

NASKAH ORISINAL

Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pengembangan Potensi Lokal Susu Sapi di Desa Kemiri Kabupaten Pasuruan

Dewi Amira Eka Nugraha | Nuriah Yuliati* | Eko Nurhadi | Dita Atasa

Program Studi Agribisnis, Universitas
Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa
Timur, Surabaya, Indonesia

Korespondensi

*Nuriah Yuliati, Program Studi Agribisnis,
Universitas Pembangunan Nasional
"Veteran" Jawa Timur, Surabaya, Indonesia.
Alamat e-mail: nuria_y@upnjatim.ac.id

Alamat

Laboratorium Ekonomi Pertanian, Program
Studi Agribisnis, Institut Teknologi Sepuluh
Nopember, Surabaya, Indonesia

Abstrak

Desa Kemiri, Pasuruan, memiliki potensi besar dalam sektor peternakan sapi perah, namun sebagian besar produksi susu sapi di desa ini masih dipasarkan dalam bentuk mentah sehingga nilai tambahnya belum optimal. Dengan latar belakang tersebut, program pemberdayaan ekonomi masyarakat ini difokuskan pada pengembangan produk bernilai tambah, yaitu mochi berbasis susu sapi perah. Tujuan dari program ini adalah untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa melalui pelatihan pengolahan susu menjadi produk mochi serta pembekalan strategi pemasaran dan branding agar produk dapat bersaing di pasar yang kompetitif. Pelatihan ini mencakup teknik pemilihan bahan baku berkualitas, proses pengolahan yang tepat, serta cara mengemas dan melakukan branding agar produk menjadi lebih menarik. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan keterampilan peserta dalam pengolahan produk lokal berbahan dasar susu sapi, sekaligus membuka peluang pasar yang lebih luas untuk produk mochi. Diharapkan implementasi program ini dapat menjadi model pemberdayaan ekonomi yang berkelanjutan dan direplikasi di desa-desa lain dengan potensi serupa.

Kata Kunci:

Mochi, Pasuruan, Pemberdayaan Ekonomi, Peternakan, Susu Sapi

1 | PENDAHULUAN

1.1 | Latar Belakang

Indonesia saat ini tengah melakukan pembangunan di berbagai sektor, mulai dari infrastruktur, industri, hingga ekonomi. Tujuan utama dari pembangunan ini adalah tercapainya pemerataan pembangunan serta peningkatan kesejahteraan masyarakat, sebagaimana diamanatkan dalam Undang-Undang Nomor 25 Tahun 2004. Perencanaan pembangunan harus berlandaskan pada pertimbangan bahwa kesejahteraan masyarakat merupakan tujuan akhir dari seluruh proses pembangunan. Di antara berbagai sektor yang ada, pembangunan ekonomi memiliki urgensi paling tinggi karena menjadi fondasi dalam pembangunan suatu

negara^[1]. Dalam upaya mencapai pembangunan ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan, pemerintah telah menginisiasi berbagai program yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat, salah satunya melalui pemberdayaan ekonomi. Pemberdayaan ekonomi adalah suatu upaya yang direncanakan dengan tujuan mengubah kondisi ekonomi masyarakat, baik secara individu maupun kelompok. Program ini dirancang untuk mengatasi berbagai masalah yang berkaitan dengan peningkatan kualitas hidup, kemandirian, dan kesejahteraan^[2].

Pemberdayaan ekonomi tidak hanya dilakukan di kota-kota besar, tetapi juga di pedesaan. Masyarakat desa sering kali menjadi fokus utama dalam berbagai program pembangunan, terutama di negara berkembang, karena keterbatasan sumber daya yang dimiliki. Oleh sebab itu, diperlukan strategi yang memungkinkan masyarakat desa untuk memanfaatkan potensi lokal guna meningkatkan kesejahteraan ekonomi. Hal ini tidak hanya penting bagi masyarakat pedesaan itu sendiri, tetapi juga berperan dalam memperkuat perekonomian nasional dengan memanfaatkan keunggulan komparatif dan kompetitif yang dimiliki^[3]. Salah satu bentuk pemberdayaan di pedesaan yang dapat dilakukan adalah melalui pengembangan usaha berbasis komoditas lokal.

