



Naskah dikirim: 21/03/2026 – Selesai revisi: 18/05/2026 – Disetujui: 25/07/2026 – Diterbitkan: 1/08/2026

Pelatihan Diversifikasi Olahan Susu Sapi Untuk Kemandirian Ekonomi Perempuan Peternak Kepuharjo Cangkringan

Dyah Wahyuning Tyas^{1*}, Maya Dewi Savitri², Farah Diana Djamil³,
Danang Prasetyo⁴

^{1,2,3,4}Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo, Yogyakarta, Indonesia

e-mail: ^{1*}dyahwt@stipram.ac.id, ²mayadewi@stipram.ac.id,
³farahdjamil@stipram.ac.id, ⁴danangprasetyo@stipram.ac.id

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilatarbelakangi oleh perlunya meningkatkan nilai tambah (*value-added*) komoditas susu segar serta memperkuat partisipasi ekonomi perempuan peternak di Desa Kepuharjo, Kecamatan Cangkringan, Kabupaten Sleman, Yogyakarta. Selama ini, susu segar hasil peternakan lokal dominan dijual dalam bentuk mentah dengan harga relatif rendah, sementara keterlibatan istri peternak dalam aktivitas ekonomi produktif berbasis potensi pariwisata lereng Merapi masih belum optimal. Program ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan teknis mitra dalam mengolah susu segar menjadi produk siap konsumsi yang bernilai ekonomi lebih tinggi. Metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif partisipatif melalui kegiatan pelatihan, demonstrasi interaktif, serta evaluasi berbasis instrumen observasi keterampilan. Intervensi berfokus pada teknik pembuatan susu varian rasa buah serta kue pie susu, yang dipadukan dengan penerapan prinsip sanitasi higienitas pengolahan pangan rumahan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan keterampilan peserta secara signifikan dengan rata-rata ketercapaian sebesar 88,25% (kategori Sangat Terampil). Capaian tertinggi diperoleh pada aspek mutu organoleptik produk (93,0%) serta pengemasan dan pelabelan (89,0%). Diversifikasi ini tidak hanya menghasilkan produk olahan yang layak jual dan diminati wisatawan lokal, tetapi juga berhasil memperkuat peran strategis perempuan (*women's economic empowerment*) dalam mendorong kemandirian dan kesejahteraan ekonomi rumah tangga peternak secara berkelanjutan.

Kata Kunci: Diversifikasi olahan susu, Pemberdayaan perempuan, Pie Susu, Susu Varian Rasa, Cangkringan.

Abstract

This community service activity was driven by the need to increase the added value of raw cow's milk and empower the economic participation of female dairy farmers in Kepuharjo Village, Cangkringan District, Sleman Regency, Yogyakarta. Historically, fresh milk



produced by local farmers was predominantly sold raw at low market prices, while the involvement of farmers' wives in productive economic activities within the Merapi tourism area remained underutilized. This program aimed to enhance the technical knowledge and skills of community partners in processing raw milk into high-value, ready-to-consume products. A participatory qualitative approach was employed, incorporating interactive workshops, practical demonstrations, and skill observation evaluations. The intervention focused on processing fruit-flavored milk, as well as milk pies, integrated with basic home-based food hygiene practices. The results revealed a significant increase in participants' technical competencies, achieving an overall average score of 88,25% (Highly Skilled category). The highest achievements were recorded in product organoleptic quality (93.0%) and packaging and labeling (89.0%). This product diversification not only yielded market-ready products suitable for local tourists but also successfully strengthened women's strategic economic roles, fostering sustainable household financial independence.

Keywords: Dairy Product Diversification, Women's Empowerment, Milk Pie, Flavored Milk, Cangkringan

Pendahuluan

Sektor peternakan sapi perah di Indonesia memiliki peranan strategis dalam mendukung ketahanan pangan nasional serta memperkuat fondasi ekonomi rumah tangga di kawasan pedesaan. Susu sapi merupakan komoditas pangan dengan kandungan gizi bernilai tinggi, namun memiliki sifat alami yang mudah rusak (*perishable*). Tanpa penanganan dan pengolahan pascapanen yang memadai, kualitas susu segar dapat menurun secara drastis dalam waktu singkat, yang pada akhirnya menekan nilai tawar dan pendapatan peternak. Oleh karena itu, strategi diversifikasi produk olahan susu menjadi langkah mendesak untuk memperpanjang masa simpan (*shelf-life*), meningkatkan hibridisasi produk, serta menciptakan nilai tambah (*value added*) ekonomis yang signifikan. Berbagai program pengabdian kepada masyarakat di beberapa wilayah, seperti Semarang dan Jember, membuktikan bahwa intervensi berupa pelatihan diversifikasi olahan susu efektif mendorong kemandirian usaha serta meningkatkan kesejahteraan peternak secara berkelanjutan (Landy et al., 2025); Nareswari et al., 2025).

