



BIMBINGAN TEKNIS PEMBUATAN SUSU HERBAL KEPADA MASYARAKAT KELURAHAN WUA-WUA KOTA KENDARI

**Technical Guidance for The Making of Herbal Milk for The Community of Wua-Wua
Village, Kota Kendari**

**Harapin Hafid*, Nuraini*, Nur Santy Asminaya*, Rahim Aka*, Fitriarningsih*,
Rachmita. Dewi Subaedi Toba*, Asma Bio Kimestri***

* Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo

e-mail : harapin.hafid@uho.ac.id

ABSTRAK

Saat ini seluruh masyarakat dunia dikhawatirkan dengan berkembangnya wabah Corona Virus Disease-19 (Covid-19), virus ini mneyebar hingga hampir seluruh belahan dunia termasuk sejumlah wilayah yang ada di Indonesia, salah satunya masyarakat di Kecamatan Wua-Wua Kelurahan Wua-Wua Kota Kendari. Tujuan dari kegiatan melakukan kegiatan sosialisasi pembuatan susu herbal kepada masyarakat Kelurahan Wua-Wua Kota Kendari adalah meningkatkan kemandirian masyarakat dengan memanfaatkan potensi, keahlian, dan kemauan dari masyarakat, memberikan informasi tentang keberagaman produk pangan hasil ternak salah satunya susu herbal dan manfaat susu herbal bagi kesehatan tubuh, serta mendukung dan menguatkan ekonomi secara pribadi, kelompok masyarakat ataupun daerah sekitar Kelurahan Wua-Wua Kota Kendari. Metode pelaksanaan sosialisasi yang digunakan dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini perupakan kegiatan bimbingan teknis dan pendampingan kepada masyarakat. Dengan adanya kegiatan sosialisasi tentang pembuatan susu herbal kepada masyarakat di Kelurahan Wua-Wua dan kegiatan pendampingan langsung ke masyarakat, diharapkan masyarakat lebih memahami tentang perlunya asupan protein hewani untuk kesehatan tubuh terutama pada saat masa pandemi seperti saat ini.

Kata Kunci : sosialisasi, susu herbal, Covid-19, Kelurahan Wua Wua

PENDAHULUAN

Saat ini seluruh masyarakat dunia dikhawatirkan dengan berkembangnya wabah Corona Virus Disease-19 (Covid-19), virus ini mneyebar hingga hampir seluruh belahan dunia termasuk sejumlah wilayah yang ada di Indonesia, salah satunya masyarakat di Kecamatan Wua-Wua Kelurahan Wua-Wua Kota Kendari. Untuk mewaspadaai resiko yang ditimbulkan, salah satu upaya yang kami laksanakan yaitu mengadakan sosialisasi tentang meningkatkan imunitas dan menjaga kesehatan tubuh melalui konsumsi pangan yang kaya akan gizi salah satunya susu kunyit yang merupakan pangan olahan hasil ternak. Susu merupakan salah satu hasil ternak yang mengandung gizi yang sangat baik bagi tubuh. Susu secara alami mengandung nutrisi penting seperti vitamin, protein, kalsium, manesium, lemak, dan mineral. Dengan mengkonsumsi susu dapat memberikan berbagai macam keuntungan diantaranya sebagai pelengkap nutrisi bagi tubuh untuk memenuhi gizi yang seimbang, memberikan asam amino yang berguna untuk membentuk jaringan dan sel-sel tubuh, membantu meningkatkan sistem kekebalan pada tubuh untuk mencegah tubuh terserang penyakit infeksi seperti pada masa pandemi saat ini.

Menurut Keputusan Kepala Badan Karantina Pertanian No. 355.a/Kpts/PD.670.320/L/ 9/2008 susu merupakan bahan makanan yang sempurna, karena mengandung hampir semua gizi yang diperlukan oleh tubuh, mudah dicerna dan diresorbsi oleh darah. Susu dikenal sebagai bahan pangan sumber protein hewani yang kaya akan zat-zat gizi seperti protein, lemak, laktosa, mineral, vitamin, dan dapat memenuhi semua keperluan zat gizi manusia, terutama untuk pertumbuhan anak-anak.

