

## Pelatihan Pembuatan Susu Sapi, Telur, dan Jahe (STJ) Instan sebagai Ciri Khas Dusun Pendem

Ratna Diah Yuniawati<sup>1\*</sup>, Iin Septianingsih<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Teknik Industri, Fakultas Teknik, Institut Teknologi dan Sains Nahdlatul Ulama Pasuruan, Jl. Raya Warungdowo Utara, Kecamatan Pohjentrek, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur 67118. Telp : (0343) 5617767, [ratnadiahy@gmail.com](mailto:ratnadiahy@gmail.com)

<sup>2</sup>STAI YPIQ, Jl. Sipanjonga, Tanganapada, Murhum, Kota Bau-Bau, Sulawesi Tenggara 93713. Telp : (0402) 2821225, [iinsepti88@yahoo.com](mailto:iinsepti88@yahoo.com)

\*Korespondensi : [ratnadiahy@gmail.com](mailto:ratnadiahy@gmail.com)

Diterima: 8 Desember 2020 ; Review: 10 Desember 2020 ; Disetujui: 18 Desember 2020 ; Diterbitkan: 28 Desember 2020

---

### Abstract

*The hamlet of Pendem is one of the hamlets in Manggihan Village located in a mountainous area with an elevation of 1000 mdpl making the region quite cold. The presence of crop-suited produce such as large ginger, fruit plantations do not close the possibility of growing here. Not only that, the hamlet is famous for its cattle ranching. Unfortunately, those resources are still very poorly empowered. So that it looks as if it has no added value to the citizens in the hamlet. Considering it will be very useful when an optimization is done from that resource. And it is unfortunate that when such potential is left unjustly. Therefore, researchers want to do developments such as training. In the presence of training, hamlet citizens can develop the hamlet. Residents also have new knowledge that may be able to bring up other ideas. So that it can advance the hamlet. Since ginger and cow products are the most famous resources in this hamlet then researchers will conduct instant Dairy, Egg, and Ginger (STJ) manufacturing training. This product will be a new source of revenue for the hamlet and can be known as a hallmark due to its unique taste.*

**Keyword** : STJ training, resource optimization, pendem

### Abstrak

Dusun Pendem merupakan salah satu dusun di Desa Manggihan yang terletak di area pegunungan dengan ketinggian ±1000 mdpl membuat kawasan ini cukup dingin. Adanya hasil bercocok tanaman seperti jahe besar, perkebunan buah-buahan tidak menutup kemungkinan untuk bertumbuh disini. Tidak hanya itu, dusun ini terkenal dengan adanya peternakan sapi. Sayangnya, sumber daya tersebut masih sangat kurang diberdayakan. Sehingga terlihat seolah tak memiliki nilai tambah bagi warga yang ada di dusun tersebut. Mengingat akan sangat bermanfaat apabila dilakukan suatu optimalisasi dari sumber daya tersebut. Dan sangat disayangkan apabila potensi tersebut dibiarkan begitu saja. Oleh karena itu, researcher ingin melakukan pengembangan seperti

pelatihan. Dengan adanya pelatihan, warga dusun dapat mengembangkan dusunnya. Warga juga memiliki pengetahuan baru yang mungkin dapat memunculkan ide lainnya. Sehingga dapat memajukan dusunnya. Karena produk jahe dan sapi merupakan sumber daya yang paling terkenal di dusun ini maka researcher akan melakukan pelatihan pembuatan Susu Sapi, Telur, dan Jahe (STJ) instan. Produk ini akan menjadi sumber pendapatan baru untuk dusun tersebut dan dapat dikenal sebagai ciri khas karena rasanya yang unik.

**Kata kunci** : Pelatihan STJ, optimalisasi sumber daya, pendem

## **1. PENDAHULUAN**

Dusun Pendem, Desa Manggihan, Kecamatan Getasan, Kabupaten Semarang memiliki 1 kepala dusun dan 1 RT. Pada dusun ini didiami oleh 166 jiwa dengan total 49 kepala keluarga (KK), terdiri dari laki-laki 86 jiwa dan perempuan 80 jiwa. Pendapatan masyarakat sebagian besar adalah dari sektor pertanian, perkebunan, peternakan dan buruh. Sebagian besar masyarakat dusun untuk saat ini adalah lulusan Sekolah Menengah Pertama (SMP) dan Sekolah Menengah Atas (SMA).

Dusun Pendem merupakan salah satu dusun di Desa Manggihan yang terletak di area pegunungan dengan ketinggian  $\pm 1000$  mdpl membuat kawasan ini cukup dingin. Para pemuda maupun pemudi di Dusun Pendem setelah menamatkan sekolah baik SMP ataupun SMA kemudian melanjutkan menjadi karyawan atau buruh pabrik karena alasan ekonomi, sedangkan para orang tua kebanyakan mengurus lahan pertanian atau beternak. Setiap kepala keluarga di dusun ini beternak sapi perah dan sebagian menanam jahe.

