

Diversifikasi Produk Sapi Perah Untuk Meningkatkan Pendapatan Peternak di Desa Air Kubang, Air Nanning, Kabupaten Tanggamus

(Diversification of Daily Cattle Products To Increase Farmers Income in Air Kubang Village, Air Nanning, Tanggamus District)

Dedy Yuliawan¹, Veronica Wanniatie^{2*}, Moneyzar Usman¹, Ammar Noufal Siddiq², dan Fina Arkakiyah²

¹ Jurusan Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Lampung, Lampung, Indonesia

² Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Lampung, Indonesia

ABSTRAK. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk melakukan diversifikasi hasil susu sapi melalui penerapan teknologi fermentasi susu sapi menggunakan kombinasi starter bakteri dan khamir yang berbeda sehingga menghasilkan produk susu fermentasi (kefir) dan melakukan penerapan strategi pemasaran susu fermentasi (kefir) tepat sasaran, yaitu melakukan branding produk dan pemasaran online. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan metode diseminasi meliputi kegiatan penyuluhan, diskusi dan demonstrasi sesuai dengan topik yang diberikan. Keseluruhan tujuan kegiatan pengabdian ini dapat diukur dengan adanya pemberian kuesioner sebelum (pre test) dan sesudah (post test) kegiatan pengabdian dilakukan. Hasil pengabdian kepada masyarakat menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan anggota Kelompok Tani Neang Mukti Pekon Air Kubang Kecamatan Air Nanning Kabupaten Tanggamus sebelum dan setelah kegiatan dilaksanakan berdasarkan data yang diperoleh dari data kuesioner yang diisi oleh anggota kelompok tani kemudian dilakukan pengolahan data menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan peternak mengenai tentang pemasaran susu olahan (kefir), pengolahan susu fermentasi (kefir), dan teknik pengemasan (packaging) dan pemberian merk (labeling) produk kefir meningkat signifikan. Pengabdian kepada Masyarakat ini memberikan dampak positif terhadap peternak yang ditandai dengan meningkatnya pengetahuan peternak terhadap pemasaran, pembuatan kefir dan pengemasan serta pemberian label.

Kata kunci: kefir, labelling, pemasaran, pengemasan.

ABSTRACT. This community service activity was carried out for the Neang Mukti Pekon Air Kubang Farmer Group, Air Nanning District, Tanggamus Regency members. The goal is to diversify cow's milk products through the application of cow's milk fermentation technology. This process uses various combinations of starter bacteria and yeast to produce fermented milk products (kefir). In addition, applying the right target marketing strategy for fermented milk (kefir), namely product branding and online marketing. This service activity is carried out with the dissemination method including counseling activities, discussions and demonstrations according to the given topic. The overall purpose of this service activity can be measured by giving a questionnaire before (pre-test) and after (post-test) the service activity is carried out. The results of community service showed that the level of knowledge of farmers about marketing processed milk (kefir), processing fermented milk (kefir), and packaging and labeling techniques for kefir products increased significantly. Therefore, this community service has a positive impact on farmers, as indicated by the increased knowledge of farmers about marketing, making kefir, and packaging and labeling.

Keywords: kefir, labeling, marketing, packaging

PENDAHULUAN

Sapi perah yang dipelihara di Desa Air Kubang merupakan bangsa Frisian Holstein (FH) dan mempunyai populasi 35 ekor. Sapi perah ini berasal dari Australia yang merupakan bantuan dari Dinas Peternakan Kabupaten Tanggamus kepada Kelompok Ternak Neang Mukti. Sapi perah ini awalnya hanya berjumlah 25 ekor dan dalam waktu 1,5 tahun telah berjumlah 35 ekor. Mengingat pentingnya sapi perah tersebut terhadap kelangsungan hidup para petani di Desa

Air Kubang, maka perlu dilakukan penyuluhan dan pelatihan mengenai diseminasi produk susu olahan melalui teknologi fermentasi susu menjadi minuman kefir dan strategi peningkatan pendapatan sapi perah.

