

PELATIHAN PENGEMASAN, PELABELAN, DAN PERENCANAAN BISNIS PRODUK OLAHAN SUSU SAPI BAGI MASYARAKAT DUSUN BRAU

First Ambar Wati¹, Prima Retno Wikandari², Nurina Rizka Ramadhania³, Ratih Dewi Saputri⁴, Suyatno Sutoyo⁵, Titik Taufikurohmah⁶

^{1,2,3,4,5,6} Program Studi Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Surabaya, Surabaya, Indonesia, 60231

¹E-mail: firstwati@unesa.ac.id

Abstract

The dairy farming sector plays a strategic role in providing nutritious food; however, the utilization of fresh milk still faces limitations in added value and demand fluctuations. Processing milk into cheese represents an alternative diversification strategy with higher economic value and longer shelf life. This Community Service Program (PkM) aimed to enhance the skills and self-reliance of the Dusun Brau community, Batu City, particularly members of the Margo Makmur Mandiri Cooperative, through training on packaging, labeling, and business plan development for dairy-based products. The program employed a participatory approach based on adult learning principles, implemented through discussions, material presentations, demonstrations, and hands-on practice. The results indicated an improvement in participants' knowledge and skills in hygienic packaging, informative labeling, and basic business planning. Participant response evaluation showed a high level of acceptance and perceived benefits of the program. The novelty of this activity lies in the integration of technical skill enhancement and applied entrepreneurship training for rural communities, while contributing to the achievement of SDG 2 (Zero Hunger), SDG 8 (Decent Work and Economic Growth), and SDG 12 (Responsible Consumption and Production).

Keywords: packaging; labeling; business planning; cheese; dairy farming

Abstrak

Sektor peternakan sapi perah memiliki peran strategis dalam penyediaan pangan bergizi, namun pemanfaatan susu segar masih menghadapi keterbatasan nilai tambah dan fluktuasi permintaan. Pengolahan susu menjadi keju merupakan salah satu alternatif diversifikasi yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi dan daya simpan lebih panjang. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini bertujuan meningkatkan keterampilan dan kemandirian masyarakat Dusun Brau, Kota Batu, khususnya kelompok yang tergabung dalam Koperasi Margo Makmur Mandiri, melalui pelatihan pengemasan, pelabelan, dan penyusunan rencana bisnis produk olahan susu sapi. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipatif berbasis pembelajaran orang dewasa, yang dilaksanakan melalui diskusi, penyampaian materi, demonstrasi, dan praktik mandiri. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam aspek pengemasan higienis, pelabelan informatif, serta pemahaman dasar perencanaan bisnis. Evaluasi respon peserta menunjukkan tingkat penerimaan dan manfaat kegiatan yang tinggi. Kegiatan ini memiliki kebaruan pada integrasi penguatan keterampilan teknis dan kewirausahaan yang aplikatif bagi masyarakat desa, serta mendukung pencapaian SDG 2 (Zero Hunger), SDG 8 (Decent Work and Economic Growth), dan SDG 12 (Responsible Consumption and Production).

Kata Kunci: pengemasan; pelabelan; perencanaan bisnis; keju; peternakan sapi

Submitted: 2025-12-01

Revised: 2025-12-09

Accepted: 2025-12-19

Pendahuluan

Indonesia memiliki potensi besar dalam sektor peternakan sapi perah, namun tingkat konsumsi susu sapi masih relatif rendah. Salah satu kendala utama adalah rendahnya penerimaan masyarakat terhadap susu segar, sehingga diperlukan upaya diversifikasi produk untuk meningkatkan pemanfaatannya. Keju sebagai produk olahan susu memiliki nilai gizi tinggi, lebih mudah dikonsumsi oleh penderita intoleransi laktosa, serta memiliki daya simpan yang lebih panjang dibandingkan susu segar, sehingga berpotensi dikembangkan sebagai alternatif pangan bergizi (Dewi, 2007; Asmaq & Lubis, 2019). Keju juga memiliki variasi produk, termasuk keju

rendah lemak yang sesuai dengan kebutuhan konsumen modern yang semakin peduli terhadap kesehatan. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa keju rendah lemak tetap memiliki kandungan gizi yang baik dan dapat dikembangkan sebagai pangan fungsional (Juniwati et al., 2014; Chairunnisa et al., 2021). Dengan karakteristik tersebut, pengembangan keju tidak hanya mendukung ketahanan pangan, tetapi juga membuka peluang usaha berbasis produk olahan susu bernilai tambah (Rati et al., 2017).

