
ABDIMAS

Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat
<https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/abdimas/>

Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat melalui Pelatihan Pembuatan Makanan Olahan Dari Kubis dan Susu di Desa Batur

Aulia Vega Fachmi, Cici Umul Latiffah, Gunawan

Universitas Negeri Semarang, Indonesia

Abstrak

Desa batur yang berada di Kecamatan Getasan Kabupaten Semarang, memiliki potensi pertanian maupun perternakan yang melimpah berupa kubis dan susu. Mereka menjual dalam bentuk sayuran segar dan susu tanpa diolah ke pasar dan pengepul. Namun, mereka mendapatkan keuntungan yang tidak banyak akibat naik turunnya harga. Dengan ini Tim KKN Unnes Giat mengadakan kegiatan pemberdayaan ekonomi melalui pembuatan makanan olahan. Kegiatan pelatihan berupa pengolahan makanan dari bahan dasar kubis dan susu, cara mengemas produk yang menarik dan praktis, serta cara memasarkan produk. Dari hasil kegiatan pelatihan, peserta dapat mengolah kubis menjadi olahan makanan berupa Kolgu (Kol Gulung) dan susu menjadi Nagetsu (Nugget Susu) sebagai menu inovasi makanan terbaru sekaligus dapat dijadikan produk oleh-oleh khas Batur. Tetapi diperlukan kegiatan lanjutan supaya olahan tersebut dapat dikembangkan untuk skala komersil. Dengan ini dapat menciptakan peluang usaha dan meningkatkan pendapatan bagi masyarakat.

Kata kunci : pemberdayaan ekonomi, pelatihan, kubis, susu

PENDAHULUAN

Desa Batur yang berada di Kecamatan Getasan, Kabupaten Semarang merupakan kawasan di lereng Gunung Merbabu dengan ketinggian 1.350 Mdpl dan curah hujan sebesar 2.500mm/tahun serta suhu udara sekitar 20°C. Berdasarkan data monografi Desa Batur tahun 2021, luas wilayah Desa Batur mencapai 1081,750 Ha dengan jumlah penduduk sekitar 7.613 jiwa. Mata pencaharian masyarakat yang dominan yaitu petani/pekebun dengan jumlah 3.259 jiwa. Desa Batur menjadi salah satu desa pemasok sayuran untuk Kabupaten Semarang, Kota Semarang, Kota Magelang, Kota Salatiga, dan daerah di sekitarnya. Hasil pertanian Desa Batur berupa, kubis, cabai, tomat, labu siam, dan beragam jenis sayur lainnya. Namun produksi pertanian yang paling melimpah didominasi oleh sayuran kubis.

Sayangnya kegiatan pertanian menjadi kurang optimal sebagai sumber kehidupan masyarakat. Tingkat ekonomi masyarakat masih tergolong rendah. Pemanfaatan lahan pertanian di dataran tinggi khususnya yang berada di lereng pegunungan menghadapi kerentanan terhadap berbagai kendala baik secara geografis, ekologis, maupaun sosial. Berdasarkan hasil temuan di lapangan bahwa input modal yang di keluarkan mulai dari bibit, dan perawatannya tidak sedikit. Namun, ketika waktu panen, hasil yang didapat tidak sebanding dengan modal yang dikeluarkan karena terjadinya surplus produksi sehingga hasil panen dihargai rendah. Pemasaran hasil panen pertanian masih bergantung dengan standar harga yang ditentukan oleh tengkulak. Akibatnya, keuntungan yang diperoleh sangat sedikit bahkan sering mengalami kerugian.

Selain itu, Desa Batur juga penghasil susu sapi perah. Sebagai penghasilan tambahan, masyarakat memiliki ternak sapi perah yang setiap pagi hasil susu sapi perah diambil oleh industri rumahan Desa Sumogawe. Produksi susu perah oleh masyarakat cukup melimpah namun belum diolah sendiri. Hanya Dusun Ngringin, salah satu dusun di Desa Batur yang memiliki usaha pengolahan susu yang diolah menjadi yogurt.