Sebagai negara agraris, Indonesia memiliki banyak desa yang kaya akan potensi komoditas lokal^[4]. Salah satu potensi besar di desa-desa tersebut adalah peternakan sapi perah. Susu sapi perah tidak hanya memiliki nilai gizi yang tinggi, tetapi juga berpotensi diolah menjadi produk turunan yang bernilai lebih tinggi. Desa Kemiri di Kecamatan Puspo, Kabupaten Pasuruan, merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi besar dalam sektor peternakan sapi perah. Sayangnya, sebagian besar produksi susu di desa ini masih dipasarkan dalam bentuk mentah, sehingga nilai tambahnya belum optimal. Namun, minimnya pengetahuan dan skill yang dimiliki masyarakat setempat menyebabkan masyarakat kurang mampu mengembangkan potensi sumber daya alam yang sangat melimpah^[5]. Padahal dengan melakukan pengolahan susu menjadi produk bernilai tambah seperti mochi. Mochi terbuat dari tepung beras ketan yang dihaluskan sehingga menghasilkan tekstur yang lembut dan lengket, lalu dibentuk bulat dan diberi taburan tepung maizena yang telah disangrai atau biji wijen^[6].

Makanan ini memiliki sejarah terkait asal usul namanya serta alasan mengapa menjadi bagian dari tradisi perayaan Tahun Baru di Jepang. Kata 'Mochi' berasal dari 'Motsu' yang konon artinya 'untuk menahan atau memiliki' dimana mengartikan bahwa mochi adalah pemberian dari para dewa. Mochi dibuat pada saat ada acara tradisional di Jepang bernama 'Mochitsuki' dan dibuat pada tahun baru^[7]. Kombinasi antara susu sapi perah sebagai bahan dasar dengan inovasi produk tradisional seperti mochi diharapkan dapat menjadi daya tarik baru sekaligus membuka peluang ekonomi bagi masyarakat desa. Pelatihan pengolahan mochi berbasis susu sapi perah yang diadakan di Desa Kemiri merupakan bagian dari upaya pemberdayaan ekonomi melalui pemanfaatan komoditas lokal. Program ini bertujuan untuk memberikan keterampilan baru kepada peternak dan ibu-ibu PKK setempat agar mereka dapat meningkatkan nilai jual komoditas susu sapi perah. Dengan demikian, pengembangan usaha ini diharapkan menjadi model pemberdayaan ekonomi berbasis komoditas lokal yang dapat diterapkan di desa-desa lain yang memiliki potensi serupa.

1.2 | Solusi Permasalahan atau Strategi Kegiatan

Kurangnya pengetahuan tentang manajemen peternakan modern dan teknologi pengolahan susu menyebabkan produktivitas yang rendah, kualitas susu yang kurang optimal, serta kesulitan dalam memperluas pasar dan mengakibatkan rendahnya pendapatan peternak. Banyak peternak hanya mengandalkan penjualan di tingkat lokal atau langsung ke pengepul, tanpa memiliki akses ke pasar yang lebih luas dan menguntungkan. Karena keterbatasan akses pasar, peternak sering kali bergantung pada pengepul yang mematok harga rendah dan menyebabkan adanya penekanan harga jual yang diterima peternak, sehingga pendapatan menjadi kurang optimal. Keadaan warga Desa Kemiri yang rata-rata hanya lulusan sekolah dasar juga menyebabkan kurangnya keterampilan yang cukup dalam mengelola usaha dengan baik, termasuk dalam hal pencatatan keuangan, manajemen modal, dan perencanaan usaha. Untuk dapat mengatasi sejumlah permasalahan di atas, maka kami menjalankan beberapa program kerja yang dapat membantu warga Desa Kemiri. Program kerja yang kami jalankan sesuai dengan keperluan dan keadaan Desa Kemiri dengan mempertimbangkan permintaan warga desa. Kombinasi tradisi lokal dan inovasi modern dapat menciptakan produk-produk unik dari susu sapi perah seperti mochi dengan isian vla susu sapi perah, yang merupakan inovasi dari tradisi kuliner Jepang namun menggunakan bahan lokal seperti susu sapi perah. Peluang melakukan diversifikasi produk dan kesempatan berusaha melalui pengembangan industri susu skala kecil atau menengah sangat terbuka^[8]. Program kerja yang kami berikan sebagai solusi yaitu Pelatihan Nilai Tambah Komoditas Lokal "Pengolahan Mochi dari Susu Sapi Perah". Kegiatan ini bekerja sama dengan pemerintahan Desa Kemiri yang telah banyak memberikan informasi yang diperlukan sehingga acara dapat berjalan dengan lancar.

