

**PEMBERDAYAAN IBU-IBU MUSLIMAT  
MELALUI USAHA TEKNOLOGI HASIL TERNAK  
UNTUK PENINGKATAN PENDAPATAN KELUARGA**

**Inggit Kentjonowaty<sup>1)</sup>, Alvin Paradiptya Rifkas<sup>2)</sup>**

<sup>1,2)</sup>Fakultas Peternakan Universitas Islam Malang

*Corresponding Author* : inggitkentjonowaty@yahoo.com

**ABSTRAK**

Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberdayakan Ibu-ibu Muslimat Desa Tegalweru Kecamatan Dau Kabupaten Malang yang mayoritas tidak bekerja atau pengangguran, agar dapat membantu pendapatan keluarga, atau paling tidak untuk meningkatkan gizi keluarga dengan mengonsumsi Ice Cream. Adapun target khusus dari pengabdian ini adalah menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan keluarga Ibu-ibu Muslimat yang pada prinsipnya status ekonominya masih menengah kebawah melalui usaha Teknologi Hasil ternak, khususnya membuat produk Ice Cream yang merupakan pangan fungsional yang mempunyai efek kesehatan. Metode pelaksanaan pengabdian adalah Penyuluhan dan pelatihan yang meliputi: 1). Penyuluhan tentang sikap mental wirausahawan. 2). Penyuluhan cara pembuatan Ice Cream. 3). Kiat-kiat pemasaran. 4). Penyuluhan cara pembukuan keuangan. 5). Praktek langsung pembuatan produk Ice Cream sekaligus cara pengemasannya. Hasil Pengabdian adalah produk Ice Cream rasa coklat dan strawberry, dari bahan baku susu sapi dua liter bisa menghasilkan 150 cup kecil. Jika dijual di sekolah SD atau SMP seharga Rp.2.000,/cup, usaha ini cukup menguntungkan, karena dengan biaya sekitar Rp.100.000,- bisa menghasilkan uang Rp. 300.000,-, sehingga bisa memberi keuntungan Rp.200.000,- Jika sehari bisa menjual 150 cup, maka dalam sebulan bisa menghasilkan pendapatan sebesar Rp.6.000.000,- Pelaksanaan program ini melibatkan 35 Ibu-Ibu Muslimat dan 2 orang mahasiswa, agar mahasiswa juga bisa belajar berwirausaha. Target luaran yang dihasilkan nantinya adalah Merek Dagang Ice cream "Kencana Ice Cream", Proseding dari Seminar Nasional, Publikasi pada Media Masa cetak.

**Kata Kunci:** Lapangan Kerja, Susu sapi, Pangan fungsional (*italic*) .

**I PENDAHULUAN**

Masyarakat Ibu-ibu Muslimat desa Tegalweru Kecamatan Dau Kabupaten Malang masih cukup banyak yang kondisi ekonominya menengah kebawah, selain itu mayoritas pendidikannya lulusan SD sampai SMP, sehingga pengetahuannya rendah dan tidak ada inisiatif untuk berinovasi dan berkreasi meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Dilihat kesehariannya ibu-ibu Muslimat selesai memasak terlihat banyak waktu luang yang dapat digunakan untuk meningkatkan pendapatan keluarga, namun kegiatan sehari-hari hanya digunakan untuk kumpul-kumpul dan membicarakan hal-hal yang tidak penting dan tidak berguna, oleh karena itu perlu diberdayagunakan untuk meningkatkan pendapatan keluarga dengan cara diberi

penyuluhan dan dilatih untuk belajar berwirausaha dengan cara mengolah susu menjadi produk Ice cream, karena usaha ini mempunyai prospek yang sangat baik, konsumennya sangat banyak dan cukup menguntungkan, sehingga jika sudah selesai pelatihan diharapkan para ibu-ibu Muslimat sudah bisa membuat sendiri produk Ice cream dengan kualitas yang bagus, dikemas dengan baik dan bisa dijual untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

Ice cream merupakan pangan fungsional, karena mengandung susu yang beberapa komponen bioaktif yang memiliki efek kesehatan yang baik. Adapun komponen bioaktif dalam susu tersebut adalah protein susu, lactosa, asam-asam lemak dan mineral terutama kalsium

Penyuluhan dan pelatihan praktek wirausaha pengolahan susu menjadi Ice cream dipusatkan disalah satu rumah ibu-ibu Muslimat yang ketempatan giliran Istighosah. Eksistensi keberadaan berwirausaha pengolahan susu menjadi ice cream akan sangat bermanfaat bagi ibu-ibu Muslimat, karena dapat menciptakan lapangan kerja, meningkatkan gizi keluarga dan masyarakat serta meningkatkan pendapatan keluarga.