Program pengembangan ternak sapi di Desa Air Kubang, Kecamatan Air Nanning, Kabupaten Tanggamus membuka peluang untuk melakukan transformasi secara bertahap dari usaha ternak tradisional skala sambilan menuju usaha ternak skala komersial. Pengembangan industri peternakan sapi di Kabupaten Tanggamus sangat sejalan dengan program prioritas Pemerintah Kabupaten Provinsi Lampung, yaitu pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui penyediaan peluang usaha di sektor usaha mikro,

*Email: veronica.wanniatie@fp.unila.ac.id

Diterima: 24 November 2021

Direvisi: 3 Desember 2021

Disetujui: 9 Desember 2021

DOI:

kecil, dan menengah (UMKM), serta penanggulangan kemiskinan.

Kelompok Ternak Neang Mukti merupakan salah satu peternakan rakyat yang membudidayakan sapi perah. Sistem manajemen pemeliharaan yang sudah baik akan menghasilkan produksi susu sapi yang meningkat. Produksi susu sapi yang tinggi, bila tidak diikuti dengan diseminasi atau teknologi pengolahan yang tepat akan menyebabkan produk susu mengalami kesulitan dalam pemasarannya.

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk melakukan diversifikasi hasil susu sapi melalui penerapan teknologi fermentasi susu sapi menggunakan kombinasi starter bakteri dan khamir yang berbeda sehingga menghasilkan produk susu fermentasi (kefir) dan melakukan penerapan strategi pemasaran susu fermentasi (kefir) tepat sasaran, yaitu melakukan branding produk dan pemasaran online. Kegiatan ini memiliki manfaat yaitu peternak memahami bagaimana melakukan diversifikasi hasil produk susu sapi sehingga produk dapat bertahan lama dan variasi jenis produk dapat diterima oleh konsumen, dan meningkatkan nilai tambah (value added) terhadap produksi susu sapi bukan hanya akan meningkatkan pendapatan peternak tetapi juga akan menyerap banyak tenaga kerja. Khalayak sasaran yang menjadi target dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah peternak, perwakilan pemuda/karang taruna, tokoh masyarakat, serta ketua kelompok ternak. Khalayak sasaran tersebut dipilih karena mereka diharapkan bisa langsung menerapkan materi yang diberikan dan atau menyebarkan/luaskan informasi, pengetahuan, dan keterampilan yang didapat kepada masyarakat disekitarnya.

METODE PELAKSANAAN

Terkait dengan rencana program pengolahan susu dan strategi pemasaran yang tepat bagi produk olahan susu sapi di Desa Air Kubang, Kecamatan Air Nanningan, Kabupaten Tanggamus, Tim Pengabdian Universitas Lampung telah melakukan pengkajian awal terhadap potensi pengolahan susu dan strategi pemasaran yang tepat bagi produk olahan susu sapi dengan mitra kelompok tani, yaitu dengan Kelompok Ternak Neang Mukti. Pengkajian dilakukan pada bulan Januari 2021. Berdasarkan hasil diskusi dengan kelompok tani dan pengamatan lapang, terdapat beberapa sebagai permasalahan yang diprioritaskan untuk ditangani bersama.

Metode dan Tahapan Kegiatan

Kegiatan survei dilakukan sebelum program Pengabdian kepada Masyarakat Unggulan (PKMU) Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Lampung dilaksanakan. Survei memiliki tujuan untuk mengidentifikasi tempat dan keadaan masyarakat sasaran yang merupakan interaksi awal terhadap masyarakat calon mitra untuk mendapatkan data informasi serta kendala yang dihadapi oleh calon kelompok mitra. Melalui diskusi digali masalah-masalah yang ada dalam pemeliharaan ternak sapi pada calon mitra, yang kemudian bersama-sama dengan calon mitra merumuskan masalah yang ingin dicobaselesaikan melalui program PKMU. Pemilihan masalah didasarkan pada prioritas dan nilai strategisnya di dalam menentukan keberhasilan program di kemudian hari. Selanjutnya kegiatan survei ini juga menjadi sarana sosialisasi tentang kegiatan pengabdian yang akan dilaksanakan.

Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan metode diseminasi meliputi kegiatan penyuluhan, diskusi dan demonstrasi sesuai dengan topik yang diberikan (pengolahan susu menjadi susu fermentasi (kefir) dan teori strategi pemasaran susu olahan secara *online*). Materi yang disampaikan pada kegiatan penyuluhan sebagai bahan diskusi meliputi: (1) modul 1 tentang strategi pemasaran susu olahan secara *online*; (2) modul 2 tentang pengolahan susu menjadi kefir sebagai minuman susu fermentasi; dan (3) modul 3 tentang teknologi pengemasan dan pemberian label pada produk.

Keseluruhan tujuan kegiatan pengabdian ini dapat diukur dengan adanya pemberian kuesioner yang diisi oleh anggota kelompok ternak di Desa Air Kubang pada sebelum (*pre-test*) dan sesudah (*post-test*) kegiatan pengabdian dilakukan.

Deskripsi Kegiatan

Tahapan penyuluhan meliputi persiapan materi, persiapan bahan dan peralatan yang akan digunakan saat pelatihan dan pendampingan. Penyuluhan dilaksanakan dengan mengedepankan metode sharing informasi dengan masyarakat mitra binaan. Peserta nantinya akan dituntun untuk mengenal dan pengolahan produk susu menjadi produk olahan minuman susu fermentasi (kefir).

Disamping itu juga diberikan contoh (*case study*) dengan cara meminta peserta untuk menganalisis permasalahan - permasalahan menyangkut pengolahan dan aspek kewirausahaan dari susu sapi.

Prosedur Kerja

a. Pelatihan dan demonstrasi

Pelatihan dilaksanakan dengan menggunakan metode interaktif agar proses transfer pengetahuan lebih efektif. Secara khusus metode yang digunakan dalam pelatihan ini meliputi:

- a. Pelatihan diseminasi melalui pengolahan susu menjadi produk susu fermentasi (kefir)
- b. Demonstrasi pengolahan susu menjadi produk susu fermentasi (kefir)

b. Evaluasi pelaksanaan dan keberlanjutan program

Untuk menilai keberhasilan program PKM Unggulan yang dilaksanakan nantinya, kami akan melakukan evaluasi secara berkala (bulanan) terhadap kinerja tim dan keberhasilan program. Parameter digunakan dalam mengevaluasi pengabdian kepada masyarakat unggulan ini adalah:

- a. Evaluasi penyuluhan dilakukan menggunakan angket/kuisisioner untuk melihat keberhasilan program, tujuannya adalah mengetahui seberapa jauh peserta pelatihan (mitra) dapat menguasai pengolahan susu.
- b. Proses pelatihan dan demonstrasi dapat dievaluasi dari tingkat keseriusan peserta pelatihan dalam mengikuti kegiatan, juga dievaluasi dari peningkatan produk susu olahan yaitu minuman susu fermentasi (kefir).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian Diversifikasi Produk Sapi Perah Untuk Meningkatkan Pendapatan Peternak di Desa Air Kubang Kecamatan Air Nanningan Kabupaten Tanggamus telah dilaksanakan sesuai jadwal (Gambar 1). Kegiatan ini berupa diseminasi meliputi kegiatan penyuluhan, diskusi dan demonstrasi sesuai dengan topik yang diberikan yaitu pemasaran produk diversifikasi susu sapi (kefir), pengolahan susu sapi menjadi minuman kefir, dan pembuatan label pada produk minuman kefir. Evaluasi dilaksanakan dalam dua tahap yaitu evaluasi awal dan evaluasi akhir atas kegiatan yang dilaksanakan.