Dengan tersedianya sumber daya seperti susu sapi perah dan jahe serta diiringi dengan kondisi sosial dan lingkungan masyarakat yang ada, Dusun Pendem memiliki potensi untuk menjadi desa mandiri dari segi ekonomi. Pada dasarnya permasalahan yang dihadapi oleh warga dusun adalah belum diterapkannya teknologi dalam pengolahan sumber daya yang ada. Seperti jahe yang telah dipanen langsung dijual mentah ke pasar serta disimpan untuk bibit atau dikonsumsi langsung. Begitu pula dengan susu hasil perahan, dijual langsung kepada pengepul/pihak pabrik pengolah susu yang rutin mengambil hasil perahan ke rumah-rumah warga, setiap pagi dan sore hari.

Jenis jahe yang ada di dusun ini adalah jahe putih/kuning kecil atau disebut juga jahe sunti atau jahe emprit. Dalam Cicetti (2013) dalam D. Intar, dkk (2015) Jahe emprit dapat dilihat pada Gambar 1. Rimpang jahe emprit lebih besar dari pada jahe merah, akan tetapi lebih kecil dari jahe putih besar. Bentuknya agak pipih, berwarna putih, seratnya lembut dan aromanya pun tidak tajam. Jahe ini memiliki kandungan minyak atsiri 1,5-3,3% dari berat keringnya. Jahe emprit selalu dipanen setelah umur tua. Kandungan seperti minyak atsirinya yang lebih besar daripada jahe gajah, sehingga rasanya lebih pedas, disamping seratnya tinggi. Selanjutnya, jahe ini cocok untuk ramuan obat-obatan, atau untuk diekstrak oleoresin dan minyak atsirinya (Santoso, 2005).



Sumber : D. Intar, dkk (2015)

**Gambar 1.** Jahe Emprit

Setelah mengetahui fakta tersebut, researcher ingin melakukan pelatihan dengan harapan warga dusun dapat mengolah susu dan jahe sebelum dijual kepada konsumen sehingga pendapatan masyarakat akan lebih meningkat dibanding menjual langsung hasil panen jahe maupun susu murni. Merujuk pada penelitian yang dilakukan oleh Encik Eko Rifkowaty dan Martanto (2016) tentang jahe instan menyatakan bahwa perlakuan terbaik berdasarkan uji sensoris yaitu serbuk instan jahe dilakukan penambahan ekstrak bawang mekah 20% dengan skor warna, rasa, tekstur masing-masing 3,15, 2,95, dan 3,35 membuat rasanya semakin khas. Namun pada pelatihan kali ini, campuran susu dan jahe emprit dari dusun ini yang membuat rasa dari STJ instan menjadi semakin khas. Oleh karena itu, dusun ini akan dikenal karena memiliki ciri khas yang dihasilkan yaitu STJ (Susu, telur dan Jahe) instan yang merupakan produk asli.

## **2. METODE PELAKSANAAN**

Adapun cara pembuatan susu sapi, telur, dan jahe dalam Yuniawati, Ratna Diah dan lin Septianingsih (2020) yaitu :

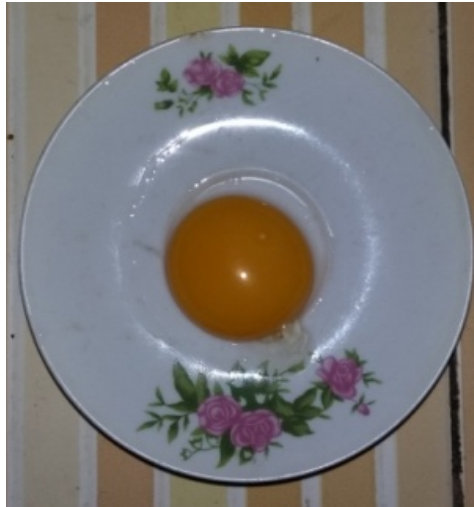
- Bahan yang harus disediakan :
  - a. Susu sapi 5 gelas



Sumber : Hasil Pelaksanaan (2020)

**Gambar 2.** Susu Sapi

b. 1 kuning telur ayam kampung



Sumber : Hasil Pelaksanaan (2020)

**Gambar 3.** Kuning Telur Ayam Kampung

c. 1 kg jahe besar



Sumber : Hasil Pelaksanaan (2020)

**Gambar 4.** Jahe Besar

d. Gula pasir 12 sendok makan atau sesuai selera



Sumber : Hasil Pelaksanaan (2020)

**Gambar 5.** Gula Pasir

- e. Gula aren/jawa ¼ kg yang sudah ditumbuk atau dihaluskan



Sumber : Hasil Pelaksanaan (2020)

**Gambar 6.** Gula Aren

- f. Santan 60 ml yang dicampurkan dengan 1 gelas air



Sumber : Hasil Pelaksanaan (2020)

**Gambar 7.** Santan

- Alat yang harus disediakan :
  - a. Kompor
  - b. Kual
  - c. Pengaduk kayu
- Proses pembuatan STJ dan Permen Jahe adalah :
  - a. Siapkan segala alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan STJ.
  - b. Setelah itu kupas jahe sekitar 1 kg, lalu cuci dengan air hingga bersih.
  - c. Setelah jahe bersih, hancurkan jahe sehalus mungkin. Untuk menghasilkan hasil yang optimal, disarankan untuk memakai blender.
  - d. Sementara jahe dihaluskan, masak santan, gula merah, dan telur yang telah disiapkan sebelumnya. Telur yang sebaiknya dipakai adalah telur ayam kampung karena mempunyai fungsi yang lebih baik dalam pengawetan STJ tersebut.

