

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT KAMPUNG CARANGPULANG DI BIDANG MANAJEMEN PRODUKSI HALAL PADA UMKM YOGURT SABILULUNGAN DI MASA COVID-19

COMMUNITY EMPOWERMENT OF CARANGPULANG VILLAGE IN THE FIELD OF HALAL PRODUCTION MANAGEMENT TO SABILULUNGAN YOGURT UMKM AT PANDEMIC COVID-19

Titi Rohmayanti^{1*}, Tiana Fitrilia¹, Distya Riski Hapsari¹, Muhammad Fakhri Kurniawan¹, Muhammad Rifqi¹

¹ Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor, Indonesia

^a Koresponden : Titi Rohmayanti, Email : titirohmayanti1@unida.ac.id
(Diterima: 16-03-2021; Ditelaah: 17-03-2021; Disetujui: 25-04-2022)

ABSTRACT

Carangpulang village has a yogurt entrepreneur initiated by local women. The lack of coaching for these entrepreneurial has resulted in a lack of understanding the management of halal production, sanitation and hygiene as well as failure of continuous production. In addition, during the pandemic, yogurt production was limited due to the available raw materials. This limitation causes less enthusiasm for the group, the production of this yogurt can be a source of economy. The solutions offered to solve the problems faced by partners are providing online counseling to regard Halal Assurance System training for home industries, providing material on Good Manufactured Production. Assistance in procuring raw materials for milk and starter. Providing pre-test and post-test after counseling material to evaluate the extent to which entrepreneurial groups absorb and understand. Providing semi virtual training on the Halal Assurance System for home industries, providing materials on Good Manufactured Production, implementing halal certification registration, conducting activity evaluations, and making final reports. The raw materials for fresh cow milk and starter are supplied from the Faculty of Animal Science IPB. The semi-virtual coaching which was held, was attended by 8 participants from UMKM Yogurt Sabilulungan. The understanding of group based on the pre-test and post-test scores that has been done has increased. Understanding related to the nutritional content of yogurt has increased by 7.5%, GMP material by 17.85% and Halal Management System material by 32.81%. Traceability of the raw materials used in the Sabilulungan yogurt product is halal as a whole, making it easier to register for the LPPOM MUI halal certificate.

Kata Kunci: Kampung Carangpulang, Sistem Manajemen Halal, UMKM yogurt.

ABSTRAK

Kampung Carangpulang memiliki kelompok wirausaha produk yogurt yang diprakarsai oleh ibu-ibu setempat. Kurangnya pembinaan dan pelatihan kepada kelompok wirausaha ini menyebabkan kurangnya pemahaman terkait manajemen produksi halal, sanitasi, dan higienitas serta gagalnya produksi secara kontinyu. Selain itu, di masa pandemi produksi yogurt menjadi terbatas akibat bahan baku yang tersedia. Keterbatasan ini menyebabkan berkurangnya semangat pada ibu-ibu dalam memproduksi yogurt. Padahal, produksi yogurt ini dapat menjadi sumber perekonomian bagi ibu-ibu setempat. Solusi yang ditawarkan untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi mitra yaitu pemberian penyuluhan online kepada ibu-ibu wirausaha yogurt mengenai pelatihan Sistem Jaminan Halal untuk industri rumah tangga, pemberian materi mengenai Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Bantuan pengadaan bahan baku susu dan starter. Pemberian *pre-test* sebelum materi dan *post-test* setelah materi penyuluhan untuk mengevaluasi sejauh mana kelompok wirausaha menyerap dan memahami materi penyuluhan secara online. Pemberian pelatihan semi virtual Sistem Jaminan Halal untuk industri rumah tangga, pemberian materi mengenai Cara Produksi Pangan Olahan

yang Baik (CPPOB), Pelaksanaan pendaftaran sertifikasi halal, Melakukan evaluasi kegiatan, dan pembuatan laporan akhir. Pengadaan bahan baku susu sapi segar dan starter disuplai dari Fakultas Peternakan IPB. Seminar semi virtual yang diadakan, diikuti oleh 8 orang peserta ibu-ibu UMKM Yogurt Sabilulungan. Pemahaman ibu-ibu berdasarkan nilai pre-test dan post-test yang telah dilakukan mengalami peningkatan. Pemahaman terkait materi kandungan gizi yogurt mengalami peningkatan sebesar 7,5%, materi CPPOB sebesar 17,85% dan materi Sistem Manajemen Halal sebesar 32,81%. Ketelurusan kehalalan bahan baku yang digunakan pada produk yogurt sabilulungan sudah halal secara keseluruhan sehingga memudahkan untuk melakukan pendaftaran sertifikat halal LPPOM MUI.