Evaluasi awal dilaksanakan dengan metode diskusi dengan anggota kelompok tani Neang Mukti Pekon Air Kubang Kecamatan Air Nanningan Kabupaten Tanggamus untuk mengetahui permasalahan utama pada kelompok ternak. Hasil diskusi dengan kelompok tani Neang Mukti Pekon Air Kubang Kecamatan Air Nanningan Kabupaten Tanggamus diketahui bahwa kelompok ternak ini mengalami kesulitan dalam menjual sapi susu segar pada saat pandemi Covid-19. Hal ini menjadi peluang bagi Tim Pengabdian kepada Masyarakat Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Lampung untuk dapat memberikan pendampingan dengan cara memberikan penyuluhan dan demonstrasi mengenai diversifikasi khususnya pengolahan susu sapi menjadi produk fermentasi yang mempunyai masa simpan yang lebih panjang, pemasaran hasil produk diversifikasi dan membuat produk diversifikasi menjadi lebih menarik dengan memberi label yang bagus sehingga mudah untuk dipasarkan. Kegiatan penyuluhan dan diskusi dengan anggota kelompok ternak serta pengisian kuisisioner oleh anggota kelompok ternak sebelum (*pre test*) penyuluhan dan setelah (*post test*) penyuluhan sehingga dapat diketahui permasalahan utama dalam masalah diversifikasi susu sapi.



Gambar 1. Tim Pengabdian kepada Masyarakat LP3M Unila, mahasiswa dan anggota Kelompok Tani Neang Mukti Pekon Air Kubang Kecamatan Air Nanningan Kabupaten Tanggamus

Kegiatan Penyuluhan

Penyuluhan yang dilaksanakan dengan materi strategi pemasaran susu olahan (kefir), pengolahan susu fermentasi (kefir), dan teknik pengemasan (*packaging*) dan pemberian merk (*labeling*) produk kefir dilakukan dengan cara memberikan materi kepada anggota kelompok ternak. Sebelum diberikan materi penyuluhan, anggota kelompok ternak diberikan kuisisioner mengenai pengetahuan tentang pemasaran susu olahan (kefir), pengolahan susu fermentasi (kefir),

dan teknik pengemasan (*packaging*) dan pemberian merk (*labeling*) produk kefir.

a. Strategi pemasaran susu fermentasi susu (Kefir)

Pemasaran adalah suatu proses sosial dan manajerial di mana individu dan kelompok mendapatkan kebutuhan dan keinginan mereka dengan menciptakan, menawarkan dan bertukar sesuatu yang bernilai satu sama lain. Nitisemito (1983) menyatakan bahwa pemasaran adalah semua kegiatan yang bertujuan untuk memperlancar arus barang dari produsen ke konsumen secara efisien untuk menciptakan permintaan efektif. Kotler (1997) menyatakan pemasaran adalah suatu proses sosial dan manajerial yang didalamnya individu dan kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan, menawarkan dan mempertukarkan produk yang bernilai dengan pihak lain.

Strategi pemasaran adalah serangkaian tindakan terpadu menuju keunggulan kompetitif yang berkelanjutan. Faktor-faktor yang mempengaruhi strategi pemasaran adalah: faktor mikro, yaitu perantara pemasaran, pemasok, pesaing dan masyarakat, faktor makro, yaitu demografi ekonomi, politik hukum, teknologi fisik dan sosial budaya. Strategi pemasaran dari sudut pandang penjual mencakup tempat yang strategis (*place*), produk yang bermutu (*product*), harga yang kompetitif (*price*), dan promosi yang gencar (*promotion*). Strategi pemasaran sudut pandang pelanggan mencakup kebutuhan dan keinginan pelanggan (*customer needs and wants*), biaya pelanggan (*cost to the customer*), kenyamanan (*convenience*), dan komunikasi (*comunication*).

Konsep pemasaran yang mendasari cara organisasi melakukan kegiatan pemasarannya, terdiri dari konsep pemasaran berwawasan produksi/pengeluaran, konsep pemasaran berwawasan produk, konsep pemasaran berwawasan menjual, konsep pemasaran berwawasan pemasaran, dan konsep pemasaran berwawasan bermasyarakat. Konsep inti pemasaran sesungguhnya adalah identifikasi kebutuhan konsumen, yang selanjutnya dibuat dan dikembangkan sebuah produk/jasa layanan kemudian dipertemukan dengan kebutuhan konsumen secara tepat Metode riset pemasaran untuk mengetahui apa yang diinginkan konsumen cukup banyak. Ada tiga yang cukup populer yang bisa digunakan untuk mengurangi resiko produk

gagal di pasaran, yaitu kuisioner, grup fokus dan survei.

