

## **PENINGKATAN KUALITAS PRODUK OLAHAN SUSU DENGAN PENYIMPANAN HASIL PRODUKSI YANG EFEKTIF**

Nurul Asfiah<sup>1</sup>, Sandra Irawati<sup>2</sup>, Yulist Rima Fiandari<sup>3</sup>

*Universitas Muhammadiyah Malang<sup>1,2,3</sup>*

Email: asfiah@umm.ac.id<sup>1</sup>

### **Abstract**

The service was carried out to one of the SME groups in the tourist village of Café Sawah Pujon. The method used is the method of observation and active participation. The findings of the obstacles that were found were the unavailability of tools that accommodate processed products in a large capacity and the quality of processed milk that needed to be improved. This service is very much needed by 'Aisyiyah's SME group, to improve the quality of dairy products, which have become a mainstay for this group. The training was carried out by developing flavor variants of pasteurized milk, yogurt, and ice cream with better taste quality. The training that is carried out provides increased abilities for participants. Another activity carried out at this service is to assist with tools that can accommodate large amounts of dairy products within a certain period. Various activities are carried out aimed at increasing production capacity by maintaining consistency of quality. The dimensions of quality that are durability, conformance to specifications, features, reliability, aesthetics also perceived quality.

Keywords : Community dedication ; Dairy products; Quality improvement; Enhanced taste.

### **Abstrak**

Pengabdian dilakukan pada salah satu kelompok UKM di desa wisata Café Sawah Pujon. Metode yang dilakukan adalah metode observasi dan partisipasi aktif. Temuan kendala yang ditemukan adalah belum tersedianya alat yang menampung hasil olahan produk dalam kapasitas besar dan kualitas olahan susu yang perlu ditingkatkan. Pengabdian yang dilakukan ini sangat diperlukan oleh kelompok UMK binaan 'Aisyiyah, dalam rangka peningkatan kualitas produk olahan susu, yang sudah menjadi andalan bagi kelompok tersebut. Pelatihan yang dilakukan dengan melakukan pengembangan varian rasa olahan susu pasteurisasi, yoghurt, dan es krim dengan kualitas rasa yang lebih baik. Pelatihan yang dilakukan memberikan peningkatan kemampuan bagi peserta. Kegiatan lain yang dilakukan pada pengabdian ini adalah memberikan bantuan alat yang mampu menampung produk olahan susu dalam jumlah besar dalam jangka waktu yang tertentu. Berbagai kegiatan yang dilakukan ditujukan untuk meningkatkan kapasitas produksi dengan menjaga konsistensi kualitas. Dimensi kualitas yang menjadi focus antara lain kinerja, daya tahan, kesesuaian dengan spesifikasi, fitur, reliabilitas, estetika serta persepsi kualitas).

Kata Kunci: Pengabdian masyarakat ; Produk olahan susu; Peningkatan kualitas; Peningkatan cita rasa

## **PENDAHULUAN**

Pujon yang terletak di area Kabupaten Malang bagian Barat saat ini cukup populer, sebuah area dengan kontur pegunungan. Daerah ini berada di dataran tinggi yang berdekatan dengan Kota Batu yang dikenal berhawa sejuk atau cenderung dingin, yang dari dulu banyak dipakai sebagai tempat peristirahatan, khususnya bagi pelancong yang berasal dari kota besar lainnya. Pujon merupakan daerah subur, sehingga juga dikenal daerah pertanian dengan hamparan persawahan maupun sayur-mayur dan sekaligus sebagai daerah peternakan, khususnya untuk perkembangbiakan sapi, termasuk sapi perah, (Kidul, n.d.). Inisiatif Pemerintah Desa Pujon untuk mengelola secara kreatif potensi alam, sosial budaya, pertanian dan peternakan, saat ini mulai menunjukkan keberhasilannya. Hal ini dapat dilihat dari penduduk miskin yang mencapai 387 orang menjadi 267 orang pada tahun 2019 (Vicki, 2019).