1.3 | Target Luaran

Target dari kegiatan Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pengembangan Potensi Lokal Susu Sapi di Desa Kemiri Kabupaten Pasuruan hadir dari beberapa peternak dan ibu-ibu PKK setempat. Sebanyak 20 audiens yang telah kami himpun menjadi sasaran utaman dalam program ini. Luaran yang diharapkan dari program ini berupa meningkatnya pengetahuan masyarakat akan potensi susu sapi dan adanya pengolahan susu sapi menjadi produk turunan seperti mochi yang akan didemonstrasikan pengolahannya pada kegiatan. Dengan melibatkan audiens, diharapkan pengetahuan serta pendapatan usaha mereka akan mengalami peningkatan dengan jumlah yang signifikan serta mendorong kemandirian para warga untuk dapat mendirikan badan usahanya sendiri.

2 | TINJAUAN PUSTAKA

Pemberdayaan ekonomi adalah suatu upaya yang direncanakan dengan tujuan mengubah kondisi ekonomi masyarakat, baik secara individu maupun kelompok. Untuk melakukan pemberdayaan ekonomi pada sebuah individu atau kelompok tidak hanya terdapat tujuan melainkan juga terdapat strategi serta prinsip dalam melakukan pemberdayaan^[9]. Prinsip-prinsip dalam pemberdayaan ekonomi meliputi Prinsip Kesetaraan Akses terhadap Sumber Daya Ekonomi, Prinsip Keterlibatan Masyarakat dalam Pengambilan Keputusan, dan Prinsip Keberlanjutan dan Pembangunan Kapasitas. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), pengembangan adalah proses, cara, atau perbuatan untuk menjadikan sesuatu bertambah, berubah sempurna, atau maju. Sehingga dapat disimpulkan jika pengembangan komoditas lokal merupakan proses menjadikan komoditas lokal menjadi sesuatu yang lebih baik atau sempurna. Dimana dalam pengembangan komoditas lokal diperlukan strategi agar tercapai dengan baik dan sempurna yakni dengan cara mengidentifikasi faktor internal dan faktor eksternal yang mempengaruhi kegiatan pengembangan^[10].

3 | METODOLOGI PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan melakukan wawancara terlebih dahulu pada Kepala Dusun Kemiri yaitu Ibu Camelia dan melakukan survei kepada peternak sapi perah yang berlokasi di desa kemiri kabupaten Pasuruan. Setelah wawancara dan survey maka diadakan pelatihan di desa kemiri dan target pelatihan menggunakan *purposive sampling*. Pemilihan lokasi pengabdian ini dilakukan dengan menggunakan metode *purposive sampling*, yakni sebuah metode sampling yang mana dalam pemilihan baik lokasi maupun partisipan melalui identifikasi identitas spesial yang cocok dengan tujuan riset^[11]. Pertimbangan memilih desa kemiri kabupaten pasuruan karena di desa tersebut banyak peternak sapi perah yang memiliki potensi lebih jika dikembangkan lagi dengan dilakukan pelatihan dan lain sebagainya, kemudian yang hadir sebagai target pelatihan adalah para peternak sapi perah dan ibu-ibu PKK setempat, pemilihan ini dilakukan agar sesuai dengan tujuan riset atau pengabdian yakni pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pengembangan potensi lokal.

