral dan setuju bahkan sangat tidak setuju. Sedangkan untuk kegiatan yang telah dilakukan mitra memberikan tanggapan pada level setuju dan sangat setuju. Ada beberapa pernyataan yang diberikan untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan keterampilan mitra sebelum dan setelah kegiatan PKM dilakukan antara lain adalah *Saya sudah mengerti cara menggunakan/mengoperasikan alat tersebut, Saya mampu menggunakan alat tersebut, Saya merasa perlu meningkatkan keterampilan saya untuk menggunakan*

alat baru guna mendukung penjualan produk dan pernyataan Saya merasa perlu meningkatkan pengetahuan saya agar penjualan produk saya menjadi lebih baik lagi. Pernyataan nomor 4, dan 5 untuk sebelum kegiatan dan 8, dan 9 untuk setelah kegiatan dilakukan. Nampak pada Gambar 9 untuk pernyataan 4 dan 5 mitra memberikan tanggapan pada level sangat tidak setuju dan tidak setuju sedangkan untuk pernyataan 8 dan 9 mitra memberikan tanggapan sangat setuju. Yang berarti mitra membutuhkan peningkatan keterampilan dan pengetahuan mengenai alat-alat yang digunakan terkait dengan proses pengemasan. Dari hasil kegiatan yang telah dilakukan, mitra memberikan respon telah mengalami banyak peningkatan keterampilan dan pengetahuan terbukti dengan telah mempunya mitra menggunakan alat-alat untuk proses pengemasan yang lebih baik.



Gambar 9 Tanggapan mitra mengenai alat pengemasan

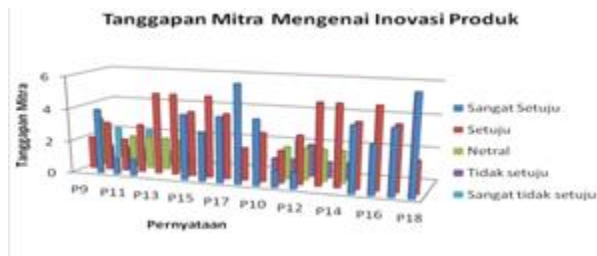
Hasil tanggapan mitra terkait pelaksanaan *workshop* pembuatan minuman fermentasi berbahan dasar puan (puan yogurt) disajikan pada Gambar 10. Respon mitra menunjukkan bahwa mitra memberikan tanggapan pada tingkat sangat setuju dan setuju. Secara garis besar bahwa mitra memberikan respon yang baik terhadap kegiatan yang telah diberikan tim PKM terhadap mitra.



Gambar 10 Tanggapan mitra mengenai *workshop* pembuatan minuman fermentasi

Pada akhir kuesioner tim PKM menanyakan mengenai produk olahan baru berupa minuman fermentasi. Gambar 11 merupakan tanggapan mitra

terhadap pernyataan-pernyataan terkait penggunaan kegiatan pelatihan dalam melakukan inovasi produk berupa minuman fermentasi. Pernyataan terdiri dari dua bagian yang pertama mengenai varian produk berupa minuman dan kebutuhan untuk meningkatkan inovasi dalam pengolahan puan menjadi produk minuman. Dari pernyataan mengenai varian produk berupa minuman respon mitra menunjukkan pada level sangat setuju dan setuju untuk menambah varian produk minuman sehingga olahan puan dapat dikenal lebih banyak konsumen dan dapat bersaing di pasaran. Sehingga terkait dengan pernyataan lain yang menyatakan kebutuhan mitra untuk menambah keterampilan dan pengetahuan dalam membuat inovasi produk puan berupa minuman fermentasi yogurt. Hasil kegiatan pengolahan produk menunjukkan mitra mampu untuk mengolah puan menjadi minuman yogurt serta meakukan pengemasan yang dapat dipasarkan.



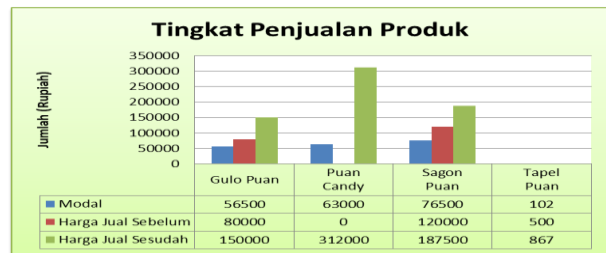
Gambar 11 Tanggapan mitra mengenai inovasi produk