Kota Batu merupakan salah satu sentra produksi susu sapi perah di Jawa Timur, termasuk Dusun Brau yang masyarakatnya tergabung dalam Koperasi Margo Makmur Mandiri. Selama ini, susu segar dipasarkan melalui koperasi kepada industri pangan, namun keterbatasan nilai tambah dan fluktuasi permintaan menjadi tantangan bagi peternak. Pengolahan susu menjadi keju dinilai sebagai solusi strategis karena memiliki harga jual lebih tinggi dan masa simpan lebih panjang dibandingkan susu segar (Sari et al., 2014; Putri & Juhroni, 2021). Pada kegiatan PkM tahun sebelumnya, masyarakat telah memperoleh keterampilan dasar dalam produksi keju.

Kegiatan PkM lanjutan difokuskan pada penguatan aspek kewirausahaan melalui pelatihan pengemasan, pelabelan, dan penyusunan business plan. Kemasan dan label berperan penting dalam melindungi produk, menyampaikan informasi, serta membangun citra dan kepercayaan konsumen (Kotler et al., 2017; Sa'diyah, 2020). Selain itu, perencanaan bisnis menjadi fondasi utama dalam membangun usaha yang berkelanjutan dan berdaya saing, khususnya bagi usaha mikro berbasis potensi lokal (Erlyana, 2018). *Novelty* kegiatan ini terletak pada integrasi peningkatan keterampilan teknis pengolahan dan pengemasan produk dengan strategi pemasaran serta perencanaan bisnis yang aplikatif bagi masyarakat desa, sehingga mendorong kemandirian usaha dan hilirisasi produk susu lokal. Pendekatan ini sejalan dengan SDG 2 (Zero Hunger), SDG 8 (Decent Work and Economic Growth), dan SDG 12 (Responsible Consumption and Production).

Metode

Sasaran pada pelatihan ini adalah kelompok masyarakat dusun Brau, kota Batu yang dinaungi adalah Koperasi Margo Makmur Mandiri. Metode pendekatan yang diterapkan dalam pelatihan mengenai pengemasan, pelabelan, dan perencanaan bisnis produk olahan susu sapi bagi masyarakat Dusun Brau adalah pendekatan partisipatif. Pendekatan ini mencakup aspek konseptual/teori, penghayatan pengalaman, penyajian materi (integrasi konsep dengan pengalaman lapangan, pengambilan kesimpulan, dan penerapan) dengan fokus pada isi pelatihan, dilakukan melalui metode diskusi dan workshop. Metode yang diterapkan dalam pendampingan dan pelatihan ini mengacu pada metode pembelajaran bagi orang dewasa. Keefektifan dan optimalisasi proses pendampingan serta pelatihan dalam diskusi dan workshop memberikan dorongan dan fasilitasi aktifitas sharing dan interaksi dengan peserta pelatihan.

Hasil dan Pembahasan

Tahapan Persiapan

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pengemasan, pelabelan, dan perencanaan bisnis produk olahan susu sapi bagi kelompok masyarakat dusun Brau, kota Batu diawali dengan koordinasi dengan mitra yaitu Koperasi Margo Makmur Mandiri yang menaungi peternak-peternak sapi di dusun Brau. Koordinasi diawali dengan kesediaan Koperasi Margo Makmur Mandiri menjadi mitra untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat tahun 2024. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini merupakan tindak lanjut dari kegiatan PKM yang dilakukan pada tahun 2023 dengan mitra yang sama, yakni Koperasi Margo Makmur Mandiri. Pada tahun 2023, tim PKM melakukan pelatihan kepada warga Brau terkait pembuatan keju sederhana dengan memanfaatkan produk khas warga, yakni susu sapi. Warga telah berhasil dan telah terbekali keterampilan terkait pembuatan keju sederhana dengan memanfaatkan cuka sebagai koagulator. Upaya selanjutnya

yang perlu dimiliki oleh warga Brau adalah kemampuan dalam mengemas produk, serta merencanakan bisnis produk olahan susu sapi yang telah kami berikan pada tahun 2023. Oleh karena itu, diperlukan upaya tindak lanjut terkait hal ini.

Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Pada kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang berlangsung pada Sabtu, 3 Agustus 2024. Warga Dusun Brau mendapatkan pelatihan mengenai pengemasan, pelabelan, dan penyusunan rencana bisnis untuk produk olahan susu sapi. Pelatihan ini terdiri atas dua bagian, yakni sesi penyampaian materi dan praktik mandiri. Materi disampaikan oleh Prof. Dr. Sri Setyo Iriani, S.E., M.Si., seorang ahli strategi pemasaran, yang memberikan pengantar kewirausahaan dan teknik pengemasan.



Gambar 1 Penyampaian materi pengemasan, *labelling*, dan *business plan* oleh Pakar Ilmu Strategi Pemasaran, Prof. Dr. Sri Setyo Iriani, S.E., M.Si.

Sesi Penyampaian Materi

Kegiatan pengabdian ini memberikan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam memasarkan produk kompos padat secara lebih efektif. Narasumber menekankan pentingnya identifikasi target pasar sebagai dasar penyusunan strategi pemasaran, baik pada pasar lokal seperti petani dan pekebun maupun pasar yang lebih luas, termasuk sektor industri yang membutuhkan bahan baku organik. Peserta juga dibekali pemahaman mengenai konsep Segmentasi, Targeting, dan Positioning (STP) serta penerapannya dalam konteks Dusun Brau. Keunggulan kompos padat berbahan organik lokal diperkenalkan sebagai nilai jual yang relevan dengan kebutuhan konsumen yang memiliki kepedulian terhadap keberlanjutan dan lingkungan. Selain strategi pemasaran, peserta memperoleh materi mengenai teknik pengemasan dan pelabelan produk (Gambar 1). Kemasan dan label dijelaskan sebagai elemen penting dalam meningkatkan daya tarik dan kepercayaan konsumen, terutama melalui penyampaian informasi manfaat produk dan panduan penggunaan yang jelas.

Materi penyusunan rencana bisnis disampaikan sebagai upaya mendukung keberlanjutan usaha masyarakat. Narasumber menjelaskan komponen utama business plan, mencakup visi dan misi, analisis pasar, strategi pemasaran, serta perencanaan keuangan. Pemahaman ini diharapkan mampu mendorong masyarakat untuk mengembangkan usaha secara lebih terstruktur dan membuka peluang kerjasama dengan berbagai pihak. Kegiatan penyampaian materi diakhiri dengan diskusi interaktif yang memfasilitasi peserta dalam menyampaikan kendala pemasaran produk keju yang dihadapi. Melalui diskusi tersebut, peserta memperoleh solusi praktis terkait strategi promosi dan diferensiasi produk yang dapat diterapkan meskipun dengan keterbatasan sumber daya.

Demonstrasi dan Praktik Mandiri

Pada kegiatan pelatihan, tim PkM melaksanakan demonstrasi pengemasan produk keju sebagai upaya meningkatkan keterampilan praktis masyarakat Dusun Brau. Pengemasan yang tepat ditekankan tidak hanya untuk menjaga mutu produk, tetapi juga sebagai strategi penting dalam meningkatkan nilai jual dan daya tarik konsumen. Tahap awal kegiatan diawali dengan pengenalan bahan dan alat pengemasan yang mudah diperoleh, seperti kemasan plastik, timbangan digital, alat penyegel, dan perangkat pelabelan. Selanjutnya, tim PkM mendemonstrasikan tahapan pengemasan produk secara sistematis (Gambar 2), mulai dari penimbangan untuk menjamin keseragaman berat, pengemasan secara higienis dan vakum, hingga penyegelan kemasan guna mencegah kontaminasi serta menjaga kualitas produk selama penyimpanan dan distribusi.



Gambar 2 Demonstrasi oleh tim PKM

Selain itu, peserta diberikan pemahaman mengenai pentingnya pelabelan produk yang informatif dan menarik. Label dijelaskan sebagai media komunikasi yang memengaruhi kepercayaan dan keputusan beli konsumen, dengan memuat informasi utama seperti nama produk, berat bersih, manfaat, cara penggunaan, serta identitas usaha dan aspek keberlanjutan. Kegiatan dilanjutkan dengan praktik mandiri oleh peserta (Gambar 3), di mana masyarakat melakukan proses pengemasan dan pelabelan secara langsung dengan pendampingan tim PkM. Melalui praktik ini, peserta memperoleh pengalaman aplikatif sekaligus pemahaman mengenai pentingnya efisiensi waktu dan biaya dalam proses pengemasan tanpa mengurangi kualitas produk.



