

PELATIHAN PEMBUATAN NUGGET SUSU KAMBING ETAWA PADA KELOMPOK TERNAK BONTIL GRUP

Dyah Erlina Sulistyaningrum¹, Tri Rahayuningsih², Ahlan Nur Islamudin³, Sodikul Anwar⁴,
Suryadi⁵, Moh.Amin⁶

^{1,2,3,4}Program Studi Agroteknologi, Universitas Merdeka Malang Kampus Ponorogo

^{5,6}Program Studi Ilmu Hukum, Universitas Merdeka Malang Kampus Ponorogo

e-mail: dyah.sulistyaningrum@unmer.ac.id

Abstrak

Pengembangan sektor peternakan di desa Selur, Kecamatan Ngrayun, Kabupaten Ponorogo telah dicanangkan oleh pemerintah desa untuk menjadi salah satu pendorong perekonomian masyarakat. Kelompok ternak dengan nama Bontil Group merupakan Kelompok Peternak Kambing Etawa dibentuk berdasarkan kepentingan yang sama. Persamaan kondisi lingkungan sosial, ekonomi dan sumber daya; dan keramahan antar warga. Kelompok ternak yang beranggotakan warga masyarakat desa Selur, menjalankan usahanya untuk meningkatkan dan mengembangkan peternakan kambing etawa. Selain berupaya membina dan menjaga keberlanjutan, kami memiliki visi untuk merevitalisasi perekonomian pedesaan melalui peternakan kambing Etawa, peternakan juga memiliki harapan terbukanya lapangan kerja bagi masyarakat. Permasalahan yang dihadapi dalam usaha ternak Kambing Etawa di Bontil Group yaitu (1) pengolahan susu kambing etawa masih sangat terbatas sedangkan jumlah ternak terus berkembang (2.) masalah kurang pengetahuan tentang inovasi pengolahan produk susu. (3) Masalah pemasaran yang kurang luas. Metode yang ditawarkan sebagai alternative solusi bagi masalah tersebut adalah (1) pelatihan cara pembuatan susu kambing etawa menjadi nugget (2) Memberikan modal ilmu pengetahuan tentang inovasi pengolahan produk susu. (3) Memberikan pemahaman tentang pemasaran. Keuntungan yang bisa didapat yaitu (1) Banyaknya manfaat pengolahan susu kambing etawa menjadikan peluang usaha terbuka lebar (2) banyak animo masyarakat terhadap hasil pengolahan susu kambing etawa. (3) meningkatkan pendapatan ekonomi kelompok ternak Bontil.

Kata kunci: Kelompok Ternak Bontil, Inovasi Produk Olahan Pangan, Nugget, Susu Kambing Etawa, Pemberdayaan Masyarakat.

Abstract

The development of the livestock sector in Selur Village, Ngrayun District, Ponorogo Regency has been launched by the village government to become one of the drivers of the community's economy. The livestock group with the name Bontil Group is an Etawa Goat Breeders Group formed based on common interests. Similarities in social, economic and resource environmental conditions; and friendliness between residents. The livestock group, which consists of Selur village community members, runs its business to improve and develop etawa goat breeding. In addition to trying to foster and maintain sustainability, we have a vision to revitalize the rural economy through Etawa goat farming, farming also has the hope of opening up employment opportunities for the community. The problems faced in the Etawa goat farming business in Bontil Group are (1) the processing of Etawa goat milk is still very limited while the number of livestock continues to grow (2.) the problem of lack of knowledge about dairy product processing innovation. (3) Marketing problems that are less extensive. The method offered as an alternative solution to the problem is (1) training on how to make etawa goat milk into nuggets (2) Providing knowledge capital on dairy product processing innovation. (3) Provide an understanding of marketing. The benefits that can be obtained are (1) The many benefits of processing etawa goat milk make business opportunities wide open (2) a lot of public interest in the results of etawa goat milk processing. The method offered as an alternative solution to the problem is (1) training on how to make etawa goat milk into nuggets (2) Providing knowledge capital on milk product processing innovation. (3) Provide an understanding of marketing. The benefits that can be obtained are (1) The many benefits of processing etawa goat milk make business opportunities wide open (2) a lot of public interest in the processing of etawa goat milk. (3) Increase the economic income of the Bontil livestock group.

