

PENGEMBANGAN KREATIVITAS MAHASISWA BOBA SUSU MURNI

Fajar Cristanto¹, Jaka Susanto², Yoga Irwana³

^{1,2,3}) Program Studi Pendidikan Agama Buddha, STIAB Smaratungga
email: pithaktoleh77@gmail.com¹, jakasusanto122@gmail.com², yohanes010717@gmail.com³

Abstrak

Susu sapi merupakan sumber protein dan kalsium yang baik, serta nutrisi seperti vitamin B12 dan yodium. Susu ini juga mengandung magnesium yang penting untuk pembentukan tulang dan fungsi otot, serta whey dan kasein yang terbukti dapat menurunkan tekanan darah. Selain protein, susu sapi banyak mengandung kalsium dan mineral penting lainnya yang diperlukan untuk kepadatan tulang. Semuanya ditemukan dalam susu sapi, yang menjadikannya bagian penting dari nutrisi tidak hanya untuk tulang tetapi juga untuk gigi, menjadikan susu dapat di olah dengan mudah menjadi minuman. Kacang adalah bola tapioka kenyal yang biasanya terbuat dari gula merah atau gula merah sesuai selera manis dan hitam. Boba, minuman yang bernana boba ini merupakan minuman yang terbuat dari tepung tapioka dengan tambahan teh dan susu.

Kata kunci: Susu, Boba, Olahan

Abstract

Cow's milk is a good source of protein and calcium, as well as nutrients like vitamin B12 and iodine. It also contains magnesium, which is important for bone formation and muscle function, as well as whey and casein, which have been shown to lower blood pressure. In addition to protein, cow's milk is rich in calcium and other essential minerals needed for bone density. All of these are found in cow's milk, making it an important part of nutrition not only for bones but also for teeth, and it can be easily processed into a drink. Kacang is a chewy tapioca ball that is usually made from brown or black sugar according to desired sweetness. Boba, a beverage also known as boba tea, is made from tapioca flour with added tea and milk.

Keywords: Milk, Boba, Processed

PENDAHULUAN

Manusia tidak bisa lepas dari yang namanya kebutuhan pokok seperti makan dan minum untuk menjaga kelangsungan hidup kita sebagai manusia, minum minuman yang sehat tentunya akan mampu menjaga kadar cairan tubuh, sehingga tubuh tidak mengalami gangguan pada fungsi pencernaan dan penyerapan makanan, sirkulasi, ginjal, dan penting dalam mempertahankan suhu tubuh yang normal.

Susu sapi merupakan sumber protein dan kalsium yang baik, serta nutrisi seperti vitamin B12 dan yodium. Susu ini juga mengandung magnesium yang penting untuk pembentukan tulang dan fungsi otot, serta whey dan kasein yang terbukti dapat menurunkan tekanan darah. Selain protein, susu sapi banyak mengandung kalsium dan mineral penting lainnya yang diperlukan untuk kepadatan tulang. Semuanya ditemukan dalam susu sapi, yang menjadikan bagian penting dari nutrisi tidak hanya untuk tulang tetapi juga untuk gigi.

Pengetahuan tentang pengolahan susu murni dikalangan masyarakat saat ini memang masih sangat minim. Kebanyakan susu sapi hasil perahan masyarakat masih dijual ke pabrik pabrik untuk dijadikan sebagai susu bubuk. Selain itu mungkin susu sapi biasanya juga dikonsumsi secara langsung atau sebagai campuran dalam berbagai makanan tradisional. Dengan adanya terobosan dari mengkolaborasikan susu sapi yang masih segar dengan boba akan mampu menjadi varian yang lebih menarik dan tentunya akan menjadi minuman yang sehat dengan tampilan yang lebih menarik.

Jika produktivitas pemuda Buddhis dapat ditingkatkan melalui kegiatan ini, maka bukan tidak mungkin kedepannya produk ini dapat dipasarkan secara massal dan dijadikan sebagai peluang usaha dan juga membuka lapangan kerja bagi pemuda Buddhis lainnya. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk membangun rasa persaudaraan di kalangan pemuda Buddha, sehingga dapat bekerja sama dan menjadi remaja yang memiliki pola pikir kompetitif yang kuat.