## **II. METODOLOGI PENELITIAN**

Metode pelaksanaan pengabdian masyarakat ini terdiri dari 1). Persiapan yang meliputi koordinasi dengan Ibu-ibu Muslimat di desa Tegalweru. 2). Pelaksanaan pengabdian yang meliputi penyuluhan dan praktek membuat produk. 3). Pemasaran produk dan pembukuan keuangan. Adapun secara detailnya sbb.:

- 1     Persiapan Pengabdian
  - a. Mengumpulkan ibu-ibu muslimat yang berminat wirausaha
  - b. Menjelaskan maksud dan tujuan program pengabdian sekaligus bersepakat sebagai peserta program pengabdian
  - c. Bersama ibu-ibu Muslimat membuat jadwal pelaksanaan
  - d. Persiapan sarana dan prasarana pengabdian
- 2     Pelaksanaan Pengabdian
  - a. Penyuluhan tentang sikap mental wirausahawan
  - b. Penyuluhan cara pembuatan krupuk susu
  - c. Penyuluhan cara pembuatan Ice Cream
  - d. Penyuluhan kiat-kiat pemasaran
  - e. Penyuluhan cara pembukuan keuangan.
  - f. Membuat desain kemasan produk dan pesan ke percetakan
  - g. Praktek pembuatan produk krupuk susu sekaligus cara pengemasannya
  - h. Praktek pembuatan produk Ice cream sekaligus cara pengemasannya
- 3     Penutup
  - a. Evaluasi kualitas produk dan pendampingan usaha
  - b. Mencarikan tempat pemasaran
  - b. Evaluasi analisa usaha produk setiap bulan

### III. HASIL DAN PEMBAHASAN



Pelaksanaan pengabdian masyarakat Ibu-ibu Muslimat didesa Tegalweru Kecamatan Dau Kabupaten Malang berjalan lancar dan sangat antusias mengikuti penyuluhan dan praktek membuat Ice Cream, Ibu-ibu melakukan Istighosah dulu yang merupakan kebiasaan masyarakat ibu-ibu Muslimat dalam rangka kegiatan keagamaan, hal ini sangat penting untuk siraman rohani dan dan memohon kepada Allah SWT. Agar terhindar dari penyakit yang sedang melanda negara Indonesia. Selesai praktek setiap ibu mencicipi satu cup. Selesai mencicipi Ice Cream, Ibu2 ditanya bagaimana rasanya? mereka berkomentar bahwa rasanya enak dan manisnya pas, jadi tidak terlalu manis juga tidak kurang manis. Rasa yang enak disebabkan jumlah bahan-bahan yang digunakan seimbang yaitu antara bahan susu sapi, gula, maizena, SP dan perasanya, hal ini sesuai dengan pendapat Astawan (2002) bahwa makanan apa saja jika dibuat dari bahan-bahan yang sesuai takarannya akan menghasilkan rasa yang enak dan lezat.

Hasil produk Ice Cream rasa coklat dan strawbery, dari bahan baku susu sapi dua liter dengan bahan lainnya bisa menghasilkan 150 cup kecil yang jika dijual di sekolah SD atau SMP seharga Rp.2.000,/cup, usaha ini cukup menguntungkan, karena dengan biaya sekitar Rp. 100.000,- bisa menghasilkan uang Rp. 300.000,-, sehingga bisa memberi keuntungan Rp.200.000,- .

Dalam berwirausaha hal yang utama adalah pemasarannya yang merupakan salah satu manajemen usaha yang harus dipenuhi dengan baik (Soekartawi. 2001). Produksi banyakpun tidak masalah asalkan tempat pemasaran ada dan lancar penjualannya.

Apabila ibu-ibu Muslimat mau melakukan wirausaha Ice Cream ini, akan membantu pendapatan keluarganya, karena dalam satu bulan atau 30 hari bisa menghasilkan pendapatan usaha  $30 \times \text{Rp. } 200.000,- = \text{Rp. } 6.000.000$ , usaha ini cukup menguntungkan, hal ini sesuai pendapat Kentjonowaty dan Susilowati (2018) di dukung oleh Bertens (2009) dan Dinasari (2002) yang menyatakan bahwa prinsip ekonomi adalah dengan mengeluarkan biaya sekecil-kecilnya untuk memperoleh keuntungan yang sebesar-besarnya.

Pelaksanaan program pengabdian ini melibatkan 35 Ibu-ibu Muslimat dan dua orang mahasiswa Fakultas Peternakan bertujuan agar mahasiswa juga bisa belajar berwirausaha, sehingga jika lulus nantinya tidak perlu mencari pekerjaan, namun bisa membuka lapangan pekerjaan untuk diri sendiri atau orang lain dan

jika bisa bekerja disuatu Instansi atau Perusahaan, maka produksi ini bisa digunakan sebagai usaha sampingan untuk menambah pendapatan keluarga.

#### **IV. KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil pengabdian masyarakat program Hima Universitas Islam Malang dapat disimpulkan, bahwa pelaksanaan pengabdian di ibu-ibu Muslimat Desa Sumbersekar Kecamatan Dau Kabupaten Malang berlangsung lancar dan peserta sangat antusias

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Astawan M. 2002. Sehat dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya. ISBN 979-002-353
- Bertens K. 2009. Pengantar Etika Bisnis. Kanisius. Yogyakarta
- Dinasari I.R. 2002. Analisa Usaha dibidang Peternakan. Fakultas Peternakan Unisma Press. Malang
- Hadiwiyoto S. 2002. Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty, Yogyakarta.
- Kentjonowaty I. dan Susilowati S. 2018. Evaluasi Kualitas Susu Kambing Murni Pada Berbagai Cara Penyimpanan dan Lama Simpan Terhadap Penerimaan Usaha Kentjonowaty, I. 2009. Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Unisma.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Fakultas Pertanian USU. <http://www.library.usu.ac.id>
- Soekartawi. 2001. Manajemen Usaha di bidang Pertanian. Kanisius. Yogyakarta.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press. Yogyakarta.