Bahan utama pembuatan susu herbal yaitu menggunakan susu UHT dan kunyit. Pada umumnya kandungan air dalam susu berkisar antara 80-90%, lemak antara 2,58%, laktosa antara 3,5-6,0%, albumin antara 0,4-1%, dan abu antara 0,5-0,9% (Guetouache *et al.*, 2014, Eckles *et al.*, 1984). Menurut Legowo (2007) bahwa pangan hasil ternak sangat baik diolah sebagai pangan fungsional. Sedangkan rimpang kunyit berperan sebagai antioksidan. Antioksidan berperan penting dalam mengatasi dampak reaksi oksidasi dalam tubuh (Fukumoto dan Mazza, 2000).

Antioksidan memiliki peranan untuk mempertahankan mutu dari produk pangan yang mudah teroksidasi (Antolovich *et al.*, 2002).

MASALAH

Masalah yang dihadapi oleh masyarakat di Kelurahan Wua Wua Kota Kendari adalah masih rendahnya pengetahuan terkait bahan pangan dan gizi yang berkualitas, bahan herbal yang bermanfaat untuk kesehatan, cara pengolahan pangan dan rendahnya daya beli.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan mengikuti tahapan-tahapan seperti dilaksanakan Hafid *et al.* (2019^{a,b,c}; 2020) dengan tahapan kegiatan sebagai berikut :

- a. Sosialisasi program. Tujuan dilaksanakan adalah untuk memberikan informasi dan pengetahuan yang dibutuhkan oleh masyarakat mengenai solusi yang ditawarkan.
- b. Pelatihan/penyuluhan. Tujuan dilaksanakan program pelatihan dan penyuluhan adalah untuk memberikan pencerahan guna meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat tentang berbagai persoalan teknis yang dihadapi peternak dengan solusi yang ditawarkan.
- c. Pendampingan. Setelah dilakukan sosialisasi dan pelatihan, maka program selanjutnya adalah pendampingan teknis dan praktek pelaksanaan semua aspek yang menjadi program PKM Terintegrasi KKN Tematik, baik fisik maupun non fisik. Kegiatan ini ditujukan kepada masyarakat atau kelompok peternak agar pelaksanaan kegiatan, nilai tambah hasil usaha, melalui kegiatan monitoring dan evaluasi, agar target dan sasaran program tercapai sesuai tujuan yang diharapkan.

HASIL YANG DICAPAI

a. Tahap Pelaksanaan

Persiapan pelaksanaan sosialisasi adalah dengan berkoordinasi dengan Lurah Wua-Wua tentang lokasi pelaksanaan sosialisasi dan kemudian persiapan acara seperti : persiapan *soundsystem*, persiapan alat cuci tangan, konsumsi, dan pemasangan poster kegiatan.



Gambar 1. Penyediaan alat cuci tangan



Gambar 2. Sosialisasi Pembuatan Susu Herbal di Kelurahan Wua-Wua

Pelaksanaan sosialisasi dilakukan di aula Kelurahan Wua-Wua Kota Kendari dengan tetap memperhatikan *social distancing*, menjaga kebersihan tangan dengan mencuci tangan

menggunakan sabun sebelum masuk di dalam ruangan, dan tetap memakai masker. Waktu pelaksanaan sosialisasi adalah pada tanggal 10 Juli 2020, dengan metode sosialisasi adalah pemberian materi, praktek pembuatan susu herbal secara langsung, dan dilanjutkan sesi tanya jawab. Materi sosialisasi terfokus pada pangan fungsional, manfaat susu herbal bagi kesehatan tubuh, pentingnya menjaga kesehatan tubuh pada saat pandemi covid-19, bahan yang digunakan dan cara pembuatan susu herbal, serta prospek usaha pembuatan susu herbal apabila dikembangkan secara industri rumah tangga.