Selain meningkatkan pengetahuan serta keterampilan mitra, tentunya kegiatan ini juga mampu meningkatkan kualitas produk sehingga memberikan dampak ekonomi. Dampak ekonomi yang dirasakan oleh mitra setelah pelatihan pengemasan produk puan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Dampak ekonomi produk puan

| Jenis Produk | Modal | Harga Jual Sebelum | Harga Jual Sesudah |
|--------------|-------------|-----------------------|--|
| Gulo Puan | Rp 56.500,- | Rp 80.000,- (Per Kg) | Rp 150.000,- (Per Kg) |
| Puan Candy | Rp 63.000,- | - | Rp 25.000,- (12 pcs/±80 gr) Rp. 312.000,- (150 pcs/1 kg) |
| Sagon Puan | Rp 76.500,- | Rp 120.000,- (Per Kg) | Rp 15.000,- (200 ml/ 80 gr) Rp. 187.500,- (2.500 ml/1 kg) |
| Tapel Puan | Rp 102,- | Rp 500,- (Per pcs) | Rp 867,- (Per pcs) |

Dampak ekonomi yang dirasakan oleh mitra juga disajikan dalam bentuk grafik dari tingkat penjualan produk sebelum dan setelah dilakukan PKM mengenai pengemasan produk (Gambar 12).



Gambar 12 Grafik dampak ekonomi produk puan

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari serangkaian kegiatan PKM kepada mitra sasaran dapat disimpulkan bahwa :

1. Kegiatan memberikan dampak positif pada mitra yaitu berupa penambahan pengetahuan serta keterampilan dalam pengemasan produk
2. Kegiatan memberikan dampak positif pada kualitas produk yang dihasilkan sehingga memberikan dampak ekonomi berupa peningkatan keuntungan
3. Berdasarkan hasil data yang terkumpul dari mitra, demografinya adalah 25% berusia <50 tahun dan 75%nya berusia >50 tahun. Sedangkan berdasarkan jenjang pendidikanya 13% berpendidikan S1, 50% SMP dan 37% SD. Respon mitra menunjukkan setuju dan sangat setuju dengan adanya pelatihan pengemasan dan *workshop* pembuatan minuman fermentasi. Selain itu, mitra juga menyatakan mampu menggunakan alat pengemasan secara baik serta mampu membuat inovasi produk puan berupa minuman fermentasi

SARAN

Melalui kegiatan PKM ini diharapkan dapat meningkatkan daya saing kelompok gulo puan desa bangsal selaku mitra terhadap kelompok usaha sejenis. Penambahan jenis produk minuman berbahan dasar puan diharapkan dapat menambah varian produk dari mitra yang sebelumnya hanya menjual produk makanan saja. Produk puan candy dan yogurt puan kedepanya dapat menjadi produk unggulan Kabupaten Ogan Komering Ilir yang berasal dari Kecamatan Pampangan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih dihaturkan kepada Kementerian Riset dan Teknologi-Badan Riset dan Inovasi Nasional (Ristek-Brin) yang telah membiayai Program Kemitraan Masyarakat (PKM) tahun pelaksanaan 2020 dan Lembaga Layanan Pendidikan Tinggi (LLDIKTI) Wilayah 2 yang telah menaungi Lembaga tim pelaksana PKMS. Terima kasih kepada ibu – ibu Kelompok Usaha Gulo Puan Desa Bangsal yang telah dengan antusias dan semangat menerima pelatihan dan pengarahan. Terimakasih juga dihaturkan kepada Universitas Indo Global Mandiri (UIGM) sebagai Lembaga yang selama ini menaungi kami selaku tim pelaksana PKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Elfahmi, S. H., Jatmika, D. and Kediri, U. K. (2019). Pengaruh Inovasi Terhadap UKM Naik Kelas Melalui Daya Saing Produk. *Media Mahardhika*. 17(3), pp. 481–487.
- Lestari, I., Astuti, M. and Ridwan, H. (2019). Pengaruh Inovasi dan Orientasi Kewirausahaan terhadap Keunggulan Bersaing UMKM Kuliner. *Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis (JRMB)*. 4(1). pp. 111–118.
- Nuryanti, B. L. (2008) Pengaruh Variasi dan Kemasan Produk Terhadap Keputusan Pembelian Teh Kotak Ultrajaya. *Jurnal Pendidikan Manajemen Bisnis (Strategic)*. 7(14), pp. 43–82.
- Priatna, A. and Suprajang, S. E. (2014). Analisis Faktor - Faktor Yang Mempengaruhi Inovasi Produk Terhadap Volume Penjualan. *Riset Mahasiswa Ekonomi (RITMIK)*. 1(1), pp. 37–51.
- Sartika, D., Saluza, I. and Roswaty. (2019). Branding Produk Gulo Puan dan Produk Inovasi Gulo Puan (Puan Candy) sebagai Makanan Khas Palembang dari Ogan Komering Ilir (OKI). *Prosiding Seminar Nasional II Hasil Litbangyasa Industri*. pp. 212–220.
- Sartika, D., Saluza, I. and Roswaty. (2020). Penerapan Bauran Pemasaran (Marketing Mix) Sebagai Strategi Pemasaran Produk Gulo Puan Desa Bangsal. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat APTEKMAS*.3(2), pp. 47–54.