

Inovasi Pengolahan Susu Kambing Menjadi Cemilan Susu Goreng Menggunakan Media Pemasaran Facebook Desa Pancakarsa Kecamatan Taluditi Kabupaten Pohuwato

Umbang Alif Rokhayati

Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo.
Jl. Prof. Dr. ing. B.j. Hanibie, Moutong, Kab, Bone Bolango, 96119

correspondence e-mail: umbang.ung@gmail.com

ARTICLE INFO

Article History:

Received September 27, 2025

Revised October 11, 2025

Accepted October 28, 2025

Keywords:

Dairy Goat Milk, Fried Milk, Training, Digital Marketing, Facebook Marketplace.

ABSTRACT

Pancakarsa village is a village that is partly a fertile plain area, making the majority of its residents' livelihoods as farmers and livestock breeders, including beef cattle, dairy cattle and dairy goats, due to the success of dairy goat cultivation in pancakarsa village, it is necessary to manage goat milk into an innovation in processing goat milk into fried milk snacks. The goat milk processing innovation activity was carried out in three stages: preparation for counseling, training, and continued with practice. This activity was attended by 25 participants consisting of PKK mothers. The activity was held on September 8 – 9, 2025, at the Pancakarsa Village Hall, Taluditi District, Pohuwato Regency. The results of this activity showed that the community had a high level of enthusiasm and interest in innovation in milk processing products and digital marketing through the facebook platform. This training succeeded in providing an understanding of innovation in processing goat milk into value-added processed products and effective ways to market products through social media with help of the Facebook Marketplace social media platform.



© 2025 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution ShareAlike (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>).

A. Pendahuluan

Desa Pancakarsa salah satu desa yang sebagian merupakan daerah dataran yang subur sehingga menjadikan mayoritas mata pencaharian penduduknya sebagai petani dan peternak, diantaranya sapi potong sapi perah dan kambing perah. Karena keberhasilan budidaya kambing perah di desa pancakarsa maka diperlukan adanya pengelolaan susu kambing menjadi inovasi pengolahan susu kambing menjadi cemilan susu goreng yang bisa dikembangkan dengan skala tradisional dan rumah tangga.

Kambing perah merupakan ternak ruminansia kecil yang sengaja dipelihara oleh peternak untuk diambil manfaatnya yaitu air susu. Selain untuk konsumsi sendiri, oleh peternak air susu juga dapat dijual ke masyarakat sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga (Hartin dan Santoso, 2020).

Salah satu yang menjadi penyebab susu kambing segar yang dihasilkan tidak dikelola dan di manfaatkan secara maksimal adalah keterbatasan pengetahuan masyarakat peternak tentang pengelolaan susu segar. Susu merupakan bahan makanan yang sangat penting karena mengandung zat gizi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh seperti air, protein, lemak, karbohidrat, mineral dan vitamin, enzim-enzim, serta antibody (laktalbumin/ lactoglobulin).

Produk olahan susu merupakan bentuk modifikasi melalui proses penambahan atau pengurangan komposisi nutrisi dari susu segar dan melalui proses penambahan aroma atau rasa menjadi suatu produk yang lebih disukai konsumen. Produk olahan susu misalnya yoghurt, puding susu, susu goreng dan es krim. (Chairunnisa, dkk, 2019).

Sugor (susu goreng) merupakan salah satu produk pengolahan susu yang memiliki bentuk yang unik dan tekstur yang berbeda dari susu pada umumnya (lin, dkk, 2021). Susu goreng merupakan salah satu hasil olahan susu tradisional masyarakat Nusa Tenggara Timur (NTT), yang terbuat dari susu kerbau dari campuran gula lontar melalui proses pemasaran. Susu goreng yang sudah lazim addalah susu goreng yang berbahan dasar susu kerbau. Rasanya gurih, sedikit manis dan berwarna kuning kecoklatan dengan bentuk tidak terdeskripsikan (amorf). (Angelina, dkk., 2023). Pemanfaatan komoditas susu dapat digolongkan menjadi dua bagian, yaitu untuk pemanfaatan pemenuhan kebutuhan rumah tangga (kebutuhan protein hewani) dan untuk industri pengolahan susu (memproduksi produk olahan susu), (Putri, dkk, 2024).

Di era media digital, strategi pemasaran menjadi komponen penting dalam

meningkatkan penjualan produk susu dalam jangkauan pasar luas. Penggunaan digital marketing pada produk susu melalui platform online, website dan marketplace. Hal ini tentunya memberikan peluang kepada produsen susu untuk menggunakan media sosial sebagai media pemasaran. (prasetyo, dkk, 2023). Penggunaan digital marketing dimedia sosial bermanfaat untuk menunjukkan usaha para usaha peternakan dalam dalam mempromosikan susu sapi.