Bahan utama pembuatan susu herbal dalam sosialisasi ini yaitu menggunakan Susu UHT dan rimpang kunyit. Pada umumnya kandungan air dalam susu berkisar antara 80-90%, lemak antara 2,58,0%, laktosa antara 3,5-6,0%, albumin antara 0,4-1%, dan abu antara 0,5-0,9% (Guetouache *et al.*, 2014, Eckles *et al.*, 1984). Sedangkan rimpang kunyit bermanfaat sebagai antioksidan. Antioksidan berperan penting dalam mengatasi dampak reaksi oksidasi dalam tubuh (Fukumoto dan Mazza, 2000). Antioksidan memiliki peranan untuk mempertahankan mutu dari produk pangan yang mudah teroksidasi (Antolovich *et al.*, 2002).

Pemberian kunyit diharapkan mampu menambah fungsi pangan selain memberikan asupan protein asal ternak juga dapat memberikan manfaat sebagai antimikroba dan antioksidan yang mampu menjaga kesehatan tubuh. Komponen kimia dalam rimpang kunyit yaitu kurkumin, minyak astirin, resin, desmetokrikurkumin, oleoresin, bidesmetoksikurmin, lemak, protein, kalsium, fosfor dan besi (Shan dan Yoppi, 2018). Kurkuminoid termasuk dalam golongan fenol yang berpotensi sebagai antioksidan alami (Hall, 2001). Secara farmakologi bahan aktif kunyit, kurkumin telah banyak diteliti sebagai anti inflamasi, anti bakteri, antioksidan, dan agen kardioprotektif (Peri *et al.*, 2008).

b. Kegiatan Pendampingan

Pada kegiatan ini dilakukan pendampingan dengan terlibat langsung ke masyarakat yang sedang praktek membuat susu herbal di Kelurahan Wua-Wua.



Gambar 3. Proses pembuatan susu herbal



Gambar 4. Pendampingan dan penjelasan pembuatan susu herbal

Pada kegiatan pendampingan yang merupakan tindak lanjut dari kegiatan sosialisasi, tim menjelaskan secara langsung tentang bahan yang digunakan, fungsi bahan yang digunakan, proses pembuatan susu herbal, praktik secara langsung pembuatan susu herbal, cara pengemasan produk untuk menjaga kualitas dan kebersihan dari produk yang dipasarkan.

c. Tahap Evaluasi

Pada tahap terakhir tim PKM dari Fakultas Peternakan bersama staff kelurahan melakukan evaluasi tentang proses jalannya sosialisasi dan akan dijadikan bahan pertimbangan pada kegiatan-kegiatan berikutnya di Kelurahan Wua-Wua.

KESIMPULAN

Kegiatan bimbingan teknis pembuatan susu herbal kepada masyarakat di Kelurahan Wua-Wua telah dilaksanakan yang dilanjutkan dengan kegiatan pendampingan langsung ke masyarakat. Dampak positif dari kegiatan ini ditunjukkan dengan pemahaman masyarakat yang lebih baik tentang manfaat susu dan pentingnya protein hewani untuk kesehatan tubuh terutama pada saat masa pandemi seperti saat ini. Para peserta menunjukkan antusias yang sangat tinggi saat

melakukan kegiatan dan optimis akan menerapkan materi bimtek yang diperoleh di rumah masing-masing.

SARAN

1. Tim Abdimas Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo diharapkan secara berkala dapat membantu dan memberikan informasi baru tentang keberagaman produk pangan asal ternak dengan memanfaatkan bahan sekitar yang biasa digunakan masyarakat dengan bentuk desa binaan.
2. Dibutuhkan kegiatan pendampingan selanjutnya dari instansi terkait untuk mendorong peningkatan intensitas kegiatan kelompok masyarakat khususnya PKK untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengolahan bahan pangan lokal yang dapat mendukung kesehatan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami menyampaikan terima kasih kepada Rektor Universitas Halu Oleo dan Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat yang telah mendanai Pelaksanaan Program Pengabdian Kepada Masyarakat Terintegrasi Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik Penanggulangan Covid-19 Universitas Halu Oleo 2020, melalui dana DIPA Universitas Halu Oleo Tahun Anggaran 2020 dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Pekerjaan Nomor: 770F/UN29.20/AM/2020. Terima kasih kepada Bapak Camat Wua Wua, Lurah Anawai, Lurah Bonggoeya, Lurah Mataiwoi dan Lurah Wua Wua beserta jajaran atas penerimaan yang baik, serta semua mahasiswa KKN Tematik UHO 2020 serta semua pihak yang tidak bisa disebut satu persatu, atas bantuannya selama kegiatan sehingga bisa berjalan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