4 | HASIL DAN DISKUSI

4.1 | Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Pengolahan Susu Sapi Perah

Sebagai salah satu desa yang memiliki potensi besar dalam sektor peternakan sapi perah, Desa Kemiri menghadapi tantangan dalam memaksimalkan potensi ekonominya. Sebelum pelatihan ini dilaksanakan, sebagian besar peternak di desa ini hanya menjual susu mentah dengan harga yang relatif rendah. Hal ini disebabkan oleh kurangnya keterampilan dalam mengolah susu serta keterbatasan akses ke teknologi pengolahan. Program pelatihan ini dirancang untuk menjawab masalah tersebut dengan memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada peternak, sehingga mereka dapat memanfaatkan susu yang diproduksi untuk membuat produk olahan yang lebih menguntungkan. Melalui penyuluhan, pelatihan dan pratek diversifikasi produk olahan susu sapi ini selain memberikan pengetahuan baru juga dapat menumbuhkan semangat masyarakat setempat untuk meningkatkan penghasilan dengan berbisnis produk olahan susu sapi^[12].

Proses pembuatan kue mochi berbahan dasar susu sapi memiliki dua tahapan utama yaitu pembuatan kulit mochi dan pembuatan vla sebagai isian. Tahap pertama adalah pembuatan kulit mochi, yang membutuhkan bahan-bahan seperti:



Gambar 1 Kegiatan Pelatihan Pengolahan Susu Sapi.

1. 500 gram tepung ketan
2. 650 ml susu sapi perah
3. 100 gram bunga telang kering
4. 10 sendok makan gula
5. 3 sendok makan minyak



Gambar 2 Pengolahan Vla Susu Sapi.

Pembuatan dimulai dengan merebus susu sapi perah bersama bunga telang hingga mendidih. Proses ini memberikan warna alami biru pada susu, yang nantinya akan menjadi karakteristik visual pada kulit mochi. Setelah mendidih, susu disaring untuk menghilangkan sisa bunga telang, kemudian dituangkan ke dalam wadah berisi tepung ketan. Gula ditambahkan ke dalam campuran ini, lalu diaduk hingga adonan menjadi halus tanpa ada gumpalan. Minyak kemudian ditambahkan ke dalam adonan untuk memastikan adonan tidak mengendap dan menjaga kelembutan tekstur. Setelah adonan tercampur rata, adonan dipindahkan ke loyang kukus yang telah diolesi minyak untuk mencegah lengket saat pengukusan. Adonan dikukus selama 30 hingga 45 menit dengan api sedang, dan diaduk setiap 10 menit untuk memastikan kematangan merata. Saat dikukus, adonan akan berubah dari warna biru gelap menjadi lebih terang dan transparan, menandakan bahwa adonan telah matang. Setelah itu, adonan dibiarkan mendingin hingga cukup untuk dipegang, tetapi tidak terlalu dingin agar tidak mengeras, dan kemudian ditaburi sedikit tepung

maizena agar tidak lengket selama pembentukan. Adonan kemudian dibentuk menjadi bulatan kecil dan dipipihkan sebagai kulit mochi yang siap diisi dengan vla susu. Pada tahap kedua, pembuatan vla susu sapi perah memerlukan bahan-bahan yang meliputi:

1. 1 kemasan My Fla
2. 2 buah Kuning telur
3. 50 gram tepung maizena
4. 5 sendok makan tepung terigu
5. 500 ml air kelapa
6. 200 ml air putih
7. 250 gram daging kelapa (opsional untuk menambah tekstur)
8. 20 gram mentega

Pembuatan vla dimulai dengan memanaskan susu sapi perah dalam panci dengan api kecil sambil terus diaduk untuk mencegah susu pecah atau gosong. Gula ditambahkan perlahan-lahan ke dalam susu panas hingga larut sempurna. Untuk mencegah penggumpalan, tepung maizena dan tepung terigu dilarutkan terlebih dahulu dengan sedikit susu dingin yang diambil dari susu yang belum dipanaskan. Di wadah terpisah, kuning telur dikocok hingga rata. Setelah susu mulai hangat, campuran tepung perlahan ditambahkan ke dalam panci, bersama dengan air kelapa dan air putih, sambil diaduk hingga adonan mengental. Kuning telur yang telah dikocok kemudian dimasukkan secara bertahap ke dalam campuran, tetap diaduk agar adonan tercampur sempurna. Campuran ini dimasak dengan api kecil hingga vla mengental, yang membutuhkan waktu sekitar 5 hingga 10 menit, sambil diaduk agar tekstur vla tetap halus dan lembut. Langkah-langkah dalam proses pembuatan ini memberikan pemahaman yang mendalam bagi peserta pelatihan tentang cara mengolah kue mocha berbahan dasar susu sapi secara menyeluruh, dari pembuatan kulit hingga pengolahan vla sebagai isian.