Keywords: Bontil Livestock Group, Processed Food Product Innovation, Nuggets, Etawa Goat Milk, Community Empowerment.

PENDAHULUAN

Desa Selur merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan Ngrayun kabupaten Ponorogo, terletak sekitar 30 kilometer sebelah selatan kota Ponorogo. Terletak di ujung paling selatan wilayah pegunungan, Kecamatan Ngrayun merupakan kabupaten terluas di wilayah Ponorogo dan perkembangannya tidak merata. Batas wilayahnya di utara, berbatasan dengan Slahung, Bungkal, dan Sambit. Di sebelah timur berbatasan dengan Trenggalek. Berbatasan dengan Pacitan dan Trenggalek di selatan dan Pacitan di barat.

Mayoritas penduduk Desa Selur, Kecamatan Ngrayun, bermata pencaharian sebagai petani dan penggembala ternak, serta banyak generasi muda yang bekerja di luar negeri sebagai TKI atau TKW. Salah satu kelompok ternak yang ada di desa Selur adalah kelompok ternak Bontil. Kelompok ternak bontil merupakan kelompok kambing etawa. Petani misalnya, memiliki aktivitas perdagangan antara lain kambing dan susu mentahan. Banyaknya manfaat pengolahan susu kambing etawa menjadikan peluang usaha terbuka lebar (Prihanani, 2019). Berdasarkan hasil studi lapangan yang dilakukan, dimana animo masyarakat terhadap susu kambing etawa sangat tinggi, kami berharap dapat terus mengembangkan produk ini agar bermanfaat bagi masyarakat luas. Salah satunya adalah penjualan produk olahan susu etawa. Pengolahan berbagai produk susu kambing etawa saat ini masih terbatas, sehingga banyak susu kambing etawa yang tidak diolah menjadi produk menarik yang diharapkan masyarakat luas. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk memberikan solusi peningkatan pendapatan ekonomi kelompok ternak bontil melalui pelatihan cara membuat nokli dari susu kambing di etawa.

Di era sekarang ini, dunia kuliner selalu menghadirkan masakan-masakan modern yang tidak hanya bergizi namun juga enak dan nikmat dan tentunya menarik. Sering dijadikan minuman, ternyata susu juga nikmat jika diolah menjadi beberapa bagian. Rasanya enak diluar dan lembut didalam. Banyaknya keunggulan pengolahan susu kambing etawa membuka peluang usaha. Berdasarkan penelitian yang menunjukkan animo masyarakat yang cukup besar terhadap susu kambing etawa, kami berharap dapat terus mengembangkan produk ini agar bermanfaat bagi masyarakat luas. Inovasi industri pangan diharapkan dapat memberikan berbagai peluang kepada masyarakat untuk menciptakan produk yang berbeda dan bernilai ekonomis.

Tujuan dari kegiatan pelatihan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan kelompok bontil dan meningkatkan keuntungan finansial dalam pengolahan susu kambing etawa menjadi suatu inovasi produk yang menarik yaitu nugget susu kambing yang enak dan banyak manfaat. Kegiatan program pengabdian kepada masyarakat pemanfaatan susu kambing etawa menjadi nugget susu dan kegiatan edukasi terkait perlunya mengelola penggunaan bahan yang melimpah dan kurang dimanfaatkan untuk produk olahan inovatif. Tujuan dari program ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan peserta tentang manajemen dan penerapan pengetahuan dalam pengolahan produk, yaitu. dalam penerapan bahan yang diterapkan pada produk.