Konsep *marketing mix* merupakan salah satu konsep dalam pemasaran modern pada saat sekarang ini. Dimana konsep tersebut adalah salah satu kegiatan pemasaran yang sangat menentukan keberhasilan perusahaan dalam mengejar maksimum profit. *Marketing mix* dapat dibagi menjadi 4P sebagai berikut: *product* (produk), *price* (harga), *place* (distribusi/tempat), dan *promotion* (promosi). Agar dapat dijadikan merek, produk harus di diferensiasikan. Produk fisik memiliki potensi di diferensiasikan secara beragam. Di sini penjual menghadapi sejumlah kemungkinan diferensiasi termasuk bentuk, fitur, penyesuaian, kualitaskerja, kualitaskesesuaian, ketahanan, keandalan, kemudahan perbaikan dan gaya. Desain menjadi sarana diferensiasi yang semakin penting. Diferensiasi terdiri dari diferensiasi produk, desain, dan diferensiasi jasa.

Segmentasi pasar adalah salah satu teknik yang digunakan para pemasar produk dan perusahaan untuk melihat kebutuhan konsumen agar mereka dapat dipuaskan dengan lebih baik. Tujuan penggunaan segmentasi pasar adalah untuk memungkinkan satu pemasar merancang bauran pemasaran yang lebih tepat dalam menjawab kebutuhan para konsumen di segmen pasar tertentu. Satu segmen pasar terdiri dari individu, kelompok, atau organisasi dengan satu atau lebih karakteristik serupa.

b. Pengolahan susu fermentasi (Kefir)

Susu memiliki nilai gizi yang sangat baik, namun tidak semua orang dapat menikmati susu dengan tanpa masalah. Bagi beberapa orang, susu dapat menyebabkan terjadinya lactose intolerance dan protein intolerance. Permasalahan lain yang ada pada susu sapi segar adalah sangat mudah rusak. Maka diperlukan teknik pengolahan. Salah satu upaya pengolahan susu yang sangat prospektif adalah dengan fermentasi susu. Salah satu produk olahan hasil fermentasi susu adalah kefir. Kefir adalah produk fermentasi susu yang mempunyai rasa khas (asam dan beralkohol) dan belum banyak dikenal di masyarakat, namun kefir mempunyai beberapa manfaat diantaranya sebagai probiotik yang dapat menekan pertumbuhan bakteri penyebab penyakit saluran pencernaan, karena bakteri asam laktat memproduksi senyawa antimikroba, antara lain bakteriosin, hidrogen peroksida, dan berbagai antibiotik (Yusriyah dan Agustini, 2014).

Kefir merupakan salah satu jenis susu fermentasi yang dibuat dengan menggunakan starter granula kefir. Kefir memiliki kekentalan seperti krim serta mempunyai rasa asam dan beralkohol. Cara pembuatannya adalah dengan fermentasi susu segar dari sapi, kambing atau domba dengan kultur kefir (kefir grain yaitu koloni bakteri bersimbiotik bersama-sama dengan unsur lain membentuk jaringan padat) yang terdiri dari bakteri asam laktat dan yeast, antara lain *Streptococcus*, *Lactobacillus* sp., dan jenis yeast yang menfermentasi laktosa. Bahan baku yang sudah lazim digunakan dalam pembuatan kefir adalah susu segar utuh (whole milk) atau susu skim. Perlakuan tingkat penambahan konsentrasi kefir grain dan lamanya inkubasi diharapkan dapat menghasilkan jumlah mikroba yang dapat mencukupi kebutuhan probiotik dalam tubuh, jumlah mikroba yang dihasilkan diharapkan dapat mempengaruhi kekentalan kefir dan menghasilkan tingkat kesukaan yang diterima oleh konsumen (Safitri dan Swarastuti, 2011; Aristya *et al.*, 2013).

c. Teknik pengemasan dan pelabelan produk fermentasi (Kefir)