Produksi pertanian dan peternakan yang melimpah di Desa Batur dapat dijadikan untuk

pemberdayaan ekonomi masyarakat lokal. Desa Batur masih minim adanya industri rumahan atau Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Oleh karena itu, diperlukan inovasi baru untuk menunjang tumbuhnya UMKM di Desa batur melalui pelatihan pembuatan makanan olahan. Pelatihan yang dilakukan berupa pembuatan makanan olahan dari kubis dan susu. Hal itu dikarenakan bahan yang dibutuhkan didapat dengan mudah di wilayah Desa Batur. Pelatihan pembuatan makanan olahan ini diharapkan dapat dijadikan produk oleh-oleh khas Batur. Tidak hanya proses pembuatan makanan olahan, pelatihan juga mengajarkan bagaimana proses pengemasan produk yang menarik dan praktis, serta cara memasarkan produk. Dengan hal ini dapat meningkatkan perekonomian masyarakat sehingga mampu mendukung pemerintah dalam memberikan inovasi dan mengembangkan potensi desa serta melibatkan sumber daya manusia (SDM) lokal.

METODE

Kegiatan pemberdayaan ekonomi masyarakat dilakukan melalui pelatihan pembuatan makanan olahan dari kubis dan susu berupa KOLGU (Kol Gulung) serta Nagetsu (Nugget Susu). Pelatihan ini melibatkan ibu-ibu PKK di Dusun Rejosari, Desa Batur, Kecamatan Getasan. Menurut Widi Astuti, (2019), supaya kegiatan pemberdayaan terlaksana dengan baik, untuk itu perlu adanya metode atau tahapan yang perlu dilakukan seperti:

- 1) Identifikasi, tahap ini digunakan untuk mencari data terhadap warga di Dusun Rejosari terutama bagi ibu rumah tangga yang mengganggur dan setengah mengganggur, serta memiliki potensi untuk dilibatkan agar sesuai dengan sasaran kegiatan pemberdayaan.
- 2) Pengorganisasian, yaitu tahapan yang meliputi diskusi dengan pihak-pihak terkait, pengurusan ijin, penetapan waktu, tempat, pendanaan, peserta sasaran, materi, alat dan bahan yang akan digunakan dalam kegiatan pelatihan pembuatan makanan olahan.
- 3) Penyuluhan dan pelatihan, kegiatan penyuluhan untuk memberikan pengetahuan berupa teoritis dan praktis tentang materi pelatihan pembuatan KOLGU dan Nagetsu. Sedangkan pelatihan dalam bentuk variatif yaitu, ceramah dan diskusi, praktek pengelolaan serta tanya jawab. Selain itu juga diberikan pengetahuan bagaimana cara mengemas produk yang menarik dan praktis, serta bagaimana cara memasarkan produk.
- 4) Program aksi, yaitu melibatkan langsung peserta dan tim UNNES GIAT dalam proses pelatihan pembuatan makanan olahan yaitu kubis dan susu menjadi produk makanan yang dapat dijual berupa Kolgu (Kol Gulung) dan Nagetsu (Naget Susu).
- 5) Evaluasi, dilakukan secara keseluruhan seperti analisis terhadap kelebihan dan kekurangan kegiatan pelatihan, serta evaluasi Break Event Point (BEP) melalui masukan-masukan dari peserta pelatihan yang bersifat membangun.

Tabel 1. Tahapan pelaksanaan kegiatan pemberdayaan ekonomi masyarakat

Kegiatan	Uraian Kegiatan
Pengurusan perijinan dan administrasi	Pengurusan perijinan melalui Kepala Dusun dan Ketua PKK, serta administrasi pendataan warga setempat.
Persiapan alat dan bahan	Menyiapkan bahan dan alat dalam pembuatan KOLGU dan Nagetsu
Sosialisasi mengenai potensi ekonomis kol dan susu dan pengetahuan kewirausahaan	Pemberian materi dengan metode ceramah dan diskusi, mengenai: Potensi ekonomi sayur kol dan susu untuk diolah menjadikan inovasi makanan terbaru. Pengetahuan kewirausahaan untuk mendorong perekonomian masyarakat sehingga dapat menciptakan lapangan pekerjaan. Cara mengemas produk yang menarik dan unik Cara memasarkan produk
Pendampingan dan pelatihan pembuatan KOLGU dan Nagetsu	Pemberian materi dengan metode ceramah dan tanya jawab serta praktek, mengenai: Teknik pembuatan kol menjadi KOLGU (Kol Gulung) serta pengemasannya. Teknik pembuatan susu menjadi Nugget susu serta pengemasannya.
Evaluasi kegiatan	Evaluasi terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan pemberdayaan ekonomi masyarakat ini adalah telah dilaksanakan pelatihan