Peluang pemanfaatan media sosial sangat besar, dimana selalu menjadi peningkatan pengguna media sosial. Berdasarkan data Statistika.com, pada tahun 2022 tercatat sebanyak 204 juta pengguna dan diperkirakan angka tersebut terus bertambah sehingga mencapai 236 juta pengguna pada tahun 2026. Hal tersebut menunjukkan bahwa platform media sosial selalu berkembang dan menjadi peluang bagus bagi para pelaku usaha untuk melakukan pemasaran pada produknya (Adhim, dkk, 2025). Dengan memanfaatkan media sosial seperti WhatsApp, Facebook dan lainnya, usaha kecil menengah dapat lebih mudah memperkenalkan produknya kepada konsumen tanpa terbatas oleh lokasi.

B. Metode Pengabdian Masyarakat

Kegiatan inovasi pengolahan susu dilaksanakan dalam tiga tahap yaitu persiapan penyuluhan, pelatihan, dan dilanjutkan dengan praktik yang dilakukan oleh peserta yang hadir. Kegiatan ini diikuti oleh peserta sebanyak 25 orang dimana terdiri dari ibu-ibu PKK di Desa Pancakarsa. Pelatihan pengolahan produk susu kambing dengan mendemonstrasikan cara pembuatan susu goreng dengan pemilihan bahan, proses pembuatan, serta persiapan alat dan bahan yang digunakan.

Kegiatan inovasi pengolahan susu kambing menjadi susu goreng dilaksanakan pada tanggal 8 - 9 September tahun 2025 bertempat di Balai Desa Pancakarsa Kecamatan Taluditi Kabupaten Pohuwato.

1. Penyuluhan

Metode penyuluhan dilakukan untuk memberikan penjelasan tentang kandungan gizi susu kambing serta potensi dalam pengolahan susu dan produk olahan yang bisa dihasilkan dari susu kambing serta ketahanan produk.

2. Pelatihan

Pelatihan dilakukan dengan metode pemaparan materi pelatihan melalui PPT atau modul sebagai media pembelajaran yang berisi materi

mengenai pengolahan susu kambing secara langsung kepada peserta bagaimana cara pembuatan produk dan pengarahan terkait dengan pemilihan bahan, proses pembuatan, bahan dan alat yang digunakan. Adapun, pelatihan yang dilaksanakan adalah Pelatihan Pembuatan Susu Goreng.

3. Praktik

Praktik pembuatan produk dilakukan di Balai Desa Pancakarsa.

Praktik pembuatan produk dimulai secara bersama dengan ibu-ibu PKK.

C. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan awal dilakukan pemaparan materi pelatihan. Peserta pelatihan diberikan penjelasan melalui PPt dan modul yang berisi materi pelatihan pengolahan susu sapi menjadi susu goreng. Kegiatan bertujuan agar peserta pelatihan dapat memahami manfaat susu sapi dan bagaimana cara pengolah susu sapi menjadi berbagai macam olahan makanan seperti susu goreng. Sasaran dari kegiatan pelatihan pembuatan susu sapi menjadi susu goreng adalah ibu-ibu PKK dihadiri oleh 25 peserta yang sangat antusias dalam mengikuti kegiatan tersebut.

Kegiatana selanjutnya dilakukan praktik pelatihan dan pendampingan oleh tim pengolahan susu sapi menjadi susu goreng. Dasar dipilihnya olahan susu goreng karena diharapkan peserta Desa Pancakarsa dapat menjadikan sumber makanan protein hewani untuk pencegahan stunting serta menjadi usaha dagang di Desa Pancakarsa karena disukai semua kalangan. Sebelum kegiatan praktik dimulai, menyiapkan alat dan bahan yaitu alat : panci, pisau, garpu, mangkok, pengaduk, serta bahan yang digunakan 600 ml susu kambing perah, 50 gr gula, 100 gr tepung maizena, minyak, bahan baluran tepung roti, air dan tepung serba guna.

Proses pembuatan susu goreng :

1. Mencampurkan 600 ml susu kambing segar dengan 100 gr tepung maizena/tepung jagung, 60 gr gula, 60 gr air vanila.
2. Masak dengan api kecil sampai tekstur mengental, setelah mengental masukan kedalam wadah dan dinginkan
3. Selanjutnya buat adonan kulit dengan mencampurkan semua bahan adonan kulit
4. Setelah adonan kulit dan isian siap selanjutnya baluri isian dengan adonan kulit kemudian siap digoreng dan susu goreng siap dihidangkan.