Desa Kepuharjo, yang terletak di Kapanewon Cangkringan, Kabupaten Sleman, merupakan salah satu kawasan dengan potensi peternakan sapi perah yang sangat potensial di Daerah Istimewa Yogyakarta (Anggraeni & Gunawan, 2024; Lananinggar, 2024). Sebagian besar masyarakat di wilayah ini menggantungkan mata pencaharian utama pada sektor peternakan sapi perah. Namun, analisis situasi di lapangan menunjukkan bahwa pemanfaatan hasil produksi susu segar di Desa Kepuharjo masih jauh dari optimal. Rata-rata hasil pemerahan susu segar langsung dijual dalam bentuk mentah (*raw milk*) kepada pengepul atau koperasi dengan harga penetapan yang relatif rendah. Kondisi ini menyebabkan margin keuntungan yang diterima peternak menjadi sangat terbatas dan rentan terhadap fluktuasi harga pasar maupun risiko penolakan akibat standar kesegaran.

Di sisi lain, keterlibatan perempuan—khususnya para ibu dari keluarga peternak di Kepuharjo—selama ini masih sebatas pada aktivitas pendukung

pengelolaan harian ternak (seperti memberi pakan dan membersihkan kandang). Mereka belum memiliki ruang produktif yang memberikan kontribusi finansial secara langsung. Padahal, para ibu peternak memiliki potensi besar untuk dibina menjadi pelaku wirausaha pengolahan hasil ternak. Kurangnya keterampilan teknis dalam pengolahan pangan (*food processing*) serta terbatasnya akses pengetahuan mengenai manajemen kemasan dan pemasaran menjadi hambatan utama belum optimalnya potensi komoditas susu di kawasan ini. Situasi serupa juga dijumpai di Dusun Banyudono, Semarang, di mana pelatihan diversifikasi terbukti berhasil mengubah pola pikir dan meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah susu segar menjadi produk bernilai jual tinggi seperti yogurt, puding, dan susu berani rasa (Putri & Ramadhan, 2026).

Potensi ekonomi Desa Kepuharjo semakin diperkuat oleh keunggulan letak geografisnya yang berada di lintasan utama destinasi wisata lereng Gunung Merapi. Kawasan ini dikelilingi oleh berbagai objek wisata populer yang ramai dikunjungi wisatawan lokal maupun mancanegara, seperti *The Nice Playland*, *The Lost World Castle*, dan *The Stonehenge*. Tingginya arus wisatawan ini menciptakan ruang pasar (*captive market*) yang sangat terbuka bagi produk-produk UMKM kuliner lokal. Namun, potensi pasar wisata ini belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat lokal untuk menjajakan produk olahan susu khas daerah. Produk seperti susu rasa buah dan pie susu memiliki karakteristik unik: menarik secara visual, disukai berbagai kalangan usia, serta memiliki kepraktisan tinggi untuk dijadikan oleh-oleh khas kawasan Cangkringan.

Pemberdayaan perempuan peternak melalui diversifikasi olahan susu merupakan pendekatan yang komprehensif. Melalui strategi diferensiasi produk—seperti variasi rasa, pewarnaan alami yang menarik, higienitas proses produksi, serta pengemasan yang modern—nilai jual susu dapat meningkat berlipat ganda dibanding sekadar menjual susu mentah (Kustiandi et al., 2020; Supartini et al., 2022). Peningkatan keterlibatan aktif kaum ibu dalam rantai nilai (*value chain*) ekonomi produktif ini tidak hanya memanfaatkan waktu luang menjadi aktivitas bernilai tambah, tetapi juga mendorong penguatan *women's economic empowerment*. Perempuan menjadi lebih berdaya dalam pengambilan keputusan ekonomi keluarga serta berperan sebagai motor penggerak ketahanan ekonomi rumah tangga secara mandiri dan berkelanjutan (Amani et al., 2025; Putri & Ramadhan, 2026).

Berdasarkan analisis situasi dan permasalahan mitra tersebut, tim pengabdian kepada masyarakat menyelenggarakan program intervensi terstruktur berupa Pelatihan Diversifikasi Olahan Susu Sapi (Susu Rasa Buah dan Pie Susu) pada bulan Oktober 2025 di Desa Kepuharjo, Cangkringan, Sleman. Pelaksanaan program ini bertujuan untuk:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan teknis (*hard skills*) kaum ibu peternak dalam mengolah susu segar menjadi produk siap jual yang higienis dan bernilai ekonomis tinggi.
2. Mendorong kemandirian ekonomi perempuan peternak melalui penumbuhan jiwa kewirausahaan (*entrepreneurship*) memanfaatkan peluang pasar wisata di sekitar Kepuharjo.