Kata Kunci: Carangpulang Village, Halal Production System, Yoghurt entrepreneur.

Rohmayanti. T., Fitrilia. T, Hapsari. D. R., Kurniawan. M.F., & Rifqi. M. Pemberdayaan Masyarakat Kampung Carangpulang di Bidang Manajemen Produksi Halal Pada UMKM Di Masa Covid 19. *Jurnal Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(1) 85-89.

PENDAHULUAN

Yogurt merupakan produk olahan susu yang difermentasi oleh Bakteri Asam Laktat (BAL) yakni *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* (Day & Nath 2017). Yogurt memiliki banyak manfaat bagi tubuh, antara lain sebagai sumber probiotik yang baik bagi usus, sumber alternatif pengganti susu bagi penderita *inlactolerance*, dan penangkal radikal bebas. Beberapa zat gizi dan mineral yang terkandung dalam yogurt lebih tinggi dari susu seperti vitamin B kompleks, protein, magnesium, fosfor, zink, dan kalsium (Kartono & Soekatri 2004). Mineral yang paling banyak terkandung dalam yogurt yaitu kalsium sebesar 1090-2050 mg/L (Savalano 2014). Saat ini yogurt banyak diproduksi pada skala rumah tangga. Salah satu kelompok wirausaha yang memproduksi yogurt yakni Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di kampung Carangpulang yang diprakarsai oleh ibu-ibu setempat.

UMKM ini sudah tiga tahun memproduksi yogurt dengan merek Yogurt Sabilulungan. Kurangnya pemahaman terkait sanitasi dan higienitas alat dan bahan membuat produk yang dihasilkan tidak memiliki umur simpan yang panjang. Selain itu, minimnya pengetahuan tentang manajemen produksi halal membuat bahan baku produk belum tertelusuri kehalalan seluruhnya. Kemasan produk juga menjadi kendala belum berkembangnya produk yogurt Sabilulungan.

Program pengabdian masyarakat ini memiliki tujuan umum untuk meningkatkan pemahaman wirausaha yogurt dalam mengembangkan usahanya. Adapun tujuan khusus yakni pemberian pelatihan Sistem Jaminan Halal untuk industri rumah tangga, pemberian materi mengenai Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), membantu pendaftaran sertifikat halal.

ANALISIS SITUASI

Program pengabdian masyarakat ini bekerjasama dengan mitra kelompok usaha produk yogurt Sabilulungan. Mitra tersebut terletak di RT 04/RW 04 kampung Carangpulang, Desa Cikarawang, Kecamatan Dramaga, Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Lokasi mitra dapat dilihat pada Gambar 1.

Gambar 1. Lokasi Kelompok Usaha Yogurt.



Sabilulungan adalah usaha kreatif berbahan yogurt sebagai alternatif minuman bergizi. Kelompok usaha ini mayoritas merupakan ibu rumah tangga yang tidak memiliki pekerjaan dan memiliki kesulitan ekonomi. Di sisi lain, sebagian kecil dari mereka ada yang membuka warung kecil di depan rumah

menjual jajanan mi instan, gorengan, ataupun minuman. Sabilulungan dibentuk pada tahun 2017. Yogurt Sabilulungan diproduksi saat ada pemesanan atau hari-hari tertentu jika ada pameran makanan dan minuman.