- e. Setelah mendidih, masukkan 5 gelas susu sapi dan aduk sampai merata kemudian masukkan jahe yang telah dihaluskan dalam campuran santan dan gula merah tadi dengan jalan ditapis. Hal ini dilakukan agar ampas jahe tidak ikut dalam campuran tersebut. Karena meskipun telah dihaluskan, tidak menutup kemungkinan ampas jahe akan tetap ada.
  - f. Masukkan juga kuning telur yang telah dikocok sebelumnya dan gula pasir secukupnya lalu aduk hingga merata.
  - g. Aduk campuran bahan-bahan tersebut hingga menyerupai dodol (lebih kental akan jauh lebih baik)
  - h. Setelah campuran bahan tersebut menyerupai dodol, matikan kompor.
  - i. Selanjutnya dinginkan STJ yang telah mengental tersebut kemudian aduk hingga menjadi bubuk.
  - j. STJ bubuk (instan) telah siap untuk dimasukkan dalam kemasan.
- Untuk proses pembuatan Permen Jahe yaitu :
- a. Pada tahap ketujuh pembuatan STJ, sisihkan 5 sendok besar ke kuali yang berbeda dengan sumbu kompor yang kecil.
  - b. Kemudian tambahkan gula pasir 5 sendok makan atau sesuai selera agar lebih manis karena merupakan produk permen lalu aduk hingga merata
  - c. Setelah tercampur merata matikan kompor kemudian bentuk permen sesuai selera.  
Catatan : setelah mematikan kompor, permen harus segera dibentuk dalam keadaan panas dan harus menggunakan pelindung tangan karena kalau tidak dibentuk, permen akan mengeras pada kuali.
  - d. Setelah permen terbentuk dan sudah dalam keadaan dingin, permen dapat dikemas dalam kemasan sesuai selera.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan mengembangkan pembuatan produk Susu Sapi, Telur, dan Jahe (STJ) untuk memberikan nilai tambah. Selain itu, juga mendapat respon yang baik dari warga Dusun Pendem yang mengikuti pelatihan. Dikarenakan bermanfaat bagi warga setempat dan akan menjadi nilai jual yang lebih tinggi.



Sumber : Hasil Pelaksanaan (2020)

**Gambar 8.** Kegiatan Pelatihan Pembuatan Susu Sapi, Telur, dan Jahe (STJ) Instan

Dalam gambar 8, terlihat jelas bahwa tim researcher sedang mempraktekkan cara untuk membuat STJ instan didepan warga Dusun pendem. Mulai dari proses awal sampai mencoba hasil produk tersebut. Dan mendapat respon positif dari warga untuk ditindak lanjuti sebagai oleh-oleh khas dari Dusun Pendem.

#### **4. KESIMPULAN DAN REKOMENDASI**

Berikut merupakan kesimpulan dan rekomendasinya :

- a. Adanya susu sapi dan tanaman jahe besar disetiap perumahan yang ada di Dusun Pendem dapat diberdayakan dan dikembangkan menjadi sesuatu yang mempunyai nilai jual. Seperti membuat STJ (Susu Sapi, Telur, dan Jahe) yang dapat menambah peluang untuk berwirausaha. Selain itu, STJ dari dusun ini memiliki rasa yang unik sehingga bisa menjadi cirri khas dan dapat menambah pendapatan ekonomi daerah Dusun Pendem.
- b. Setelah dilakukannya pelatihan ini, masyarakat dusun pendem menjadi responsif dalam mengembangkan potensi sumber daya manusia maupun potensi alamnya.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

Cicetti, F. (2013). *Does Ginger Help with Nausea?* <http://www.livescience.com/36198-ginger-nausea-supplements-extract-health.html> (12 desember 2015)

D Intar Eunike, Pricila Giovanni, dan Dessy Ratnawati A. (2015). *Pengolahan Minuman Serbuk Jahe di Cv. Intrafood*. Surabaya : Universitas Katolik Widya Mandala.

Encik Eko Rifkowaty dan Martanto. (2016). *Minuman Fungsional Serbuk Instan Jahe (Zingiber Officinalerosc) Dengan Variasi Penambahan Ekstrak Bawang Mekah (Eleutherine Americana Merr) Sebagai Pewarna Alami*. Ketapang : Politeknik Negeri Ketapang.

Santoso. (2005). *Jahe*. Yogyakarta: Kanisius.

Yuniawati, Ratna Diah dan lin Septianingsih. (2020). *Pemberdayaan Potensi Dan Pengembangan Sumber Daya Dusun Pendem*. Semarang.