Gambar 3 Peserta melakukan praktik mandiri terkait pelabelan produk

Hasil Kegiatan

Hasil kegiatan ditunjukkan pada Tabel 1. Data diperoleh dari hasil angket evaluasi yang dibagikan dan diisi oleh peserta pada akhir pelatihan. Aspek yang dinilai yaitu respon peserta latih terhadap urgensi materi, metode penyampaian, pelaksanaan pelatihan, manfaat yang dirasakan, dan pengetahuan baru. Secara keseluruhan, hasil respon menunjukkan bahwa pelatihan ini telah berhasil mencapai tujuan utama dalam meningkatkan keterampilan masyarakat Dusun Brau dalam memproduksi dan memasarkan keju. Selain itu, masukan dari peserta tentang materi dan metode pelatihan juga memberikan arahan untuk pengembangan program serupa di kegiatan PkM tahun selanjutnya.

Tabel 1. Hasil Penilaian Respon Peserta Latih Tentang Pelaksanaan Kegiatan

| No | Aspek Penilaian | Sangat Menarik | Menarik | Cukup | Tidak Menarik | Ya | Tidak |
|----|------------------------|----------------|---------|-------|---------------|-------|-------|
| 1 | Urgensi Materi | 44,4% | 44,4% | 11,1% | 0% | - | - |
| 2 | Metode Penyampaian | 22,2% | 66,7% | 11,1% | 0% | - | - |
| 3 | Pelaksanaan pelatihan | 44,4% | 44,4% | 11,1% | 0% | - | - |
| 4 | Manfaat yang dirasakan | - | - | - | - | 88,9% | 11,1% |
| 5 | Pengetahuan Baru | - | - | - | - | 88,9% | 11,1% |

Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa masyarakat Desa Brau mendapatkan pentingnya dan cara pengemasan, pelabelan, dan perencanaan bisnis produk olahan susu sapi. Masyarakat Desa Brau juga telah mampu mempraktikkan secara mandiri dalam melakukan pengemasan, pelabelan dan perencanaan bisnis.

Daftar Pustaka

Asmaq, N., Lubis, N. 2019. Kualitas Gizi Keju Mozarella Dengan Penambahan Koagulan Yang Berbeda, *Journal of Animal Science and Agronomy Panca Budi*, Vol. 4, No. 2, 4 – 7.

Chairunnisa, T., Irbah, N., Irsan, A. Z., et al. 2021. Klaim Gizi Rendah Lemak pada Berbagai Jenis Keju: Literature Review, *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat*, Vol. 1, No. 1, 1 – 12.

Dewi, N. 2007. Kajian Pembuatan Keju Olahan, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Vol. 2, No. 1, 10 – 14.

Erlyana, E. (2018). Strategi Pemasaran Produk Lokal Berbasis Budaya Dan Kearifan Lokal. *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis*, vol. 19, no. 1, 1-12.

Juniwati., Usmiati, S., Damayanthi, F. 2014. Pengembangan Keju Lemak Rendah Sebagai Pangan Fungsional, *J. Litbang Pert.* Vol. 34 No. 1, 31- 40.

Kotler, P., Keller, K. L., Ang, S. H., & Tan, C. T. (2017). *Marketing Management: An Asian Perspective*. Pearson.

Putri, R., Juhroni, H. 2021. Pelatihan Pembuatan Keju untuk Memenuhi Kebutuhan Nutrisi Tulang dan Gigi Anak Masa Golden age, *Abdihaz: Jurnal Ilmiah Pengabdian pada Masyarakat*, Vol. 3, No. 2, 87 – 95.

Rati, R. L., Sulistyowati, E., Soetrisno, E. 2017. Kualitas Dan Kesukaan Keju Lunak Terbuat Dari Susu Sapi Fries Holland Dengan Penambahan Pasta Buah Stroberi (*Fragaria Virginiana*) Selama Penyimpanan 2 Minggu, *Jurnal Agroindustri*, Vol. 7 No. 1, 27 – 36.

Sa'diyah, H. (2020). Pengaruh Label Produk Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen. *Jurnal Ilmiah Bisnis Dan Ekonomi Asia*, vol. 14, no. 2, 79-86.

Sari, N.A., Sustiyah, A., Legowo, A.M. 2014. Total Bahan Padat, Kadar Protein, dan Nilai Kesukaan Keju Mozarella dari Kombinasi Susu Kerbau dan Susu Sapi, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol. 3, No. 4, 152 – 156.