3. Memberikan solusi konkrit atas permasalahan ketergantungan penjualan susu mentah, sehingga mampu meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan keluarga peternak secara berkelanjutan.

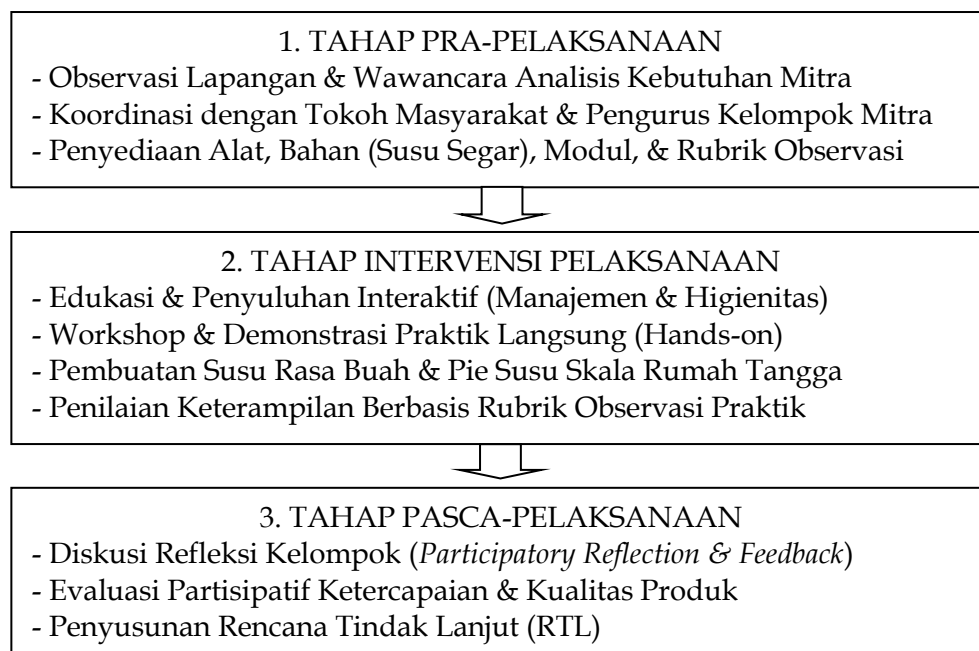
Metode

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dirancang secara sistematis menggunakan pendekatan partisipatif melalui metode *Participatory Rural Appraisal* (PRA). Pendekatan PRA menempatkan masyarakat—khususnya perempuan peternak—bukan sekadar sebagai objek penerima manfaat, melainkan sebagai subjek utama yang aktif dalam identifikasi masalah, perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi program (Chambers, 2017). Kerangka kerja pelaksanaan pengabdian ini diuraikan sebagai berikut:

1. Waktu, Tempat, dan Mitra Sasaran

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2025 di Desa Kepuharjo, Kapanewon Cangkringan, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Lokasi ini dipilih secara sengaja (*purposive*) berdasarkan potensi produksi susu sapi perah yang melimpah serta kedekatannya dengan kawasan strategis pariwisata lereng Merapi. Sasaran mitra dalam kegiatan ini adalah kelompok ibu-ibu istri peternak sapi perah serta pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) kuliner di Desa Kepuharjo dengan jumlah peserta sebanyak 23 orang.

2. Program pemberdayaan ini dilaksanakan secara bertahap yang terbagi ke dalam tiga fase utama, yaitu pra-pelaksanaan, intervensi pelaksanaan, dan pasca-pelaksanaan. Alur rinci tahapan kegiatan disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alir Tahapan Pelaksanaan Program Pengabdian
Sumber: Olahan Tim Pengabdian, 2026

- a. Tahap Pra-Pelaksanaan (Persiapan & Analisis Kebutuhan): Pada tahap awal, tim pengabdian melakukan observasi lapangan dan wawancara mendalam (*in-depth interview*) bersama mitra untuk memetakan kendala utama pemasaran susu segar serta potensi pengolahannya. Selain itu, dilakukan koordinasi dengan tokoh masyarakat setempat untuk menetapkan jadwal dan lokasi pelatihan. Tim juga menyiapkan modul panduan praktis, alat pengolahan, bahan baku susu segar, perlengkapan higienitas produksi (celemek, sarung tangan, masker), serta menyusun lembar Rubrik Observasi Keterampilan.
- b. Tahap Intervensi Pelaksanaan (Penyuluhan & Workshop Praktik Langsung): Tahap intervensi dilakukan dengan menggabungkan dua metode utama, yaitu:
 - i. Penyuluhan Partisipatif: Penyampaian materi edukatif dan diskusi dua arah mengenai pentingnya diversifikasi produk susu, penerapan sanitasi dan higienitas pengolahan pangan (*Good Manufacturing Practices* sederhana), manajemen pengemasan, serta kalkulasi harga pokok produksi (*costing*).
 - ii. Demonstrasi dan Praktik Langsung (*Hands-on Workshop*): Peserta dibagi ke dalam kelompok-kelompok kecil untuk melakukan praktik langsung pembuatan susu rasa buah (dengan teknik pasteurisasi dan pencampuran variasi rasa alami) serta pie susu. Selama proses praktik berlangsung, tim pengabdian mendampingi sekaligus melakukan penilaian unjuk kerja secara nontes menggunakan Rubrik Observasi Keterampilan.
- c. Tahap Pasca-Pelaksanaan (Refleksi Kelompok & Rencana Tindak Lanjut): Tahap akhir diisi dengan Diskusi Refleksi Kelompok (*Participatory Reflection*) di mana peserta secara aktif memberikan umpan balik lisan mengenai kendala, kesan, dan tingkat pemahaman yang didapatkan selama pelatihan. Pada sesi ini juga dilakukan penilaian mutu produk akhir bersama peserta serta penyusunan Rencana Tindak Lanjut (RTL) mengenai strategi pemasaran mandiri produk ke jaringan kios UMKM dan area destinasi wisata di sekitar Desa Kepuharjo.