pembuatan makanan olahan dari bahan dasar kubis dan susu menjadi produk makanan berupa Kolgu (Kol Gulung) dan Nagetsu (Naget Susu). Pelatihan pembuatan makanan olahan ini menyoar masyarakat Desa Batur, khususnya di Dusun Rejosari yaitu Ibu-ibu PKK. Serangkaian kegiatan pemberdayaan ekonomi masyarakat dilakukan mulai tahap persiapan hingga tahap evaluasi.

Sebelum kegiatan pelatihan dilaksanakan, Tim Unnes Giat melakukan persiapan yang dilakukan melalui observasi. Pada kegiatan observasi, Tim Unnes Giat melakukan identifikasi terhadap warga di Dusun Rejosari. Berdasarkan hasil survei rata-rata wanita di Dusun Rejosari bekerja sebagai ibu rumah tangga. Selain itu, sebagian kecil terdapat ibu-ibu yang setiap pagi membantu suaminya di ladang untuk bertani. Kemudian tim Unnes Giat juga melakukan identifikasi terhadap potensi sumber daya yang dapat menumbuhkan UMKM di Dusun Rejosari.

Berdasarkan temuan di lapangan potensi yang ada di Dusun Rejosari yaitu melimpahnya hasil sayuran yang didominasi sayur kubis. Kebanyakan hasil panen sayur kubis dijual dalam bentuk sayuran segar ke pasar Getasan atau diambil oleh pengepul sayur untuk didistribusikan ke berbagai pasar di Kabupaten Semarang, Kota Semarang, Kota Magelang, Kota Salatiga dan daerah sekitarnya. Seringkali petani sayur terutama kubis mengalami masalah dalam pemasaran hasil panen dikarenakan terjadi surplus produksi sehingga harga jual sangat murah. Berdasarkan wawancara dengan petani di Dusun Rejosari, harga beli kubis dari tengkulak kepada petani biasanya dihargai Rp 1.000,00/kg. Sementara di pasar kubis dijual ke konsumen bisa mencapai Rp 6.000-8.000/kg. Hal itu membuat petani sering mengalami kerugian karena dalam pengelolaannya, memerlukan dana yang tidak sebanding dengan pendapatan yang diterima belum lagi ditambah dengan gagal panen akibat hama atau bencana ekologis.



Gambar 1. Petani Memanen Kubis

Selain itu, masyarakat juga memiliki penghasilan tambahan dengan memelihara sapi perah. Mereka biasanya menjual hasil susu sapi melalui pengepul yang setiap pagi mengambil langsung di rumah warga. Pengepul memasok susu tersebut untuk industri rumahan di Desa Sumogawe. Cukup banyak warga yang mempunyai ternak sapi perah dan hasil yang cukup melimpah di Dusun Rejosari. Namun warga yang memiliki peternakan sapi perah belum dapat mengolah hasil susu. Hanya Dusun Ngringin di Desa Batur yang memiliki industri pengolahan susu menjadi produk makanan berupa yogurt.

Setelah itu, melakukan pengorganisasian meliputi komunikasi dengan Kepala Dusun dan Ketua PKK untuk meminta perizinan kegiatan, penetapan waktu dan tempat pelaksanaan. Kemudian Tim Unnes Giat menyiapkan materi pelatihan pembuatan makanan olahan “Kolgu” dan “Nagetsu” yang dibuat dalam bentuk brosur. Selanjutnya mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam pelatihan tersebut. Adapun alat yang dibutuhkan meliputi, wajan, spatula, baskom, kompor dan gas LPG, pisau, piring, serta sendok. Sedangkan bahan yang dibutuhkan untuk membuat Kolgu meliputi kubis, wortel, sosis, mayones, saus, tepung serba guna, telur, masako, tepung panir, minyak goreng dan air. Sementara itu, bahan yang digunakan untuk membuat Nagetsu yaitu susu, tepung maizena, garam, gula, minyak goreng, air, tepung panir, tepung terigu, dan vanilla.