Program pengabdian pada peserta kelompok ternak bontil ini meliputi pelatihan pembuatan nugget susu dari susu kambing etawa serta membantu memperluas pengetahuan teknik dan proses pemanfaatan susu kambing. Susu bongkahan memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan susu mentah. Pengolahan susu menjadi nugget susu cenderung meningkatkan nilai jual susu kambing etawa yang pada akhirnya dapat meningkatkan keuntungan ekonomi. Pengolahan susu menjadi nugget bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk susu, khususnya produk susu kualitas rendah. Nilai tambah dari pengolahan susu menjadi nugget susu sekitar 60.000 per liter susu. Inovasi teknologi yang berbeda menghasilkan macam produk yang berbeda. Beberapa penemuan tersebut antara lain produksi nugget susu. Nugget susu berbahan dasar dari daging dan susu yang diolah sedemikian rupa sehingga menghasilkan nugget yang enak dan dengan kandungan gizi yang lebih tinggi (Damayanti, E.P. 2022).

METODE

Empat metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan yaitu :

1. Survey Dan Wawancara

Survey dilakukan secara langsung di kandang kambing etawa kelompok ternak bontil group. Wawancara atau tanya jawab langsung oleh pengabdian kepada mitra yaitu kelompok ternak bontil grup tentang apa saja produk olahan dari susu kambing etawa yang sudah dihasilkan saat ini. Dari

hasil survey dan wawancara, pengabdian mengungkapkan ide pembuatan olahan produk susu kambing etawa menjadi nugget.

2. Praktek

Aktivitas dilaksanakan secara bersama dari peserta kelompok ternak bontil group atas arahan dari tim pengabdian. Anggota pengabdian dibekali dengan video tutorial dan modul pelaksanaan pembuatan olahan produk susu kambing etawa menjadi nugget. Praktek dilaksanakan di rumah salah satu anggota desa Selur, Kecamatan Ngrayun, Kabupaten Ponorogo.

3. Modul Dan Video Tutorial

Penggunaan modul dalam pelatihan ini dimaksudkan sebagai bahan referensi bagi peserta. Untuk mengetahui cara pembuatan susu menjadi sebuah produk olahan nugget. Modul berisi antara lain keterangan alat, bahan dan cara pembuatan nugget susu kambing etawa.

4. Rancangan Evaluasi

Terdapat 3 kriteria dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat ini yang menjadi kriteria utama tercapainya kegiatan pembelajaran. Tolok ukur tersebut adalah:

- Ukuran keberhasilan langkah pelaksanaan adalah terlaksananya kegiatan pada waktu dan jumlah pertemuan yang ditentukan. Oleh karena itu, komunikasi dan kerjasama yang baik antara pelaksana dan peserta harus terjalin.
- Keberhasilan peserta diukur dari : Kemampuan menerapkan atau mempraktekkan dan mengetahui cara mengolah susu kambing etawa menjadi kemasan.
- Ukuran keberhasilan bagi para tim pengabdian meliputi: Kemampuan memberikan penjelasan dan dukungan untuk membantu peserta mempraktekkan dan mengenal metode yang digunakan untuk mengubah susu kambing etawa menjadi produk olahan nugget susu

HASIL DAN PEMBAHASAN

Implementasi kegiatan pengabdian terdiri dari beberapa tahap yaitu: tahap pertama berupa survey oleh pihak tim pengabdian kepada mitra yang dilakukan di lokasi kandang kambing etawa kelompok ternak bontil group. Selama proses survey, dilakukan proses wawancara antara pengabdian dan mitra tentang kondisi peternakan bontil group khususnya dari segi pengolahan susu. Dari hasil perbincangan, disetujui akan diadakan pelatihan pembuatan nugget dari susu kambing etawa.

Tahap kedua adalah praktik pembuatan nugget susu dari susu kambing etawa. Aktivitas dilaksanakan secara bersama dari peserta kelompok ternak bontil group atas arahan dari salah satu anggota tim pengabdian. Tim pengabdian dibekali dengan video tutorial dan modul pelaksanaan pembuatan olahan produk susu kambing etawa menjadi nugget. Penggunaan modul dalam pelatihan ini dimaksudkan sebagai bahan referensi bagi peserta untuk pembuatan susu menjadi sebuah produk olahan nugget. Modul berisi antara lain keterangan alat, bahan dan cara pembuatan nugget susu kambing etawa. Tahap ketiga merupakan evaluasi terhadap rencana dan realisasi pelaksanaan.