3. Metode Evaluasi dan Analisis Data

Untuk mengukur efektivitas program dan peningkatan kapasitas mitra tanpa mengurangi kenyamanan peserta, evaluasi dilakukan menggunakan pendekatan partisipatif kualitatif-rubrikatif yang meliputi:

- a. Evaluasi Psikomotorik dan Keterampilan Teknis (Rubrik Observasi): Evaluasi keterampilan praktik dilakukan secara langsung oleh tim pengabdian selama *workshop* berlangsung menggunakan Rubrik Observasi Keterampilan. Indikator yang dinilai mencakup 4 (empat) aspek utama:
 - i. Kepatuhan pada standar higienitas dan sanitasi produksi (penggunaan celemek, masker, dan sterilitas alat).
 - ii. Ketepatan komposisional dan formulasi bahan dalam pengolahan susu segar.

- iii. Keterampilan pengemasan (*packaging*) dan kerapian produk akhir.
- iv. Organoleptik produk (rasa, tekstur, dan aroma susu rasa buah serta pie susu). Data hasil observasi dianalisis secara deskriptif persentase untuk menentukan tingkat penguasaan keterampilan peserta (kategori: Sangat Terampil, Terampil, Cukup Terampil, dan Kurang Terampil).
- b. Evaluasi Kognitif dan Persepsi Partisipatif (Diskusi Refleksi Kelompok): Tingkat pemahaman materi dan respons penerimaan mitra dievaluasi melalui Diskusi Refleksi Kelompok di akhir sesi intervensi. Pendekatan lisan/interaktif ini menggantikan tes tertulis formal agar selaras dengan prinsip *Participatory Rural Appraisal* (PRA). Data kualitatif dari hasil refleksi, umpan balik lisan, serta apresiasi peserta dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif-kualitatif (reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan) guna mendeskripsikan dampak perubahan pengetahuan serta tumbuhnya motivasi wirausaha pada perempuan peternak.

Hasil dan Pembahasan

Program pengabdian kepada masyarakat ini telah direalisasikan secara bertahap pada bulan Oktober 2025 di Desa Kepuharjo, Kapanewon Cangkringan, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Sasaran utama program ini adalah kelompok ibu-ibu istri peternak sapi perah dan pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) lokal. Seluruh tahapan intervensi dirancang menggunakan pendekatan *Participatory Rural Appraisal* (PRA) yang menekankan partisipasi aktif mitra dalam setiap proses pembelajaran dan praktik.

1. Pelaksanaan Sosialisasi dan Identifikasi Kebutuhan Mitra

Kegiatan diawali dengan tahap sosialisasi dan analisis kebutuhan (*needs assessment*) secara interaktif bersama kelompok mitra. Berdasarkan hasil wawancara dan pemetaan situasi, teridentifikasi bahwa permasalahan mendasar yang dihadapi peternak di Desa Kepuharjo adalah rendahnya nilai jual susu segar (*raw milk*). Selama ini, pemasaran susu sepenuhnya bergantung pada pengepul atau koperasi dengan tingkat harga yang relatif statis dan rentan terhadap risiko kerusakan produk. Di sisi lain, potensi ekonomi wilayah yang berada di jalur destinasi wisata populer (seperti *The Lost World Castle*, *The Nice Playland*, dan *The Stonehenge*) belum dimanfaatkan secara optimal oleh kaum ibu untuk menjajakan produk olahan pangan lokal.

Melalui diskusi partisipatif, disepakati bahwa solusi paling aplikatif dan efisien untuk diimplementasikan skala rumah tangga adalah diversifikasi olahan susu segar menjadi susu varian rasa buah dan kue pie susu. Kedua jenis produk ini dipilih karena memiliki daya simpan yang lebih panjang, disukai oleh berbagai kalangan usia wisatawan, serta mudah diproduksi dengan peralatan dapur rumahan tanpa memerlukan investasi modal alat yang besar.