Dari permasalahan ini kami berusaha untuk melakukan pelatihan terhadap pemuda Buddhis Vihara Smaratungga Dusun Tangkisan, Desa Kaligentong, Kecamatan Gladaksari, Kabupaten Boyolali. kami akan melakukan pelatihan pembuatan boba yang akan dikombinasikan dengan produk daerah setempat yang sangat melimpah yaitu susu sapi murni. Karena kami melihat potensi dari susu sapi murni yang

belum dimanfaatkan langsung menjadi suatu produk melainkan hanya langsung dikirim ke pabrik susu. Dengan demikian maka tidak menutup kemungkinan hal ini akan menjadi suatu peluang usaha yang bisa diberdayakan kepada pemuda Buddhis Vihara Smaratungga. Hal ini akan sangat berdampak positif kepada kreatifitas pemuda Buddhis di Vihara Smaratungga.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan pada Bulan November 2017 di Vihara Smaratungga Dusun Tangkisan, Desa Kaligentong, Kecamatan Gladaksari, Kabupaten Boyolali. dengan dua metode, pertama metode persiapan meliputi Observasi dan Studi Literatur. Metode Observasi dilaksanakan dengan melakukan pengamatan di Vihara Smaratungga Dusun Tangkisan, Desa Kaligentong, Kecamatan Gladaksari, Kabupaten Boyolali dan Metode Studi Literatur digunakan untuk mencari informasi melalui Internet, majalah, koran, buku mengenai apa itu boba dan susu murni, bagaimana cara membuatnya. Metode kedua yaitu metode pelatihan teknik ini digunakan dengan memberikan pelatihan dan penyuluhan pembuatan boba susu murni kepada masyarakat.

Hasil dari observasi memperoleh informasi bahwa jumlah remaja Vihara Smaratungga menyukai susu sapi murni namun semuanya hanya dikonsumsi tanpa adanya variasi dengan jenis yang lainnya.

Fokus dari program pemberdayaan masyarakat ini adalah memanfaatkan susu murni yang hanya di gunakan untuk minuman biasa. Metode pelatihan yang telah dilakukan bertujuan untuk memberikan ketrampilan dan pengetahuan remaja Buddhis Vihara Smaratungga agar lebih kreatif dalam mengolah susu murni. Pelatihan melibatkan remaja Buddhis Vihara Smaratungga. Jenis pelatihan yang diberikan antara lain pemaparan materi tentang pengenalan boba susu murni dan pembuatan boba susu murni.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Cara membuat boba susu murni

- a. Pencampuran tepung tapioka
- b. Pemanasan air
- c. Pencetakan
- d. Pengolahan

Pembuatan boba susu murni sangat sesuai apabila dilakukan oleh remaja yang menyukai boba terlebih yang bertempat di daerah ampel. Karena Bahan yang diperlukan telah tersedia dan dapat didapatkan secara mudah dan cepat.



Gamba 1. Persiapan pembuatan boba

Persiapan Peralatan Pembuatan boba susu murni

- a. Sarung tangan masak
- b. Baskom
- c. Panci
- d. sendok
- e. Gelas plastik bening
- f. Alat cetak
- g. Kompur

Tabel 1. Bahan- Bahan

No.	Bahan-Bahan	Takaran
1.	Tepung tapioca	1 kg
2.	Gula aren	1potongan kecil
3.	Air panas	Secukupnya

Langkah-langkah Pembuatan boba susu murni

- a. Masukkan gula aren dan air ke panci, lalu masak dan aduk sampai mendidih
Matikan kompor, angkat panci, dan ditiriskan.
- b. Masukkan tepung tapioka ke panci, aduk bersama cairan gula aren sampai larut dan tercampur menjadi adonan boba yang kental Menghaluskan kotoran sapi yang telah kering
- c. Diamkan adonan sebentar
- d. Ambil talenan, taburkan sedikit tepung tapioka.
- e. Tuangkan adonan boba ke talenan
- f. Campur tepung tapioka dengan adonan boba sampai tercampur, rata, dan kenyal.
- g. Ratakan adonan boba dengan penggiling kayu, lalu potong sekitar 1 cm.
- h. Ambil tiap adonan 1 cm lalu bentuk menjadi bola boba.
- i. Panaskan air di panci terpisah sampai mendidih.
- j. Rebus boba yang sudah dibentuk ke dalam panci selama kurang lebih 10 menit.
- k. Aduk agar tidak menempel satu sama lain
- l. Angkat boba jika sudah berwarna coklat mengkilap dan tiriskan