Tahap Pelaksanaan

1. Pemaparan

Tim pengabdian memberi pemaparan manfaat susu kambing etawa dan produk yang dapat dihasilkan dari susu kambing etawa, yaitu nugget susu. Demikian pula nilai jualnya apabila telah menjadi sebuah produk olahan yang siap jual.



Gambar 1. Presentasi kepada anggota kelompok ternak bontil group.

2. Pemilihan bahan

Bahan yang dipilih adalah susu kambing etawa yang berasal dari kelompok ternak bontil grup. Pada tahap ini bertujuan untuk mengedukasi mitra bahwa susu kambing etawa bisa dimanfaatkan menjadi produk olahan nugget.



Gambar 2. Bahan susu kambing etawa

3. Perancangan alat atau desain

Pembuatan nugget susu dari susu kambing etawa memerlukan alat sebagai berikut : Kompor untuk alat pemanas dalam proses pasteurisasi, baskom (sebagai wadah mengaduk bahan), panci besar (untuk mengukus adonan nugget), panci kecil (untuk memanaskan susu), sendok teh dan sendok makan untuk alat mengambil dan mengaduk bumbu dengan adonan, loyang untuk tempat adonan yang sudah dibuat, blender atau ulekan yang akan digunakan untuk menghaluskan bumbu, mangkuk untuk mewadahi sisa gumpalan susu, saringan dapur dan saringan kain untuk menyaring gumpalan susu, wajan untuk menggoreng nugget yang sudah jadi, sotel dan serok sebagai alat penggorengan nugget .

4. Pengolahan Bahan

Pada tahap pengolahan bahan yang dilakukan bertujuan untuk memberikan contoh kepada mitra supaya mampu mengolah susu kambing etawa menjadi nugget. Langkah awal adalah mempersiapkan peralatan yang akan digunakan. Susu kambing etawa murni sebanyak 5 liter dipasturisasi sampai suhu 95 -100°. Pasteurisasi membutuhkan waktu sekitar 45 menit sampai terbentuk gumpalan susu. Pasteurisasi dilakukan dengan cara meletakkan panci besar yang berisi air di atas kompor menyala, kemudian di atas panci tersebut diletakkan lagi panci yang lebih kecil yang telah diisi susu kambing etawa. Pasteurisasi dilakukan bertujuan supaya protein yang ada di dalam susu tidak hancur karena terkena langsung panas api kompor (Taufany, 2022) . Kemudian susu dicampur cuka masak dengan perbandingan 5 liter susu dengan 7 sendok makan cuka. Selama proses pasteurisasi dilakukan pengadukan searah jarum jam pada adonan tersebut. Hal ini dilakukan supaya terjadi penggumpalan yang sempurna pada susu yang dipasteurisasi. Jika susu diaduk secara acak maka penggumpalan akan mudah terpendar kembali. Dalam hal ini cuka dimanfaatkan untuk penggumpalan sari-sari susu kambing etawa (Rokhayati, U. A. 2011). Langkah selanjutnya adalah memilih gumpalan putih yang sudah terbentuk dari adonan susu tersebut. Air sisa adonan disisihkan karena tidak terpakai untuk pembuatan nugget. Gumpalan yang dihasilkan kemudian dicampur dengan bumbu yang telah dihaluskan. Percampuran adonan dengan perbandingan 5 liter susu, 8 siung bawang putih yang di haluskan , 2 telur ayam , lada 1 sendok makan , garam 1 sendok, gula 1 sendok teh, tepung tapioka 200 gram. Kemudian dilakukan pengadukan dan dimasukkan ke dalam cetakan atau loyang. Langkah selanjutnya adalah pengukusan selama 30 menit. Pengukusan dilakukan supaya tekstur adonan nugget yang awalnya masih berupa gumpalan susu yang lembek bisa memadat atau berstruktur lebih padat (Paramitha, 2017). Jika adonan sudah memadat setelah dikukus, tahap berikutnya adalah melakukan pengirisan sesuai selera dengan ukuran yang relatif merata. Hal ini dilakukan dengan tujuan jika dilakukan proses penggorengan maka nugget akan matang secara sama rata dan menyeluruh pada tiap potongan (Alfitrah, 2022). Setelah dipotong, kemudian potongan nugget dibaluri tepung panir supaya lebih menarik untuk memikat animo masyarakat.