2. Pelaksanaan Pelatihan dan *Hands-on Workshop* Pengolahan Susu

Pelaksanaan pelatihan teknis diselenggarakan dengan menggabungkan metode ceramah interaktif, demonstrasi langsung, dan *hands-on workshop*. Peserta

dibagi ke dalam beberapa kelompok kecil untuk mempraktikkan secara langsung seluruh tahapan produksi di bawah pendampingan tim pengabdian. Fokus pengolahan mencakup dua lini produk unggulan:

- a. Pembuatan Susu Varian Rasa Buah: Peserta dilatih melakukan pasteurisasi susu segar pada suhu optimal (72°C hingga 75°C selama 15 detik) untuk membunuh bakteri patogen tanpa merusak kandungan nutrisi dan cita rasa alami susu. Selanjutnya, susu dikombinasikan dengan sari atau perisa buah alami serta pewarna pangan yang aman. Produk kemudian dikemas dalam botol higienis berdesain menarik yang siap dipasarkan sebagai minuman segar bagi wisatawan.
- b. Pembuatan Kue Pie Susu: Peserta memanfaatkan susu segar sebagai bahan baku utama pembuatan isi (*vla*) pie yang lembut, gurih, dan legit, yang dipadukan dengan kulit pastry renyah (*crust*). Produk ini dirancang sebagai inovasi *snack* dan oleh-oleh khas kawasan lereng Merapi.



Gambar 2. Antusiasme Ibu-ibu Peserta Pelatihan
Sumber: Dokumentasi pelaksanaan kegiatan

Dinamika dan antusiasme peserta selama *workshop* berlangsung sangat tinggi. Ibu-ibu peternak menunjukkan inisiatif yang besar untuk mencoba sendiri setiap tahapan proses produksi bersama kelompoknya masing-masing. Terjadi proses pembelajaran antar sejawat (*peer-to-peer learning*), di mana peserta dari satu kelompok secara aktif bertukar pengalaman, trik teknik mencetak kulit pie, serta tips menjaga suhu pasteurisasi dengan kelompok lainnya.

Tingginya rasa ingin tahu dan komitmen belajar mitra terlihat jelas dari pertanyaan-pertanyaan yang diajukan peserta yang sangat terperinci dan rinci (*detail-oriented*). Peserta tidak hanya menanyakan formula umum, tetapi juga mendalami detail teknis seperti:

- a. Merek spesifik bahan baku yang direkomendasikan (misalnya merek margarin, tepung terigu, atau perisa buah yang menghasilkan cita rasa terbaik).
- b. Takaran gramatur bahan yang presisi agar tekstur *vla* pie tidak pecah atau terlalu cair.

- c. Pengaturan suhu dan durasi pemanggangan oven (*baking time*) skala rumah tangga (baik oven tangkring maupun oven listrik) agar kulit pie matang sempurna tanpa gosong.
- d. Teknik pengemasan *seal* plastik agar pie susu tetap renyah dan memiliki masa simpan lebih lama saat dijual di kios UMKM.

3. Evaluasi Partisipatif dan Penilaian Rubrik Observasi Keterampilan

Sesuai dengan rancangan evaluasi partisipatif, penilaian unjuk kerja peserta dilakukan secara langsung oleh tim pengabdi selama proses workshop menggunakan Rubrik Observasi Keterampilan. Rubrik ini menilai 4 (empat) aspek utama dengan rentang kategori Sangat Terampil (Skor 4), Terampil (Skor 3), Cukup Terampil (Skor 2), dan Kurang Terampil (Skor 1). Ringkasan pencapaian keterampilan peserta disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Penilaian Rubrik Observasi Keterampilan Peserta Pelatihan

No.	Aspek Penilaian Keterampilan	Rata-rata Skor
1.	Sanitasi dan Kebersihan Alat/Area (Kebersihan tangan sebelum olah, sterilitas wadah/botol, kebersihan alat cetak/oven, dan kerapian area kerja)	3,36
2.	Formulasi dan Teknis Pengolahan (Ketepatan penimbangan bahan, teknik pasteurisasi, dan pengaturan suhu oven)	3,48
3.	Pengemasan dan Pelabelan (Kerapian penyegelan/penutupan gelas plastik, kerapian kemasan pie, dan penempelan stiker label)	3,56
4.	Mutu Organoleptik Produk (Konsistensi rasa, tekstur <i>vla</i> & kulit pie, warna, serta aroma produk akhir)	3,72
	Rata-rata keseluruhan	3,53

Sumber: Olahan Tim Pengabdian, 2026

Berdasarkan data pada Tabel 1, secara keseluruhan rata-rata pencapaian keterampilan peserta berada pada kategori Sangat Terampil (88,25%). Capaian tertinggi diperoleh pada aspek Mutu Organoleptik Produk (93,0%) dan Pengemasan dan Pelabelan (89,0%). Hal ini membuktikan bahwa para ibu peternak mampu menyerap instruksi teknis secara cepat serta berhasil menghasilkan olahan susu rasa buah dalam kemasan gelas plastik berlabel serta pie susu dengan kualitas rasa, aroma, dan tampilan visual yang memenuhi kriteria layak jual.