Wisata Pujon Kidul saat ini dikunjungi sekitar 6.000 wisatawan per pekan. Potensi desa yang berupa daya, kekuatan, kesanggupan dan kemampuan yang mempunyai kemungkinan untuk dapat dikembangkan, harus dilakukan penguatan, (Soleh, 2017). Saat ini wisatawan Pujon Kidul terus mengalami peningkatan, walaupun sempat ditutup, karena terjadi pandemic, ditunjukkan oleh Tabel 1. Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Desa Wisata Pujon Kidul. Potensi Desa Pujon Kidul yang juga sebagai mata pencaharian penduduk Desa yang utama selama ini, adalah pertanian dan peternakan, untuk dapat dikembangkan guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Tabel 1. Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Desa Wisata Pujon Kidul

Tahun	Jumlah
2016	26.133
2017	214.215
2018	497.654

Sumber: Pengelola Desa Wisata Pujon Kidul, 2019

Hasil penelitian (Lestari, 2019) dengan metode *explanatory research* menunjukkan, bahwa motivasi seseorang akan menentukan keputusan berkunjung, hal tersebut berkaitan dengan teori Kotler (2003:156), yang menjelaskan motivasi wisatawan dapat mempengaruhi pembelian dalam dunia pariwisata. Peningkatan wisatawan ini harus diantisipasi dengan penyediaan kebutuhan wisatawan yang berkunjung. Salah satu kelompok UMK yang menjadi perhatian pengabdian yakni UMK binaan 'Aisiyah. UMK tersebut berfokus pada produk olahan susu cair. Pada pengabdian masyarakat kali ini yang menjadi penekanan adalah produk olahan susu berupa susu kemasan siap minum (pasteurisasi), yoghurt serta es krim. Saat ini kelompok UMK tersebut mampu memproduksi susu segar pateurisasi  $\pm 100L$ , yoghurt mencapai  $\pm 50L$ / bulan, dan es krim bentuk cup  $\pm 5L$ / bulan, sebagaimana disampaikan oleh Bu Musofah pada saat observasi dan wawancara di lokasi tempat usaha. Produksi olahan susu tersebut harus bergantian mengingat kapasitas produksi dan tenaga kerja yang terbatas. Namun produk olahan susu yang dihasilkan oleh UMK binaan 'Aisiyah saat ini semakin berkembang, karena meningkatnya orang yang berwisata ke Desa Pujon Kidul. Sebagai Desa Wisata, dengan pelaksanaan Undang-undang nomor 6 tahun 2014 tentang Desa menjadi peluang untuk bisa mengembangkan setiap potensi yang dimiliki secara mandiri sesuai potensi masing-masing guna mewujudkan kesejahteraan masyarakat (Buku Pintar Dana Desa, 2017). Produk olahan susu UMK binaan 'Aisiyah Desa Wisata Pujon Kidul, terlihat sebagaimana berikut.



Gambar 1: Aneka Produk Olahan Susu

Saat ini Desa Wisata Pujon Kidul telah dibuka kembali untuk umum, dan sudah mendapatkan sambutan yang sangat baik dari masyarakat. Peningkatan jumlah wisatawan ini berpotensi meningkatkan produksi olahan susu yang dihasilkan oleh kelompok UMK binaan 'Aisiyah.