Gambar 4. Alat dan Bahan yang diperlukan

5. REVIEW

Nugget yang sudah dipotong kemudian digoreng dan menghasilkan warna yang menarik. Selain dari segi warna, dari segi rasa dan aroma juga sangat menarik untuk dikonsumsi. Hal ini dikarenakan penambahan berbagai macam bumbu yang telah dilakukan. Pemberian bawang dan garam dimaksudkan supaya nugget yang dihasilkan memiliki rasa gurih. Penambahan bumbu berupa lada memiliki tujuan supaya nugget sedikit memiliki rasa pedas tapi diimbangi dengan sedikit gula sehingga tidak terlalu pedas. Pemanfaatan tepung memiliki tujuan supaya menambah tekstur padat pada adonan gumpalan susu yang awalnya lembek. Penambahan telur selain berfungsi melekatkan adonan jika dikukus juga mampu memberi warna keemasan pada adonan, sehingga lebih menarik untuk dikonsumsi. dihasilkan



Gambar 5. Hasil yang telah dibuat peserta

6. Display

Nugget yang sudah selesai diproduksi kemudian dipacking ke dalam plastik atau mika untuk makanan. Selanjutnya dilakukan pemasaran. Pemasaran dilakukan via online dan offline. Via online salah satunya dilakukan penjualan di story wa, di instagram dan facebook. Penjualan offline dilakukan dengan menitipkan nugget tersebut untuk dijual di warung atau toko terdekat.



Gambar 6. Nugget susu yang sudah jadi bisa dipasarkan

7. Penutupan

Tahap akhir dari pelatihan adalah penutupan terselesaikannya kegiatan tim pengabdian dan peserta kelompok ternak bontil group Desa Selur, Kecamatan Ngrayun, Kabupaten Ponorogo



Gambar 7. Penutupan kegiatan

Luaran yang dicapai

Di hari pertama terjadi pengenalan antara tim pengabdian dengan mitra dilakukan di lokasi kandang kambing etawa kelompok ternak bontil grup. Dalam tahap awal juga dilakukan perbincangan atau wawancaa antara kedua belah pihak. Salah satu yang ditanyakan pelaksana adalah produk apa saja yang telah diolah dari susu kambing etawa yang dihasilkan. Dari hasil diskusi ditemukan solusi akan adanya pelatihan pembuatan nugget dari susu kambing etawa yang telah dihasilkan melimpah oleh peternakan tersebut.



Gambar 8. Pertemuan pertama dengan para anggota kelompok ternak bontil group

Pertemuan kedua penjelasan tata cara pelaksanaan dan pengenalan alat dan bahan apa saja yang diperlukan dalam pembuatan nugget susu kepada anggota kelompok ternak bontil group Desa Selur, Kecamatan Ngrayun, Kabupaten Ponorogo. Pelatihan pembuatan nugget susu dipandu salah satu anggota pelaksana dipandu dengan modul dan video tutorial yang telah disiapkan pelaksana.



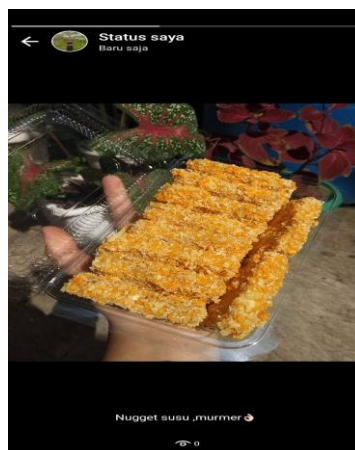
Gambar 9 .proses pengolahan nugget susu dengsn kelompok ternak bontil group.

Tahap selanjutnya melakukan packing dan penjualan. Hasil olahan produk dipacking ke dalam mika. pengupayaan tersebut dilakukan agar produk terlihat menarik dan higienis.