4. Tahap Pasca-Pelaksanaan (*Post-Implementation Phase*)

Tahap pasca-pelaksanaan dilakukan untuk memastikan keberlanjutan dampak (*sustainability*) serta mengevaluasi secara menyeluruh seluruh proses intervensi yang telah dijalankan. Tahapan ini mencakup tiga kegiatan utama:

a. Diskusi Refleksi Kelompok (*Participatory Reflection & Feedback*):

Tim pengabdi bersama peserta mengadakan sesi diskusi reflektif pasca-pelatihan untuk menggali umpan balik (*feedback*) langsung dari para ibu peternak. Hasil diskusi menunjukkan bahwa peserta merasa sangat terbantu

dengan metode demonstrasi langsung, terutama dalam mengatasi rasa ketakutan gagal saat pembuatan kue pie susu dan pencampuran varian rasa susu. Peserta juga secara terbuka menyampaikan kendala praktis yang dihadapi, seperti keterbatasan alat pengolahan rumahan dan penyesuaian waktu produksi di tengah rutinitas harian membantu usaha peternakan keluarga.

b. Evaluasi Partisipatif Ketercapaian & Kualitas Produk:

Evaluasi dilakukan secara bersama-sama antara tim pengabdian dan peserta terhadap hasil akhir produk yang dibuat. Aspek yang dievaluasi meliputi daya simpan susu dalam kemasan gelas plastik (*plastic cup*), kerapian penyegelan (*sealing*), estetika penempelan stiker label, serta pengujian organoleptik (rasa, warna, tekstur *vla*, dan aroma). Hasil evaluasi partisipatif mencatat bahwa produk susu rasa buah dan pie susu yang dihasilkan peserta telah memenuhi kriteria kelayakan visual dan rasa untuk dipasarkan di skala lokal.

c. Penyusunan Rencana Tindak Lanjut (RTL):

Sebagai langkah konkret keberlanjutan program, tim bersama mitra menyusun Rencana Tindak Lanjut (RTL). RTL difokuskan pada dua agenda utama: (1) pembentukan konsistensi produksi mandiri atau berkelompok di tingkat RT/RW untuk menyuplai warung-warung lokal di sekitar objek wisata Cangkringan, dan (2) inisiasi pengajuan legalitas izin edar P-IRT secara bertahap guna meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap keamanan produk olahan mitra.

5. Pembahasan Dampak dan Evaluasi Perubahan Kondisi Mitra

Pelaksanaan program pengabdian ini memberikan dampak perubahan nyata pada kondisi mitra, baik dari aspek pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*), maupun orientasi wirausaha (*entrepreneurial mindset*). Perubahan kondisi mitra sebelum dan sesudah kegiatan pengabdian dirangkum pada Tabel 2.

Tabel 2. Matriks Perubahan Kondisi Mitra Sebelum dan Sesudah Kegiatan Pengabdian

Aspek Evaluasi	Kondisi Sebelum Kegiatan	Kondisi Sesudah Kegiatan
Pemanfaatan Susu	Susu segar hanya dijual mentah (<i>raw milk</i>) ke pengepul/koperasi dengan harga rendah.	Mampu mengolah susu segar menjadi produk bernilai tambah (<i>value-added</i>) berupa susu buah dan pie susu.
Keterampilan Teknis	Belum menguasai teknik pasteurisasi yang benar dan pengolahan pangan bernilai jual.	Memiliki keterampilan mandiri (90,25% sangat terampil) dalam mengolah, mengemas, dan mengatur resep.
Standar Higienitas	Pengolahan susu di tingkat rumah tangga masih secara konvensional tanpa standar sanitasi ketat.	Menerapkan prinsip <i>Good Manufacturing Practices</i> sederhana (pemakaian celemek, masker, sterilisasi wadah).
Orientasi Pasar	Terisolasi dari rantai ekonomi pariwisata di sekitar Desa	Tumbuh kesadaran dan minat berwirausaha untuk memasuk

Kepuharjo.	produk oleh-oleh ke kios UMKM kawasan wisata sekitar.
Sumber: Olahan Tim Pengabdian, 2026	

Melalui Diskusi Refleksi Kelompok (*Participatory Reflection*) di akhir kegiatan, terungkap bahwa program ini berhasil membuka wawasan para ibu peternak mengenai potensi rantai nilai (*value chain*) dari komoditas susu. Peserta menyadari bahwa dengan mengolah susu segar menjadi pie susu dan susu rasa buah, margin keuntungan yang diperoleh dapat meningkat hingga 2-3 kali lipat dibandingkan hanya menjual susu segar mentah.