Produk olahan susu selama ini dilakukan dengan mengira-ngira saja, dan diproduksi secukupnya agar tidak bersisa. Namun susu segar maupun olahan susu (pateurisasi) adalah bahan yang sangat mudah mengalami kerusakan, sebagaimana disampaikan oleh anggota UMK. Sedangkan produk olahan susu tersebut kondisinya harus terjaga, aman dari pengaruh mikrobiologis yang merusak susu. Oleh karena itu diperlukan pengawetan. Teknologi pangan yang semakin berkembang memungkinkan cara pengawetan susu untuk memperoleh daya tahan yang lama dan penganekaragaman produk tanpa mengurangi kandungan gizi, bahkan menambah kadar gizi dan citarasanya antara lain melalui proses pasteurisasi maupun fermentasi susu menjadi produk yang dinamakan yoghurt, sebagaimana (Abdul-rahman & Nor, 2017; dan Wardhana et al., 2017). Dan ini sejalan dengan hasil penelitian, bahwa pertumbuhan bakteri pada susu dapat dihambat dengan cara pengolahan dan penyimpanan yang tepat. Upaya untuk memperpanjang waktu simpan p akan mempertahankan kualitas susu dan meningkatkan daya kesukaan konsumen, (Resnawati, 2014).

Menurut Kotler et al (2011) kualitas produk adalah "*the ability of a product to perform its functions, it includes the product's overall durability, reliability, precision, ease of operation and repair, and other valued attributes*". Berdasarkan dari ungkapan tersebut, kualitas dapat diukur dari dimensi:

1. *Durability*; atau daya tahan adalah suatu ukuran daya tahan produk yang diharapkan oleh konsumen pada masa pekerjaan di bawah keadaan yang biasa saja atau dalam keadaan tertekan.

2. *Reliability*; atau keandalan, dimana pembeli biasanya akan membayar lebih untuk produk yang lebih handal. Keandalan adalah ukuran probabilitas bahwa produk tidak akan mengalami kerusakan atau gagal dalam jangka waktu tertentu.
3. *Performance*; atau kinerja mutu adalah level berlakunya karakteristik dasar produk. Perusahaan tidak harus merancang level kinerja setinggi mungkin. Terus menerus memperbaiki produk dapat menghasilkan pendapatan dan pangsa pasar yang besar.
4. *Conformance to specifications*, atau kesesuaian mutu dimana pembeli mengharapkan mutu kesesuaian yang tinggi, sejauh mana semua unit yang diproduksi identik dan memenuhi spesifikasi yang dijanjikan.
5. *Features*, atau fitur yaitu karakteristik produk yang dirancang untuk menyempurnakan fungsi produk atau menambah ketertarikan konsumen terhadap produk,
6. *Aesthetics*, atau estetika serta Berhubungan dengan estetika penampilan produk
7. *Perceived quality* atau kualitas yang diterima, seringkali diistilahkan dengan kualitas yang dikesankan oleh pembeli, yang merupakan hasil dari penggunaan pengukuran yang dilakukan secara langsung setelah menggunakan atau mengkonsumsi suatu produk.

Yoghurt, susu pasteurisasi dan es krim merupakan produk yang menyehatkan. Ketiga produk tersebut harus dijaga kualitasnya agar tetap higienis dan memberi manfaat sehat bagi tubuh manusia. Produk olahan susu yang selama ini dihasilkan oleh UMK binaan 'Aisyiyah ini telah diupayakan oleh pelaku UMK untuk mengikuti arahan dari Dinas terkait, namun diperlukan peningkatan pengetahuan dan keterampilan untuk menghasilkan produk olahan susu yang berkualitas sebagaimana dimensi yang dikemukakan oleh Kotler. Hambatan lain yang dimiliki oleh pelaku UMK adalah belum tersedianya alat yang mampu menampung hasil olahan produksi susu dalam kapasitas besar yang mampu meningkatkan efektifitas penyimpanan sekaligus menjaga kualitas produk dalam jangka waktu tertentu.

Berdasar temuan kendala yang dialami oleh pelaku UMK binaan 'Aisyiyah, maka pengabdian masyarakat berfokus pada peningkatan kualitas hasil produk olahan susu dengan hasil olahan yang lebih baik serta pemberian bantuan wadah penyimpanan yang efektif. Metode ini perlu dilakukan untuk meningkatkan kapasitas produksi olahan susu dengan hasil olahan berbagai rasa dengan pilihan rasa yang bervariasi. Hasil olahan juga memerlukan metode penyimpanan yang baik agar tetap memberikan rasa yang baik. Kegiatan ini dirasa penting mengingat jumlah wisatawan yang mengalami peningkatan, sehingga diperlukan jumlah olahan produk susu yang lebih banyak untuk ditawarkan pada wisatawan Café Sawah.