Gambar 10. Hasil produk olahan yang siap di pasarkan

Proses selanjutnya adalah pemasaran atau penjualan. Tiap mika berisi 10 pcs nugget dijual dengan harga Rp, 20.000. Dari 5 liter susu dihasilkan kisaran 30 mika. Sehingga jika terjual secara keseluruhan akan menghasilkan pendapatan kotor Rp.600.000. Dibandingkan dengan 1 liter susu murni, yang berkisaran RP. 60.000. Penjualan nugget susu dilakukan dengan cara offline maupun online. Penjualan offline dengan cara menitipkan barang ke toko, membentuk jaringan kemitraan atau reseller agar mempunyai jaringan pemasaran yang luas. Penjualan online salah satu caranya melalui promosi di status watshapp, fb dan instagram.



Gambar 11.promosi online

Kegiatan akhir terdiri dari kata penutup dan ucapan terima kasih kepada para peserta, dilanjutkan dengan pembagian cinderamata kepada para peserta. Kegiatan dalam rangka program pengabdian pemanfaatan susu kambing etawa dalam produksi nugget susu, serta kegiatan edukasi perlunya memerangi penggunaan bahan baku dalam jumlah besar pada produk olahan. Tujuan edukasi dalam pelaksanaan program pengabdian ini adalah untuk memperluas pengetahuan peserta mengenai pengelolaan informasi dan penerapannya dalam pengolahan produk saat menggunakan bahan yang diterapkan pada produk. Oleh karena itu, anggota Grup Bontil meyakini bahwa program pengabdian berupa pelatihan pembuatan nugget susu dari susu kambing etawa akan membantu memperluas pengetahuan tentang teknik dan proses penggunaan susu kambing menghasilkan nugget susu yang bernilai jual.

Dari hasil dengar pendapat antara tim pengabdian dengan peserta melalui observasi selama kegiatan berlangsung, maka memberikan hasil sebagai berikut:

1. Melaksanakan program pengabdian untuk memperluas pengetahuan tentang teknologi dan proses susu kambing etawa untuk menghasilkan nugget susu yang dapat dipasarkan. Peningkatan pengetahuan ini tercermin pada luaran berupa produk olahan yang dihasilkan oleh peserta. Selanjutnya tim pengabdian sebenarnya memberikan informasi teoritis dan praktis yang berbeda-beda pada setiap pertemuan, dan peserta wajib memberikan informasi tersebut secara langsung,

sehingga meningkatkan partisipasi aktif peserta dalam program dari awal sampai akhir. Peserta dalam hal partisipasi kegiatan adalah wajib mengikuti.

2. Bertambahnya pengetahuan peserta terhadap pemanfaatan bahan salah satunya bahan baku susu kambing etawa memberikan informasi lebih lanjut mengenai proses pembuatan produk berbahan dasar susu kambing etawa. Sebab, dilakukan metode terapan berupa studi kasus pemanfaatan susu kambing etawa yang dapat digunakan untuk menghimpun pengetahuan peserta mulai dari pengolahan susu kambing etawa hingga produksi nugget susu yang dapat dijual

Dalam pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat, terdapat beberapa faktor yang mendukung terlaksananya kegiatan, yaitu.

1. mitra menawarkan bantuan dalam mengatur lokasi kegiatan dan peserta yang tergabung dalam kelompok ternak bontil group terlibat langsung dalam pelaksanaan dan keberhasilan program pengabdian ini dalam bentuk pelatihan.
2. Minat dan antusiasme peserta selama kegiatan berlangsung. Hal ini terlihat baik dari jumlah peserta yang tidak mengalami pengurangan maupun respon peserta terhadap pelaksanaan latihan.
3. Tidak ada kegiatan lain yang mengganggu jalannya program pengabdian kepada masyarakat. Sebab, program tersebut terlebih dahulu meminta izin kepada seluruh lapisan masyarakat tempat program tersebut berlangsung