Pengemasan adalah suatu cara dalam memberikan kondisi sekeliling yang tepat bagi bahan pangan. Hal yang perlu diperhatikan dalam pengemasan yang menjadi pertimbangan pertama adalah tentang proses kerusakan dan pembusukan produk pangan. Faktor-faktor yang menyebabkan kerusakan pangan adalah secara alamiah sudah ada dalam produk dan tidak dapat dicegah dengan pengemasan saja dan tergantung dari lingkungan sekitarnya dan dapat dikendalikan hampir semua oleh pengemasan. Faktor pertama termasuk perubahan fisik karena suhu, seperti pelunakan coklat atau pemecahan emulsi. Penyebab kerusakan pangan yang dipengaruhi faktor lingkungan yang bisa menyebabkan pembusukan bahan pangan, dapat dipertimbangkan empat hal, yaitu: kerusakan secara mekanis, perubahan kadar air bahan pangan, penerapan dari dan interaksi dengan oksigen dan hilang atau bertambahnya cita rasa.

Kemasan memiliki fungsi, yaitu arus dapat mempertahankan produk agar bersih dan memberikan perlindungan terhadap kotoran dan pencemaran lainnya, harus memberi perlindungan kepada bahan pangan terhadap kerusakan fisik, air, oksigen dan sinar, harus berfungsi secara benar, efisien dan ekonomis dalam proses pengepakan yaitu selama pemasukan bahan pangan ke dalam kemasan, harus mempunyai

suatu tingkat kemudahan untuk dibentuk menurut rancangan, dimana bukan saja memberi kemudahan kepada konsumen misalnya membuka atau menutup kembali wadah tersebut, tetapi juga harus dapat mempermudah pada tahap selanjutnya selama pengelolaan digudang dan selama pengangkutan untuk distribusi, dan harus memberikan pengenalan, keterangan dan daya tarik penjualan.

Tipe utama dari wadah dan bahan kemasan adalah wadah bagian luar/wadah pengangkutan, bertujuan sebagai tempat dan melindungi isinya selama pengangkutan dari pabrik sampai kekonsumen, dan wadah untuk konsumen/wadah penjualan, fungsinya untuk memberikan sejumlah tertentu barang dalam 1 unit, yang akan dibeli oleh konsumen terakhir dari toko pengecer. Kelompok utama dari wadah-wadah untuk konsumen atau penjualan, adalah kaleng-kaleng logam dan wadah yang bagian tutupnya diperkuat dengan logam, botol-botol dan stoples gelas, wadah-wadah plastik dengan bermacam-macam bentuk yang kaku atau agak kaku, tabung-tabung yang tahan rusak kalau jatuh, baik terbuat dari logam maupun plastik, kotak yang terbuat dari kertas tebal atau karton yang kaku dan dapat dilipat, wadah dari paper-pulp dengan bermacam-macam bentuk, dan pengemas yang fleksibel terbuat dari kertas, paper board, plastik tipis, foils, laminats yang digunakan untuk membungkus, kantong, amplop, sachet, pelapis luar, dan lain-lain.

Pemberian label pada kemasan sangat penting, karena bertujuan untuk terutama untuk promosi dan merebut pasar, serta supaya mudah dikenal oleh konsumen, untuk menambah kesan visual diperlukan desain logo yang merupakan trade mark, bentuk gambar, logo, huruf-huruf dan kombinasi warna harus menawan dan jelas, tetapi sederhana. Selain itu, cap dan gambar harus diusahakan supaya tidak terlalu panjang dan rumit (Gambar 2), serta mudah diingat oleh konsumen. Keterangan-keterangan yang perlu dinyatakan dalam label. Sebelum dipasarkan, produk harus memperoleh rekomendasi mengenai karakteristik, atau dapat juga dilakukan analisis terhadap karakteristik produk.



Gambar 2. Kemasan dan label kefir kerjasama Tim PkM Unila dengan Kelompok Tani Neang Mukti Pekon Air Kubang Kecamatan Air Nanningan Kabupaten Tanggamus

Kegiatan Demonstrasi



Gambar 3. Demonstrasi pembuatan kefir di Kelompok Tani Neang Mukti Pekon Air Kubang Kecamatan Air Nanningan Kabupaten Tanggamus