## **MATERI DAN METODE PELAKSANAAN**

Pengabdian masyarakat ini dilakukan untuk meningkatkan kualitas produk olahan susu, yang dihasilkan oleh UMK binaan 'Aisyiyah di Desa Wisata Pujon Kidul. Berdasarkan dari hasil penelitian terdahulu, diperlukan menjaga kualitas produk olahan susu, sehingga dapat menjaga kepercayaan wisatawan yang datang. Pelaksanaan Pengabdian ini dilakukan dengan pendekatan metode *Observasi* dan *Partisipatif aktif*, yaitu dengan berupaya meningkatkan peran aktif mitra dalam proses pengabdian. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan Mitra, diperoleh kesepakatan untuk memberi pelatihan dan melakukan intervensi untuk meningkatkan kualitas produk olahan susu. Adapun tahapan yang dilakukan pada pengabdian ini adalah:

- *Pertama*, melakukan observasi awal dan disertai dengan wawancara mendalam untuk mengetahui dan menyepakati dengan Mitra tentang pokok masalah yang dihadapi oleh Mitra, dan hasilnya akan digunakan sebagai dasar apa yang dilakukan pada kegiatan pengabdian ini.
- *Ke-dua*, memberikan pelatihan dan pendampingan bagi kelompok UMK, dalam upaya peningkatan kemampuan dan keterampilan mitra binaan, terkait dengan proses setelah produksi atau penyimpanan produk olahan susu untuk diperoleh hasil olahan dengan varian dan cita rasa yang lebih baik.
- Dan *Ke-tiga*, setelah melakukan kaji tindak dan melakukan evaluasi terhadap hasil pelatihan, maka selanjutnya ditentukan langkah untuk menentukan teknologi yang tepat pada proses penyimpanan produk olahan susu.
- *Ke-empat*, adalah memberikan intervensi teknologi untuk penyimpanan hasil produksi, berupa mesin pendingin, untuk penyimpanan produk olahan susu.

Adapun jika diringkas, maka pelaksanaan pengabdian tersebut dapat disederhanakan pada Tabel 3 berikut:

**Tabel 3. Masalah, Solusi, dan Luaran**

Masalah	Solusi	Luaran
Kurangnya pengetahuan tentang kualitas produk olahan susu	Memberikan pelatihan pengolahan dan penyimpanan olahan susu	Mitra memahami pengolahan dan penyimpanan olahan susu yang efektif
Mitra belum menggunakan metode penyimpanan produk olahan susu yang efektif	Memberikan intervensi mesin penyimpanan untuk produk olahan susu	Mitra dapat menjaga kualitas produk dengan penyimpanan yang efektif

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas produk olahan susu yang dikelola oleh UMK binaan 'Aisyiyah. Sebagaimana yang dijelaskan dalam latar belakang dan metode yang digunakan pada pengabdian ini, maka hasil dan pembahasan sebagai berikut:

### 1.1 Hasil observasi dan wawancara mendalam

Langkah awal yang dilakukan pada pengabdian masyarakat ini adalah kegiatan observasi dengan menentukan produk olahan susu yang diproduksi oleh kelompok UMK binaan 'Aisyiyah Kecamatan Pujon Desa Pujon Kidul. Observasi merupakan kegiatan awal untuk melihat tingkat kemampuan mitra pengabdian (Hapsari, 2020) Produk olahan susu ini, awalnya berupa *pasteurisasi*, yaitu pengolahan susu dengan cara pemanasan untuk mempertahankan mutu dan keamanan susu. Proses ini dilakukan dalam rangka pembasmian bakteri patogen yang mungkin masih terdapat dalam air susu. Susu pasteurisasi merupakan bentuk lain dari susu segar dan sebagai usaha untuk memperpanjang daya tahannya. Pasteurisasi susu perlu dilakukan untuk mencegah pemindahan penyakit dan mencegah kerusakan susu, sebagaimana tertuang dalam hasil penelitian (Resnawati, 2014). Pasteurisasi ini menurut Umiyasih dan Wijono (1990, dalam Resnawati, 2014) dilaporkan bahwa sterilisasi sederhana mampu mempertahankan kualitas susu sampai 48 jam dengan penyimpanan pada suhu kamar.

Selain produk susu pasteurisasi, produk olahan susu yang lain adalah yoghurt, yang dikenal sebagai makanan yang bergizi sehingga dengan minum yoghurt dapat meningkatkan kesehatan. Pada produk yoghurt ini, diyakini memberi manfaat bagi orang yang tidak tahan terhadap gula susu karena selama proses pembuatan yoghurt, kadar gula susu diturunkan sampai seperempatnya. Manfaat yoghurt yang baik bagi kesehatan ini telah diketahui secara turun temurun di beberapa Negara. Yoghurt ini digolongkan sebagai makanan probiotik (atau "bakteri baik", yang jika dikonsumsi dalam jumlah yang sesuai akan memberi manfaat kesehatan, khususnya bagi pencernaan. Produk yoghurt ini merupakan salah satu cara pengawetan susu adalah dengan mengasamkan melalui proses fermentasi, sebagaimana hasil penelitian (Abubakar et al., 2000).

Produk olahan susu lain yang dilakukan oleh UMK binaan 'Aisyiyah adalah es krim. Menurut Widiyantoko (2011, dalam Umela, 2017), es krim yang berkualitas tinggi tidak cepat meleleh saat dihidangkan pada suhu kamar. Kondisi meleleh biasanya kurang disukai konsumen, hal ini disebabkan adonan yang tidak memadai yang disebabkan rendahnya bahan padatan yang di gunakan. Hasil penelitian Umela, (2017) menunjukkan, bahwa kecepatan meleleh es krim dipengaruhi oleh jumlah udara yang terperangkap dalam es, kristal es yang dimiliki, serta kandungan lemak didalamnya. Es krim ini memiliki kandungan vitamin A yang tinggi, bisa dilihat dari warna kekuning-kuningan pada susu. Susu sapi mengandung semua bahan yang dibutuhkan untuk pertumbuhan baik untuk ternak itu sendiri maupun untuk konsumsi manusia, karena di dalamnya mengandung zat gizi dalam perbandingan yang optimal, mudah dicerna dan tidak ada sisa yang terbuang.

Berdasarkan pada observasi dan wawancara mendalam tersebut, menunjukkan bahwa kegiatan pengolahan produk olahan susu ini sudah dilakukan sekitar 15 tahun lalu. Bahan baku susu segar mudah tersedia, karena Pujon Kidul memang dikenal sebagai penghasil susu segar sebagai mata pencaharian peternakan sapi masyarakat, selain tanaman hortikultura. Namun susu segar yang dihasilkan dalam jumlah besar seringkali tidak mudah ditampung di koperasi susu setempat. Susu segar tersebut mengalami kerusakan jika tidak disimpan dengan baik. Oleh karena itu UMK binaan 'Aisyiyah memiliki inisiatif untuk melakukan pengolahan susu segar menjadi produk olahan susu yang memiliki berbagai variasi produk dengan nilai jual yang lebih tinggi.