Ada beberapa kendala dalam penerapan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu; karena pelatihan dilaksanakan secara langsung, maka peserta setiap pertemuan wajib mendapat penjelasan mengenai praktik pada setiap pertemuan. Hal ini didasarkan pada cara produksi nugget susu dari susu kambing etawa dan cara pengolahannya untuk pemula. Waktunya terbatas, sehingga program pengabdian masyarakat ini harus mempunyai alokasi waktu yang jelas

SIMPULAN

Program pengabdian ini bertujuan untuk membekali peserta yang tergabung dalam kelompok ternak Bontil di Desa Selur, Kecamatan Ngrayun, Kabupaten Ponorogo, dengan keterampilan dan pengetahuan baru tentang pemanfaatan susu kambing etawa dalam produksi nugget susu. Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk mengenalkan peserta pada bahan utama susu kambing etawa. Peralatan dan fasilitas pendukung, ketersediaan ruang, keterlibatan peserta, dan dukungan masyarakat merupakan faktor terpenting dalam keberhasilan mencapai tujuan program ini. Hasilnya, peserta mampu mengolah susu kambing etawa menjadi nugget susu yang mempunyai nilai ekonomis. Kegiatan ini mempunyai harapan agar para peserta dapat berpartisipasi dalam pengelolaan dan konservasi peternakan sekitar dengan mengolah susu kambing etawa menjadi nugget susu yang dapat dijual.

SARAN

Saran untuk pengabdian lebih lanjut adalah dilakukan pelatihan dengan ruang lingkup yang lebih luas, bukan hanya terbatas pada kelompok ternak kambing etawa. Mungkin bisa dilakukan pada ibu-ibu PKK, karang taruna desa, dan sebagainya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Disampaikan ucapan terimakasih kepada semua pihak yang telah mendukung berjalannya proses pengabdian kepada masyarakat. Terimakasih kepada tim LPPM Unmer Malang, terimakasih kepada mitra kerja yaitu peternak bontil group, juga pihak yang secara langsung maupun tidak langsung telah membantu tercapainya tujuan dari pelatihan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfitrah, 2022. Struktur Populasi Kambing Di Kecamatan Kinali Kabupaten Kasaman Barat, Sumatera Barat. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Universitas Andalas Press.
- Damayanti, E.P. 2022. Analisis Kandungan Susu Kambing Etawa. Unika Press. Universitas Katolik Yogyakarta. Diunduh Dari [Http://Repository.Unika.Ac.Id/22972/2/15.I1.0124-Egi%20putri%20damayanti%20-%20bab%20i.Pdf](http://Repository.Unika.Ac.Id/22972/2/15.I1.0124-Egi%20putri%20damayanti%20-%20bab%20i.Pdf)
- Taufani, A. 2022. Analisis Mutu Kimia Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa Dengan Penambahan Ekstrak Daun Bayam Merah. Skripsi. Program Studi Peternakan . Fakultas Pertanian Dan Peternakan. Uin Suska Riau Pekanbaru Press.

- Rokhayati, U. A. 2011. Pengaruh Penggunaan Asam Cuka Dan Subtitusi Susu Kedelai Terhadap Bau Susu Tahu. *Jurnal Inovasi* Volume 8, Nomor 1. Maret 2011. Issn 1693-9034.
- Paramitha, 2017. Sifat Organoleptik Tahu Susu Dengan Jumlah Pemakaian Koagulan Yang Berbeda. *Jurnal Pesona*. Issn Print : 1410 -7252, Issn Electronic: 2541 – 5859. Volume 2 Nomor 2 Desember 2017. Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam.
- Khairiyah. *Buletin Plasma Nutfah* 27(2):141–150. Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian. 2021. Kambing Panorusan Samosir. <https://Media.Neliti.Com/Media/Publications/381378-None-Abe25705.Pdf>
- Prihanani.Dkk. Evaluasi Kualitas Susu Kambing Etawa Yangdikoleksidari Peternakan Berskala Kecil Di Wilayah Sami Galuh, Kulon Progo. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan*, Vol 3. No 1 Tahun 2019:25-32 Diunduh Dari <https://Jurnal.Ugm.Ac.Id/Jntt/Article/Download/56616/28190>.