Gambar 3. Diskusi Refleksi Kelompok
Sumber: Dokumentasi pelaksanaan kegiatan

Selain itu, posisi strategis Desa Kepuharjo yang dikelilingi destinasi wisata unggulan (seperti *The Lost World Castle* dan *The Nice Playland*) kini dipandang sebagai peluang pasar yang konkrit. Para peserta mulai merencanakan pembentukan unit usaha bersama berbasis kelompok wanita tani/peternak untuk memasok produk olahan secara rutin ke kios-kios souvenir dan kuliner di kawasan wisata tersebut.

Secara keseluruhan, integrasi antara pelatihan teknis, pendekatan partisipatif PRA, dan pemanfaatan potensi pariwisata lokal terbukti efektif dalam mendorong *women's economic empowerment*. Perempuan peternak tidak lagi hanya berperan sebagai tenaga pendukung di kandang, tetapi bertransformasi menjadi aktor ekonomi produktif yang mampu memberikan kontribusi nyata bagi pendapatan dan ketahanan ekonomi keluarga secara mandiri dan berkelanjutan.

Hasil pelaksanaan program pengabdian ini menunjukkan bahwa ibu-ibu peternak di Desa Kepuharjo berhasil memperoleh peningkatan pengetahuan dan keterampilan teknis yang signifikan dalam mengolah susu sapi segar menjadi produk olahan bernilai ekonomi lebih tinggi (*value-added*). Selain penguasaan teknis produksi, peserta kini memiliki pemahaman yang lebih komprehensif mengenai pentingnya inovasi varian rasa, kebersihan pengolahan, serta pengemasan gelas

plastik yang rapi dan berlabel sebagai elemen kunci untuk meningkatkan daya saing produk di pasar. Diversifikasi susu segar menjadi pie susu dan susu rasa buah tidak hanya memberikan alternatif lini usaha baru yang berpotensi meningkatkan pendapatan rumah tangga, tetapi juga memperkuat peran strategis perempuan (*women's economic empowerment*) dalam menggerakkan ekonomi lokal berbasis potensi pariwisata kawasan Cangkringan. Ke depan, model intervensi berbasis pendekatan partisipatif ini diharapkan dapat direplikasi secara berkelanjutan guna mewujudkan kemandirian ekonomi masyarakat pedesaan di sekitar kawasan lereng Merapi.

Temuan peningkatan keterampilan dan diversifikasi olahan susu dalam program ini sejalan dengan hasil pengabdian Nurlina et al., (2026) pada Kelompok Wanita Tani Ternak (KWT) di Sumedang, yang menunjukkan bahwa pengolahan susu menjadi produk bernilai tambah (seperti yoghurt) dapat meningkatkan nilai jual susu hingga 2-3 kali lipat dibandingkan penjualan susu segar ke koperasi. Lebih lanjut, sejalan dengan analisis Aiman et al., (2025) mengenai program pemberdayaan perempuan peternak *Kartini Peternak Indonesia* di Pangalengan, keterlibatan aktif perempuan peternak dalam diversifikasi usaha terbukti tidak hanya memperluas sumber pendapatan rumah tangga, tetapi juga meningkatkan kepercayaan diri dan kemandirian ekonomi perempuan di subsektor peternakan. Meskipun demikian, terdapat tantangan serupa yang diidentifikasi oleh Nurlina et al. (2026), yaitu adanya keterbatasan modal peralatan pendingin serta komitmen kewajiban setor susu segar ke koperasi. Dalam konteks mitra di Cangkringan, tantangan ini diantisipasi melalui strategi produksi berbasis kemasan *plastic cup* yang praktis, efisien, dan langsung menyasar segmen wisatawan lokal secara cepat tanpa memerlukan penyimpanan dingin berjangka panjang.

Simpulan dan Rekomendasi

Program pengabdian kepada masyarakat melalui diversifikasi produk olahan susu di Desa Kepuharjo, Kecamatan Cangkringan, Kabupaten Sleman, telah terlaksana dengan baik dan berhasil mencapai tujuannya. Berdasarkan hasil pelaksanaan dan evaluasi kegiatan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Peningkatan Keterampilan Teknis: Program pelatihan dan demonstrasi interaktif berhasil meningkatkan keterampilan teknis serta pemahaman ibu-ibu peternak dan pelaku UMKM dalam mengolah susu segar menjadi produk bernilai tambah (*value-added*), yaitu susu varian rasa buah dalam kemasan gelas plastik rapi berlabel serta kue pie susu dengan kategori kinerja Sangat Terampil (rerata 88,25%).
2. Pemberdayaan Ekonomi Lokal: Kegiatan pemberdayaan ini efektif mengoptimalkan potensi ekonomi rumah tangga, membuka peluang usaha mandiri, serta memperkuat peran strategis perempuan dalam mendukung perekonomian keluarga peternak di kawasan wisata lereng Merapi.