Antolovich, M., Prenzler, P.D., Patsalides, E., McDonald, S , and Robards, K. 2002. Methods for Testing Antioxidant Activity. *Analyst*, 127: 183-198.

Hall, C. 2001. Sources of Natural Antioxidant : OilSeed, Nuts, Legumes, Animal Product and Microbial Sources. Antioxidant in Food Practical Applcation, New York.

Fukumoto, L.R. and Mazza, G.2000. Assessing Antioksidant and Prooxidant Acivities of Phenolic Compounds. Journal Agriculture of Food Chemistry, 48: 3597-3604.

Hafid H., Nuraini, L.O Ba'a, La Malesi, S. H.Ananda. 2019^a. Bimbingan Teknis Beternak Kambing Intensif Untuk Meningkatkan Produktivitas Kelompok Peternak Di Kecamatan Konda. Jurnal Pengamas, 2 (2) : 104 – 114.

Hafid H., Nuraini, Inderawati, S.H. Ananda. 2019^b. Strengthening Student Skills Through Training In Making Meatballs With Culled Chicken Meat. Journal of Saintech Transfer (JST) Vol. II, No. 1, 2019 : 74-83.

Hafid H, P. Patriani, S.H.Ananda , L.M. Aslan, Nuraini. 2019^c. The Implementation Of Intensification Native Chicken To Increase The Fisherman Income. Journal of Saintech Transfer (JST) Vol. II, No. 2,2019 : 195-203.

Hafid H., Nuraini, Inderawati, S.H. Ananda, LOA Sani. 2020. Technical Guidance On Shredded Cattle Meat For Strengthening The Entrepreneurship For New Graduates. Journal of Saintech Transfer (JST) Vol. III, No. 1, 2020 : 33-42.

Huang MT, Lysz T, Ferraro T, Abidi TF, Laskin JD, Conney AH. 1991. Inhibitory Effects Of Curcumin On In Vitro Lipoxygenase and Cyclooxygenase Activities In Mouse Epidermis. Cancer Res. 51(3): 813-819.

Eckles CH, Combs WB, Macy H. 1984. Milk and Milk Products. Mc Graw-Hill Pub Co. 4th Ed. Bombay, India.



Guetouache M, Guessas B, Medjekal S. 2001. Composition and Nutritional Value Of Raw Milk. Issues Biol Sci Pharm Res 2:115-122. doi:10.15739/ibspr.005

Legowo, A.M. 2007. Peranan Teknologi Pangan dalam Pengembangan Produk Olahan Hasil Ternak Di Tengah Kompetisi Global. Fakultas Peternakan Diponegoro, Semarang.

Peri L, Tewas D, dan Eckel J. 2008. Role of Curcumin In Health And Disease. Arch Physiol Biochem: 114: 127 – 149.

Rahayu, W.P. 2000. Aktivitas Antimikroba Bumbu Masakan Tradisional Hasil Olahan Industri Terhadap Bakteri Patogen dan Perusak. Buletin dan Industri Pangan, XI (2): 42-48.

Shan, C. Y, dan Yoppi, I. 2018. Studi Kandungan Kimia dan Aktivitas Farmakologi Tanaman Kunyit (*Curcuma longa* L.). Famaka 16: 547-555.

Williams, P.G. 2007. Nutritional Composition of Red Meat. Faculty of Health and Behavioural Sciences Faculty of Health and Behavioural Sciences Papers, University of Wollongong, Sydney.