Setelah selesai dilakukan pemberian materi dan praktik olahan susu kambing menjadi olahan susu goreng dilakukan sosialisasi mengenai pemasaran digital. Pemasaran digital ini dilakukan guna masyarakat Desa pancakarsa khususnya ibu – ibu PKK bisa memasarkan hasil olahan susu goreng dengan sosial media. Sosial media yang digunakan yaitu dengan menggunakan platform media sosial facebook marketplace. ini karena sebagian besar masyarakat menggunakan media sosial facebook. Penggunaan platform ini agar masyarakat dapat mengoptimalkan aplikasi dengan baik, dengan harapan masyarakat dapat memasarkan hasil olahan produk dengan deskripsi produk yang lebih jelas.

Kegiatan sosial digital marketing dihadiri oleh peserta 25 orang ibu-ibu PKK. Kegiatan dimulai dengan pemberian materi yang sudah dipelajari, dan kegiatan sesi tanya jawab juga memperlihatkan hasil olahan susu goreng dengan pemasaran menggunakan menggunakan platform Facebook Marketplace bersama peserta. Hasil dari kegiatan sosialisasi digital marketing ini adalah masyarakat dapat mengenal inovasi baru dalam produk olahan susu kambing serta memperoleh pemahaman tentang bagaimana pemasaran produk tersebut secara digital. Banyak ibu-ibu PKK yang menunjukkan minat besar terhadap digital marketing ini, mengingat pemasaran hasil UMKM di Desa mereka masih tergolong terbatas dan kurang optimal. Selain itu, dalam kegiatan tersebut, masyarakat juga dibimbing dalam pembuatan akun Facebook, sehingga mereka dapat memanfaatkan aplikasi yang sudah ada dengan lebih maksimal. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan kemampuan pemasaran produk olahan susu kambing, memperluas jangkauan pasar, dan meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Pancakarsa.. dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat lebih siap menghadapi tantangan pasar digital dan dapat bersaing dengan produk lain di era modern ini.

D. Simpulan

Berdasarkan hasil dari kegiatan yang disosialisasikan kepada masyarakat yang sudah dilaksanakan, dapat disimpulkan bahwa masyarakat mempunyai tingkat antusiasme yang tinggi untuk mengikuti berbagai pelatihan yang diadakan di Desa pancakarsa. Inovasi camilan olahan susu goreng ini menjadikan ide baru di masyarakat Desa Pancakarsa dengan bantuan platform media sosial facebook marketplace memudahkan masyarakat dalam melakukan kegiatan pemasaran di

sosial media guna menjaring pelanggan jauh lebih banyak diluar desa bahkan diluar Kabupaten.

Referensi

- Adhim, A. M., zahra, M. A., Rahmanah, A., Widodo, B. 2025. Analisis pemanfaatan media sosial dalam strategi pemasaran digital terhadap peningkatan penjualan susu sapi. *Global leadership organizational research management*. Vol 3 (3) 48-62.
- Angelina, Y. M., Y. R. Noach., H. Armadianto. 2023. Karakteristik Susu Goreng Berbahan Dasar Susu Sapi Menggunaan Papain Sebagai Bahan Koagulan. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, Januari 2023:5 (1): 7-16
- Chairunnisa, H., L. Nurlina, H. Arief, E. Wulandari, W.S. Putranto, Nanah. 2019. Upaya Peningkatan Kesadaran Masyarakat Dalam Konsumsi Susu dan Olahannya Di Desa Cileles Kecamatan Jatinabgor. *Media Kontak Tani Ternak*. 1 (1) : 26-30.
- Hartin AGSP dan Santoso EB. 2020. Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Susu Segar Dalam Penentuan Produk Unggulan Lokal Di Desa Sukorejo Kecamatan Musuk Kabupaten Boyolali. *Jurnal Teknik ITS* Vol. 9 (2): F328-F333.
- lin, S., Wendry s., Putranto., L. Khairani. 2021. Pelatihan Berbagai Metode Pengolahan Susu Sapi Sebagai Upaya Pengawetan, Meningkatkan Nilai Manfaat, dan Nilai Ekonomi. *Media Kontak Tani Ternak*, 3 (1):27-31.
- susilawati, I., Putranto, S. W., Khairani, L. (2021). Pelatihan Berbagai Metode Pengolahan Susu Sapi Sebagai Upaya Mengawetkan, Miningkatkan Nilai Manfaat dan Nilai Ekonomi. 3 (1) : 27-31.
- Prasetyo, H., Irwati, N & Satriwati, Z. 2023. Pemanfaatan media sosial sebagai sarana pemasaran desa wisata. *Ideas: jurnal pendidikan, sosial, dan Budaya*, 9(2), 515-522.
- Putri, O.A., I.S. Tondang., D.I.P. Wibowo. 2024. Inovasi Pengolahan Susu Menjadi Camilan Susu Goreng Menggunakan Media Pemasaran Whatsapp Bisnis Di Desa Kemiri, Kecamatan Puspo, Kabupaten Pasuruan. *Jurnal pengabdian kepada masyarakat*. 4(2): 240-245