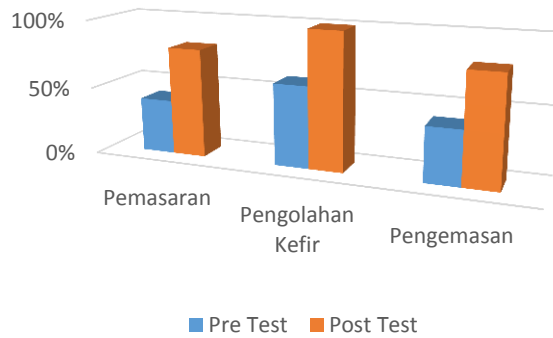
Evaluasi Kegiatan

Tingkat pengetahuan anggota Kelompok Tani Neang Mukti Pekon Air Kubang Kecamatan Air Nanningan Kabupaten Tanggamus sebelum dan setelah kegiatan dilaksanakan disajikan pada Gambar 4. Berdasarkan data yang diperoleh dari data kuesioner yang diisi oleh anggota kelompok tani kemudian dilakukan pengolahan data, dapat dilihat bahwa tingkat pengetahuan peternak mengenai tentang pemasaran susu olahan (kefir), pengolahan susu fermentasi (kefir), dan teknik pengemasan (*packaging*) dan pemberian merk (*labeling*) produk kefir meningkat signifikan (Gambar 4).

Tingkat pengetahuan peternak sebelum kegiatan dilaksanakan pada sisi pengetahuan pemasaran susu olahan (kefir) 40,0% meningkat

Kegiatan demonstrasi pengolahan susu segar menjadi susu fermentasi (kefir) dan teknik pengemasan dan pemberian label pada botol kefir telah dilaksanakan pada anggota kelompok tani Neang Mukti Pekon Air Kubang Kecamatan Air Nanningan Kabupaten Tanggamus dan diikuti oleh Tim Pengabdian kepada Masyarakat LPPM Unila serta tiga orang mahasiswa Jurusan Peternakan yaitu Ammar Naufal Siddiq, Fina Arzakiyah dan Wahyu Aji Purnomo.

menjadi 80,0%, sisi pengolahan susu fermentasi (kefir) sebesar 80,0% meningkat menjadi 100,0%; dan pada sisi pengetahuan teknik pengemasan (*packaging*) dan pemberian merk (*labeling*) produk kefir sebelum kegiatan sebesar 40,0% meningkat menjadi 80,0% setelah kegiatan dilaksanakan. Hal ini menunjukkan bahwa dari penyuluhan mengenai pemasaran susu olahan (kefir), pengolahan susu fermentasi (kefir), dan teknik pengemasan (*packaging*) dan pemberian merk (*labeling*) produk kefir yang dilaksanakan oleh tim pengabdian dari Jurusan Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Unila memberikan dampak positif yang sangat besar bagi Kelompok Tani Neang Mukti Pekon Air Kubang Kecamatan Air Nanningan Kabupaten Tanggamus.



Gambar 4. Hasil evaluasi tingkat pengetahuan peternak sebelum (*pre test*) dan setelah (*post test*) pelaksanaan kegiatan

KESIMPULAN

Pengabdian kepada Masyarakat dengan tema Diversifikasi Produk Sapi Perah Untuk Meningkatkan Pendapatan Peternak di Desa Air Kubang Kecamatan Air Nanning Kabupaten Tanggamus telah dilaksanakan sesuai jadwal. Pengabdian ini memberikan dampak positif terhadap peternak yang ditandai dengan meningkatnya pengetahuan peternak terhadap pemasaran, pembuatan kefir dan pengemasan serta pemberian label.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pengabdian kepada masyarakat ini terlaksana dengan bantuan pendanaan dari Hibah BLU Universitas Lampung Tahun 2021.

DAFTAR PUSTAKA

- Aristya, A L, A M Legowo, A N Al-Baarii. 2013. Karakteristik fisik, Kimia, dan Mikrobiologis Kefir Susu Kambing dengan Penambahan Jenis dan Konsentrasi Gula yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(3):139-143
- Safiri, M F dan A Swarastuti. 2011. Kualitas Kefir berdasarkan Konsentrasi Kefir Grain. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(2):87-92.
- Yusriyah, N H dan R Agustini. 2014. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Bibit Kefir terhadap Mutu Kefir Sapi. *UNESA Journal of Chemistry*. 3(2):53-57.