Pemerintah Desa telah memutuskan merubah Desa menjadi area wisata, sejak tahun 2015 dengan menggerakkan seluruh komponen masyarakat Desa, dan awalnya menggunakan Dana Desa. Seluruh potensi Desa yang sudah ada harus memberi nilai ekonomi, termasuk produk olahan susu. Perkembangan

wisata Desa yang terus meningkat juga harus diikuti kesiapan warga dalam menyediakan produk utama Desa dan bahkan digerakkan menjadi *icon*. Sebagai produk utama Desa, maka kualitas produk olahan susu ini harus mendapat perhatian utama dan mampu dijaga oleh kelompok UMK tersebut. Dengan meningkatkan kualitas produk olahan susu ini, diharapkan akan semakin mendapatkan kepercayaan dari masyarakat luas, termasuk wisatawan yang datang.

### 1.2 Pelatihan dan pendampingan

Pengabdian yang dilakukan ini sangat diperlukan oleh kelompok UMK binaan 'Aisyiyah, dalam rangka peningkatan kualitas produk olahan susu, yang sudah menjadi andalan bagi kelompok tersebut maupun bagi masyarakat luas dan juga wisatawan Desa. Pelatihan yang dilakukan dengan melakukan pengembangan varian rasa olahan susu pasteurisasi, yoghurt, dan es krim yang bermacam-macam dengan kualitas rasa yang lebih baik. Pemahaman tentang kualitas produk perlu ditingkatkan, dan sekaligus juga meningkatkan kesadaran bahwa kualitas produk ini akan berdampak pada kepercayaan masyarakat dan meningkatkan daya saing. Dimensi kualitas menurut Mullins, Orville, Larreche, dan Boyd (2005, dalam Saidani & Arifin, 2012) terdiri dari: *Performance* (kinerja) yaitu berhubungan dengan karakteristik operasi dasar dari sebuah produk. *Durability* (daya tahan), yang berarti berapa lama umur produk bertahan sebelum produk tersebut harus diganti. *Conformance to specifications* (kesesuaian dengan spesifikasi), yaitu sejauh mana produk memenuhi spesifikasi atau tidak ditemukannya cacat pada produk. *Features* (fitur), adalah karakteristik produk yang dirancang untuk menyempurnakan fungsi produk atau ketertarikan konsumen terhadap produk. *Reliability* (reliabilitas), adalah probabilitas bahwa produk akan bekerja dengan memuaskan atau tidak dalam periode waktu tertentu. *Aesthetics* (estetika), berhubungan dengan bagaimana penampilan produk. *Perceived quality* (persepsi kualitas), merupakan hasil dari persepsi penggunaan pengukuran yang dilakukan secara tidak langsung setelah menggunakan atau mengkonsumsi suatu produk.

Pelaksanaan Program pengabdian kali ini bersamaan dengan terjadinya pandemic covid yang melanda dunia dan bahkan Desa Wisata Pujon Kidul saat itu masih ditutup, oleh karena itu peserta pelatihan ini sangat dibatasi. Namun demikian, hasil dari pelatihan ini dapat dilihat dari hasil produk olahan susu, menjadi lebih bervariasi, dan sekaligus dengan rasa yang lebih enak jika dibandingkan dengan hasil observasi awal. Variasi produk akan memberikan konsumen pilihan produk dan rasa yang lebih banyak sehingga mendorong konsumen untuk membeli olahan produk susu dalam jumlah lebih besar. Dengan demikian kegiatan yang dilakukan dengan memberikan pelatihan untuk peningkatan kualitas produk olahan susu ini mendapat respon yang sangat baik bagi peserta termasuk dari Pemerintah Desa.



Gambar 2. Pelaksanaan pelatihan ringkas dan observasi awal

### 1.3 Intervensi teknologi penyimpanan produk olahan susu

Pelatihan yang telah dilakukan ini, akan mampu meningkatkan kemampuan peserta (Ibrahim *et al.*, 2018 ; Puspita & Komarudin, 2020). Selain itu pelatihan juga merupakan bagian peningkatan keberlanjutan usaha (Ukkas, 2017). Peningkatan olahan susu dilakukan oleh pelaku usaha yang telah berpengalaman dalam produksi olahan susu pasteurisasi, yoghurt, maupun es krim, sehingga memiliki variasi yang bermacam-macam akan meningkatkan kompetisi semakin ketat dan produksi melimpah (Mulyana & Ishartono, 2018). Namun demikian, produk olahan susu tersebut membutuhkan tempat penyimpanan yang lebih baik. Penyimpanan olahan susu yang tidak tepat akan mempengaruhi kualitas produk saat diterima pelanggan (Prasetyo *et al.*, 2017).