MATERI DAN METODE

METODOLOGI

Metode yang digunakan dalam program ini yakni pemberian secara online melalui aplikasi zoom dan youtube. Kelompok wirausaha terdiri atas 8 orang ibu-ibu. Penyuluhan secara online dilakukan di dalam ruangan besar dengan memenuhi protokol kesehatan (memakai masker dan berjarak). Kelompok usaha tersebut akan diberikan 5 materi berupa slide dan video menarik dari pakar yang disajikan di layar infokus melalui media zoom dan youtube. (1) Bantuan pengadaan bahan baku susu sapi segar dan starter *Lactobacillu bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. (2) Pemberian Kuesioner untuk Pre-test dan Post-test. Sebelum diberikan materi penyuluhan, kelompok wirausahaan diberikan beberapa pertanyaan dalam bentuk kuesioner mengenai materi yang akan diberikan. Setelah selesai pemberian materi, kelompok wirausaha lalu diberikan pertanyaan yang sama untuk mengevaluasi seberapa besar pemahaman yang dapat diserap selama pemberian materi berlangsung. Kuliah umum mengenai zat gizi yang terkandung dalam yogurt, manajemen produksi, dan sanitasi dan keamanan pangan untuk produksi oleh pakar. Pemberian pelatihan. Beberapa kegiatan yang dilakukan dengan metode ini antara lain : pelatihan Sistem Jaminan Halal untuk industri rumah tangga, pemberian materi mengenai Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). (3) Pelaksanaan pendaftaran sertifikasi halal. Tim pelaksana Program Kemitraan Masyarakat Universitas Djuanda bertindak sebagai *coach*, fasilitator, dan/atau penghubung dalam pelaksanaan pendaftaran dan sertifikasi halal. (4)

Melakukan evaluasi kegiatan. Evaluasi kegiatan untuk produksi yogurt seperti penilaian pengaplikasian aspek sanitasi dan keamanan pangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengadaan bahan baku susu dan starter

Dampak Pandemi terasa bagi UMKM Yogurt Sabilulungan. Pengadaan bahan baku susu sapi segar dan starter yang dibeli di fakultas peternakan IPB tidak bisa diakses karena IPB melakukan lockdown. Di bulan September IPB sudah membuka beberapa akses, salah satunya penjualan susu sapi segar dan starter sehingga UMKM yogurt Sabilulungan dapat kembali memproduksi yogurt. Susu sapi segar dan starter *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dapat dilihat pada gambar 2.

Gambar 2 Penuangan susu sapi segar dan starter.



Seminar semi virtual

Seminar semi virtual dilaksanakan untuk meningkatkan tiga pemahaman dasar yang diisi oleh dosen-dosen teknologi pangan dan gizi fakultas ilmu pangan halal. Tiga materi tersebut yakni terkait kandungan gizi pada yogurt, cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB), dan system manajemen halal. Ketiga materi tersebut disampaikan secara virtual melalui aplikasi zoo.

Gambar 3. Seminar semi virtual



Tabel 1. Nilai pre-test dan post-test materi kandungan gizi yogurt (5 soal).

No	Nama	Persentase benar (%)	Persentase benar (%)
1	Aisah	60	80
2	Daryati	100	100
3	Desi Ervina	100	100
4	Lisda Fauziah	80	80
5	Maesaroh	80	100
6	Mardianah	80	100
7	Ristiawati	100	100
8	Yulianah	100	100
Rata-Rata		87,5	95

Tabel 1 menunjukkan terjadi peningkatan pemahaman ibu-ibu sebesar 7,5%. Hal ini dapat dilihat dari nilai persentase pre-test rata-rata sebesar 87,5% dan nilai persentase post-test sebesar 95%. Nilai ini lebih besar dari semua materi, hal ini menunjukkan bahwa pemahaman ibu-ibu terkait kandungan gizi pada yogurt sudah sangat baik. Materi kedua yakni materi CPPOB yang dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Nilai pre-test dan post-test materi CPPOB (7 soal).

No		Persentase benar (%)	Persentase benar (%)
1	Aisah	28,57	71,43
2	Daryati	71,43	100
3	Desi Ervina	100	100
4	Lisda Fauziah	71,43	100
5	Maesaroh	57,14	85,71
6	Mardianah	71,43	85,71
7	Ristiawati	71,43	100
8	Yulianah	71,43	100
Rata-Rata		67,86	85,71

Persentase nilai pre -test terkait materi CPPOB sebesar 67,7%. Nilai ini mengalami peningkatan setelah ibu-ibu mendapatkan materi yakni sebesar 85,71%. Peningkatan pemahaman pada ibu-ibu terjadi sebesar 17,85%. Materi terakhir yakni system manajemen halal yang dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Nilai pre-test dan post-test materi sistem manajemen halal (8 soal).