Berdasarkan evaluasi dinamika kegiatan di lapangan, beberapa rekomendasi yang diajukan untuk keberlanjutan program meliputi:

1. Pengembangan Pemasaran Digital dan Legalitas Usaha: Perlu adanya pendampingan lanjutan mengenai strategi pemasaran digital (*digital marketing*) serta pengurusan legalitas dasar seperti P-IRT. Langkah ini penting untuk memperluas jangkauan pasar produk mitra, tidak hanya terbatas pada wisatawan lokal di sekitar objek wisata Cangkringan tetapi juga menysasar pasar yang lebih luas.
2. Inovasi Produk dan Kemandirian Kelompok: Kelompok mitra diharapkan dapat terus mengembangkan inovasi varian rasa, mempertahankan konsistensi mutu organoleptik, serta menerapkan standar higienitas pengolahan secara konsisten guna menjamin keberlanjutan dan kemandirian usaha skala rumah tangga (*home-based industry*).

Penghargaan

Apresiasi kepada Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo yang telah memberi dukungan untuk terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat, Pemerintah Desa Kepuharjo, serta kelompok ibu-ibu mitra di Kepuharjo, Cangkringan atas partisipasi dan kerjasamanya.

Daftar Pustaka

- Aiman, R. Y. M., Mauludin, M. A., & Sulistyati, M. (2025). Analisis Pemberdayaan Perempuan Peternak Sapi Perah dalam Program Kartini Peternak Indonesia di Wilayah Kerja KPBS Pangalengan. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 11(2), 1708–1714.
- Amani, Z. N., Ramadhan, I., Effendy, M. W., Khansa, S. I., Pasha, A. F., Aryadapta, R. S., Putra, H. B. P., & Auralia, M. (2025). Diversifikasi Produk Olahan Susu Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi KTT Rejeki Lumintu. *Jurnal GEMBIRA (Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 3(2), 739–751.
- Anggraeni, N. D., & Gunawan, G. (2024). Kelembagaan Ekonomi Baru Petani-Peternak Pasca Erupsi Merapi 2010. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 13(2), 300–312. <https://doi.org/10.23887/jish.v13i2.76147>
- Chambers, R. (2017). *Can We Know Better?* PRACTICAL ACTION PUBLISHING. <https://doi.org/10.3362/9781780449449>
- Kustiandi, J., Jaelani, M. I., Khumairoh, N., Pakpahan, N., Qomariyah, N., Azizah, R. N., & Hafidzoh, S. A. (2020). Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Melalui Pelatihan Diferensiasi Produk Olahan Susu Sapi Desa Ngembal. *Jurnal Graha Pengabdian*, 2(3), 242–249.
- Lananggar, F. (2024). *Analisis struktur, perilaku, dan kinerja usaha peternakan sapi perah rakyat di Kabupaten Sleman*. Universitas Gadjah Mada.
- Landy, S., Rabbana, M. A., Khasanah, E. U., Aji, J. M. M., & Prasetyo, A. A. (2025). Strategi Diversifikasi Produk Sebagai Upaya Meningkatkan Penjualan Susu Sapi Rembangan. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 102–110.

- Nareswari, A. K., Azkia, N. N., Pramesti, N. A., & Ningrum, N. K. (2025). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Pengolahan Susu Sapi Bernilai Tambah di Desa Nogosaren. *Abdimasku*, 8(3), 1101–1110.
- Nurlina, L., Sulistiyati, M., Yunasaf, U., Alim, S., & Mauludin, M. A. (2026). Pemberdayaan Perempuan Anggota Kelompok Wanita Tani Ternak Melalui Peningkatan Nilai Tambah Produk Olahan Susu (Yoghurt) dalam Upaya Peningkatan Ketahanan Pangan. *Abdimas Galuh*, 8(1), 852–858.
- Putri, A. D., & Ramadhan, I. (2026). Optimalisasi Potensi Susu Sapi melalui Diversifikasi Produk Olahan pada Peternak Dusun Banyudono Desa Gedong. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(2), 1414–1424. <https://doi.org/10.31949/jb.v7i2.17804>
- Supartini, N., Kgs, A., Sumarno, & Windiarti, M. (2022). Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan Susu Pasteurisasi pada Kelompok Peternak Sapi Perah Langgeng Mulyo Desa Ngenep. *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, 7(2), 942–949. <https://doi.org/10.21067/jpm.v7i2.6868>