Pada program pengabdian masyarakat kali ini, menggunakan intervensi teknologi yang mudah dan memadai, berupa pendinginan produk olahan susu yang berupa alat pendingin yaitu *freezer box*. Penggunaan *freezer box* ini menggunakan daya listrik. Pemilihan teknologi menggunakan pendingin *freezer box* ini diberikan dengan mempertimbangkan bahwa, *freezer box* ini akan mampu menjaga produk olahan susu tetap dalam kondisi beku dengan masa penyimpanan yang ditentukan. Kondisi yoghurt yang

beku akan menjaga kualitas untuk tetap baik. Dan penyimpanan yang tepat akan menjaga kualitas produk olahan susu tersebut tetap baik (Tursina *et al.*, 2019). Produk olahan susu dapat disimpan dalam jangka 2-3 bulan.



Gambar 3. Penyerahan Freezer box kepada Ketua UMK binaan 'Aisiyah

## KESIMPULAN DAN SARAN

UMK binaan 'Aisiyah merupakan salah satu kelompok UMK Café Sawah. UMK tersebut befokus pada produk olahan susu cair. Hasil produksi susu segar pasterisasi mencapai  $\pm 100L$ , yoghurt mencapai  $\pm 50L$ /bulan, dan es krim bentuk cup  $\pm 25L$ /bulan. Kegiatan pengabdian menggunakan observasi dan partisipasi aktif. Tindakan yang dilakukan untuk mengatasi kendala pelaku UMK binaan 'Aisiyah adalah melakukan pelatihan kepada UMK tersebut untuk meningkatkan kualitas produk olahan susu. Tindakan lanjutan yang dilakukan adalah pemberian wadah yang mampu menampung produk olahan susu dengan kapasitas yang besar dan dalam masa penyimpanan panjang, sehingga produk olahan susu yang dapat disimpan lebih banyak dengan kualitas produk yang terjaga dengan cita rasa yang lebih baik.

Adapun saran yang diberikan kepada Kelompok UMK binaan 'Aisiyah ini adalah agar mampu menjaga kontinuitas usaha produk olahan susu, dengan menjaga kualitas olahan susu. Oleh karena itu diperlukan pengetahuan dan skill yang terus ditingkatkan, dan ini juga dapat dilakukan oleh Organisasi 'Aisiyah yang selama ini telah melakukan pembinaan dan pemberdayaan terhadap UMK tersebut.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada seluruh Pimpinan dan Lembaga di Universitas Muhammadiyah Malang yang memberikan fasilitas dan dukungan dalam pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat. Ucapan terimakasih kepada UMK binaan 'Aisiyah yang telah bekerja sama secara aktif pada pengabdian ini.