No		Persentase benar (%)	Persentase benar (%)
1	Aisah	25	62,5
2	Daryati	62,5	62,5
3	Desi Ervina	50	75
4	Lisda Fauziah	37,5	87,5
5	Maesaroh	37,5	75
6	Mardianah	37,5	75
7	Ristiawati	37,5	75
8	Yulianah	37,5	75
Rata-Rata		40,625	73,437

Materi sistem manajemen halal diberikan kepada ibu-ibu agar memperhatikan kebaikan dan kehalalan pada yogurt yang diproduksi, sehingga produk tersebut bukan hanya higienis tetapi juga memiliki bahan baku yang halal secara keseluruhan. Berdasarkan table 3 pemahaman ibu-ibu sebelum diberikan materi sebesar 40,625% dan meningkat setelah diberikan materi menjadi 73,437%. Peningkatan pemahaman ini terjadi 32,81%, dimana nilai ini menunjukkan banyaknya pengetahuan baru terkait system manajemen halal yang didapatkan oleh-ibu-ibu.

Matriks kehalalan bahan pangan

Produk yogurt memiliki beberapa titik kritis kehalalan dari bahan bakunya. Titik kritis tersebut terdapat pada gula dan media starter yang digunakan. Penelusuran kehalalan bahan baku sangat diperlukan untuk mendapatkan sertifikat halal LPPOM MUI. Sertifikat halal saat ini menjadi syarat wajib bagi pelaku industri makanan. Matriks kehalalan bahan baku yogurt dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Matriks kehalalan bahan baku.

No	Bahan Baku	Asal/ Merk dagang	Kehalalan
1	Susu sapi segar	Fakultas Peternakan IPB	Halal
2	<i>Lactobacillus bulgaricus</i>	IPB Culture Collection	Halal
3	<i>Streptococcus thermophilus</i>	IPB Culture Collection	Halal
4	Gula	Gulaku	Halal
5	Perasa	Koepoe-koepoe	Halal

Bahan baku yang digunakan pada produk yogurt sabilulungan sudah memiliki kehalalan semua. Dari kelima bahan yang digunakan, gula dan starter termasuk ke dalam tingkat kehalalan yang beresiko tinggi. Namun, ibu-ibu menggunakan gula dengan merk gulaku yang sudah memiliki logo halal. Starter yang digunakan berasal dari Fakultas Peternakan IPB yang dibudidaya di IPB Culture Collection, dimana media yang digunakan terdiri atas bahan-bahan yang halal sehingga starter tersebut juga halal. Semua bahan baku sudah memiliki ketelusuran halal, hal ini akan memudahkan UMKM yogurt Sabilulungan untuk melakukan pendaftaran sertifikat halal LPPOM MUI.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pengadaan bahan baku susu sapi segar dan starter disuplai dari Fakultas Peternakan IPB. Seminar semi virtual yang diadakan, diikuti oleh 8 orang peserta ibu-ibu UMKM Yogurt Sabilulungan. Pemahaman ibu-ibu berdasarkan nilai pre-test dan post-tes yang telah dilakukan mengalami peningkatan. Pemahaman terkait materi kandungan gizi yogurt mengalami peningkatan sebesar 7,5%, materi CPPOB sebesar 17,85% dan materi Sistem Manajemen Halal sebesar 32,81%. Ketelusuran kehalalan bahan baku yang digunakan pada produk yogurt sabilulungan sudah halal secara kesusruhan sehingga memudahkan untuk melakukan pendaftaran sertifikat halal LPPOM MUI.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan untuk LPPM Universitas Djuanda Bogor yang telah mendanai kegiatan pemberdayaan masyarakat ini. Terima kasih juga disampaikan untuk mitra UMKM yogurt Sabilulungan yang telah bersedia untuk bekerjasama. Dosen-dosen Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Ilmu Pangan Halal juga telah banyak membantu terlaksananya

kegiatan ini. Terakhir, kepada mahasiswa-mahasiswa program Kerja Nyata yang telah mebanu secara teknis program pemberdayaan masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

Dey, A.K. dan Nath A.B. 2017. Nutritional status of school going children (6-15 years) in a semi urban area of cachar district, Assam. *Evolution Med. Dent.Sci.* 6(54): 2278-4787.

Kartono, D. dan Soekatri, M. 2004. AKG Mineral Makro dan Mikro. Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII. Jakarta: LIPI press.

Savalano, D.A. 2014. Absorption of calcium from milk and yogurt. *American Journal of Clinical Nutrition.* 42:1197-1200.