Manfaat pembuatan boba susu murni

- a. Sebagai solusi dari kejenuhan remaja mengkonsumsi susu murni.
- b. Sebagai terobosan baru dari pengolahan susu murni.
- c. Sebagai penampilan baru dari industri minuman yang memajukan remaja vihara Smaratungga.
- d. Sebagai minuman yang merakyat yang bisa dikonsumsi di segala kalangan.

Kandungan-kandungan yang terdapat di dalam boba susu murni

boba susu murni merupakan campuran dari susu sapi murni yang dipadukan dengan boba. Di dalam boba susu murni mengandung 31 persen kebutuhan vitamin D harian dalam tubuh. Susu sapi murni juga mengandung 149 kalori dengan rincian 7,9 lemak, 7,7gram protein, 11,7gram karbohidrat dan bebas serat. Kalsium dalam susu sapi murni sebanyak 276 miligram dan 8 persen kebutuhan vitamin A harian.

SIMPULAN

Pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa Pengabdian Masyarakat (PKM-M) yang berjudul Upaya Peningkatan Kreativitas Remaja Buddhis Di Vihara Smaratungga Boyolali Dengan Pelatihan Pembuatan Boba Susu Murni telah berjalan dengan lancar dan mencapai target luaran yang diharapkan yaitu pemuda vihara smaratungga dapat membuat boba susu murni bersama mahasiswa di kampus STIAB SMARATUNGGGA.

SARAN

Penelitian ini memang belum sempurna, maka perlu ditingkatkan untuk keefektivitasan dan pemanfaatan nilai guna dari susu murni dengan menggunakan inovasi dari olahan yang lainnya. Semoga penelitian ini bermanfaat bagi subyek dampingan dan bisa digunakan sebagai refrensi bagi peneliti lain

UCAPAN TERIMA KASIH

Saya mengucapkan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya atas kesempatan untuk melakukan proyek penelitian bertajuk “Pengembangan Kreativitas Boba Susu Murni di Kalangan Mahasiswa” yang terselenggara berkat bantuan dana dari Kementerian Agama. Merupakan suatu kehormatan telah diberi kesempatan untuk mempelajari materi pelajaran ini dan berkontribusi pada

bidang [masukkan bidang yang relevan]. Penelitian ini tidak akan mungkin terjadi tanpa dukungan dan sumber daya yang diberikan oleh [masukkan nama individu atau organisasi yang membantu dalam penelitian]. Sekali lagi, terima kasih atas pengalaman yang tak ternilai ini dan kesempatan untuk mengembangkan keterampilan saya dalam penelitian dan inovasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Yuharrani Aisyah, 2020. Cara Pembuatan Boba. Subroto. 2006. Karakteristik.
- Edelweis Lararenjana, 2021. Kandungan Dan Manfaat Susu Murni.
- Alvarez A, Arias C. 2004. Technical Efficiency And Farm Size : A Conditional Analysis. *Agricultural Economics*. 30 : 241 – 250
- Colombo S, Villanueva Mp. 2017. Analysis Of The Spatial Relationship Between Small Olive Farms To Increase Their Competitiveness Through Cooperation. *Land Use Policy*. 63 (2017): 226-235.
- Dunn Rmjr, Mutti Jh. 2005. *International Economics Fifth Edition*. New York (Us): Routledge.
- Feryanto. 2010. Analisis Daya Saing Dan Dampak Kebijakan Pemerintah Terhadap Komoditas Susu Sapi Lokal Di Jawa Barat. [Tesis]. Bogor (Id): Institut Pertanian Bogor.
- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu Dan Hasil Ikutan Ternak. Ilmu Produksi. Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara. [Http://Library.Usu.Ac.Id/Download/Fe/Ternak](http://Library.Usu.Ac.Id/Download/Fe/Ternak). (Diakses Pada Tanggal 26 Mei 2010).
- Winarno, F. G. 1993. Pangan Gizi, Teknologi Dan Konsumen. Gramedia Pustaka. Jakarta.