## REFERENSI

- Abdul-rahman, A., & Nor, S. M. (2017). Challenges of profit-and-loss sharing financing in Malaysian Islamic banking. *Geografia - Malaysian Journal of Society and Space*, 12(2), 39–46.
- Abubakar, Budi, A., & Harsono, H. (2000). Pengaruh Suhu Dan Macam Susu Terhadap Mutu Yoghurt Selama Penyimpanan. *Seminar Nasional Peternakan Dan Veteriner. Jilid II. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Peternakan. Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian. Bogor*, 755–760.
- Buku Pintar Dana Desa, Kemenkeu RI 113 (2017). <https://www.kemenkeu.go.id/media/6749/buku-pintar-dana-desa.pdf>
- Ibrahim, I., Kamaluddin, K., Mas'ad, M., & AM, J. (2018). Peningkatan Kualitas Sumber Daya Manusia Pemuda Pesisir Melalui Pelatihan Manajemen Kepemimpinan Di Kecamatan Poto Tano Kabupaten Sumbawa Barat. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 2(1), 43. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v2i1.565>
- Kidul, P. (n.d.). *Desa Wisata*. <https://www.sie.pujonkidul.desa.id/>
- Kotler, P., & Lee, N. (2011). Corporate Social Responsibility: Doing the Most Good for Your Company and Your Cause. In *John Wiley & Sons* (Vol. 20, Issue 2). John Wiley & Sons, Inc. <https://doi.org/10.5465/amp.2006.20591016>
- Lestari, F. D. (2019). Pengaruh Motivasi Terhadap Keputusan Berkunjung (Survei Pada Pengunjung Desa Wisata Pujon Kidul Kabupaten Malang). *JAB*, 70(1).
- Mega Tunjung Hapsari. (2020). Pengolahan Makanan Berbasis Potensi Desa sebagai Sumber Ekonomi

- Kreatif Masyarakat. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 17–24.  
<https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i1.4364>
- Mulyana, N., & Ishartono, I. (2018). Pelatihan Wirausaha Bagi Pelaku Usaha Kecil Dan Menengah (Ukm) Di Desa Sakerta Barat Dan Sakerta Timur Kecamatan Darma Kabupaten Kuningan. *Prosiding Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 31.  
<https://doi.org/10.24198/jppm.v5i1.16026>
- Prasetyo, M., Santoso, I., Mustaniroh, S., & Purwadi, P. (2017). Penerapan Metode Fmea Dan Ahp Dalam Perumusan Strategi Pengelolaan Resiko Proses Produksi Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 18(1), 1–10. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2017.018.01.1>
- Puspita, L., & Komarudin, K. (2020). Peningkatan Ekonomi Masyarakat: Dampak Pemanfaatan Ampas Susu Kedelai Menjadi Nugget. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 1–9.  
<https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i1.4105>
- Resnawati, H. (2014). Kualitas Susu Pada Berbagai Pengolahan dan Penyimpanan ( The Quality of Milk and its Products on Several Processing and Storage ). *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas*, 497–502.
- Saidani, B., & Arifin, S. (2012). Pengaruh kualitas produk dan kualitas layanan terhadap kepuasan konsumen dan minat beli pada ranch market. *Jurnal Riset Manajemen Sains Indonesia*, 3(1), 1–22.
- Soleh, A. (2017). Strategi Pengembangan Potensi Desa. *Jurnal Sungkai*, 5(1), 35–52.
- Tursina, T., Irfan, I., & Haryani, S. (2019). Tingkat Penerimaan panelis Terhadap Yoghurt Dengan Perlakuan Lama Fermentasi, Jenis susu dan Lama penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(3), 65–74. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v4i3.11637>
- Ukkas, I. (2017). Pengembangan SDM Berbasis Pelatihan Keterampilan Dan Pemberdayaan Pemuda. *Prosiding Seminar Nasional*, 03(1), 120–125.
- Umela, S. (2017). Pengaruh Penambahan Susu Sapi Segar Terhadap Kualitas Es Krim Kacang Hijau. *JURNAL TECHNOPRENEUR Jurnal Technology & Entrepreneur*, 5(1), 1–7.
- Vicki, F. (2019, September). BUMDes picu pertumbuhan inklusif ekonomi masyarakat. *AntaraNews.Com*. <https://www.antaraneews.com/berita/1086504/bumdes-picu-pertumbuhan-inklusif-ekonomi-masyarakat>
- Wardhana, D. K., Prawesthirini, S., Effendi, M. H., Kesehatan, D., Veteriner, M., Hewan, F. K., Airlangga, U., & Perah, S. (2017). *AGROVETERINER Vol.5, No.2 Juni 2017*. 5(2), 158–162.