Gambar 2. Brosur Materi Pelatihan

Pada tahap pelaksanaan, kegiatan pertama yaitu melakukan sosialisasi atau penyuluhan mengenai potensi sumberdaya lokal yang dapat ditingkatkan nilai ekonomisnya dan diharapkan menumbuhkan UMKM di wilayah Desa Batur khususnya di Dusun Rejosari. Kegiatan ini dilakukan secara teori dengan metode ceramah dan diskusi. Kemudian 4 orang Tim Unnes Giat melakukan demonstrasi pembuatan makanan olahan dari kubis dan susu. Pelatihan ini juga melibatkan ibu-ibu PKK untuk membuat makanan tersebut secara langsung. Selanjutnya peserta yang datang juga dibagikan hasil makanan olahan yaitu Kolgu dan Nagetsu untuk dicicipi. Selain itu, peserta juga diajarkan cara mengemas produk yang telah dibuat agar menarik dan praktis. Hasil pembuatan makanan olahan yaitu Kolgu dapat bertahan 3-4 hari, dan Nagetsu bertahan sampai 7 hari di freezer.



Gambar 3. peserta pelatihan pengolahan makanan

Berdasarkan evaluasi yang telah dilakukan bahwa peserta pelatihan dapat memahami langkah-langkah pembuatan Kolgu dan Nagetsu. Serta mereka mampu membuat olahan tersebut dengan benar. Peserta juga sangat tertarik dan antusias dalam mengikuti pelatihan dari mulai sosialisasi hingga praktek pengolahannya. Hal itu ditandai dengan banyaknya pertanyaan yang muncul dari peserta pelatihan. Untuk itu, Tim Unnes Giat berharap ada tindak lanjut dari inovasi pembuatan makanan olahan dari kubis dan susu tersebut. Sehingga ibu-ibu PKK khususnya Dusun Rejosari dapat membuat usaha sendiri dari pelatihan yang telah dilakukan dan menumbuhkan UMKM di Desa Batur. Selain itu, produk pelatihan pembuatan makanan olahan ini kedepannya dapat dijadikan produk oleh-oleh khas Batur.



Gambar 4. Pengemasan Produk

Keberhasilan kegiatan pemberdayaan ekonomi masyarakat ini dipengaruhi oleh faktor pendorong dan faktor penghambat. Adapun faktor pendorong kegiatan pelatihan ini yaitu bahan dasar pembuatan makanan olahan tersedia langsung di wilayah Dusun Rejosari. Selain itu, proses pengolahannya tidak sulit dan semua orang dapat mengolahnya. Peserta pelatihan juga sangat

antusias dalam mengikuti pelatihan ini. Sementara itu, faktor penghambat kegiatan ini yaitu terbatasnya waktu pelatihan dimana dalam sekali pertemuan langsung melakukan dua proses pelatihan yaitu Kolgu dan Nagetsu. Sehingga perlu dilakukan program lanjutan untuk melakukan pelatihan mengenai pengemasan dan bagaimana cara membuat label atau brand sebuah produk.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan yang telah diperoleh, dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan memberikan pengetahuan dan keterampilan pengolahan kubis dan susu menjadi makanan olahan berupa Kolgu dan Nagetsu secara mudah dan efektif. Tidak hanya pengetahuan pengolahan makanan tetapi juga pengetahuan berbisnis, bagaimana mengemas produk secara menarik dan praktis, serta memasarkan produk. Sehingga masyarakat Desa Batur, khususnya di Dusun Rejosari mampu memanfaatkan kubis dan susu untuk dijadikan produk makanan olahan dan sekaligus dapat meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat melalui pengembangan industri rumahan. Kedepannya produk makanan olahan tersebut dapat menjadi ciri khas lokal Desa Batur.

Saran dalam kegiatan pelatihan ini adalah diperlukan kegiatan lanjutan supaya hasil pelatihan dapat diimplementasikan dan produk makanan Kolgu dan Nagetsu dapat dikembangkan untuk skala komersial. Kegiatan pelatihan ini harus terus dipantau dengan pandampingan agar materi yang diberikan dapat diaplikasikan secara nyata.

DAFTAR PUSTAKA

Widi Astuti, D. (2019). Upaya Peningkatan Nilai Tambah Susu Sapi Menjadi Yogurt. *Pengabdian Kepada Masyarakat*, 23(1), 27–31.