4.2 | Evaluasi Tes Awal (*Pre-test*), Akhir (*Post-test*), dan Evaluasi Akhir

Pada tahap awal kegiatan yaitu sebelum dimulainya materi, penulis kami memberikan tes awal atau pre-test kepada 20 audiens yang hadir pada pelatihan dan diperoleh nilai seperti pada Tabel 1.

Tabel 1 Hasil Pre-Test Pengetahuan Audiens Terkait Diversifikasi Pengolahan Susu Sapi

Skor	Kriteria Pengetahuan	Responden (Orang)	Perolehan Nilai	Presentase (%)
6,67 – 9,99	Tinggi	1	10	5
3,34 - 6,66	Sedang	7	5	35
0 - 3,33	Rendah	12	3	60
	Total	20	10	100

Berdasarkan Tabel 1 yang merupakan hasil pre-test pengetahuan audiens terkait diversifikasi pengolahan susu sapi diketahui bahwa terdapat 12 (60%) audiens yang memiliki pengetahuan rendah, 7 (35%) audiens yang memiliki pengetahuan sedang, dan 1 (5%) audiens yang memiliki pengetahuan tinggi. Selanjutnya dilakukan pemberian materi berkenaan dengan diversifikasi pengolahan susu sapi yang salah satunya menjadi produk mochi lalu kembali memberikan test berupa post-test dan didapatkan hasil seperti pada Tabel 2 .

Berdasarkan Tabel 2 yang merupakan hasil post-test pengetahuan audiense terkait diversifikasi pengolahan susu sapi diketahui bahwa terdapat 12 (60%) audiens yang memiliki pengetahuan tinggi sehingga terdapat pengaruh dari adanya pemberian materi diversifikasi pengolahan susu sapi.

Tabel 2 Hasil Post-Test Pengetahuan Audiens Terkait Diversifikasi Pengolahan Susu Sapi

Skor	Kriteria Pengetahuan	Responden (Orang)	Perolehan Nilai	Presentase (%)
6,67 – 9,99	Tinggi	12	10	60
3,34 - 6,66	Sedang	6	5	30
0 - 3,33	Rendah	2	3	10
	Total	20	10	100

Tabel 3 Peningkatan Presentase Pemahaman

Jenis Tes	Jumlah Responden	Presentase (%)
Tes Awal(Pre-Test)	20	5
Tes Akhir(Post-Test)	20	60
	Peningkatan	55

Pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa Kemiri dilakukan melalui program pelatihan pengolahan mochi berbasis susu sapi perah telah memberikan hasil yang signifikan dalam meningkatkan pemahaman akan diversifikasi pengolahan susu sapi. Program ini berhasil memberikan keterampilan baru kepada para peternak dan ibu-ibu PKK, yang sebelumnya hanya terfokus pada produksi dan penjualan susu mentah. Dengan pengolahan susu menjadi produk yang bernilai tambah, seperti mochi, masyarakat desa mampu meningkatkan pendapatan serta memperluas akses pasar. Dampak utama dari pelaksanaan program pelatihan pengolahan mochi berbasis susu sapi perah di Desa Kemiri adalah peningkatan yang signifikan dalam pendapatan masyarakat. Sebelum adanya pelatihan ini, pendapatan peternak di desa sebagian besar bergantung pada harga pasar susu mentah yang fluktuatif dan cenderung tidak stabil. Harga susu mentah yang berubah-ubah ini membuat pendapatan masyarakat desa sulit diprediksi, yang sering kali berdampak pada kesejahteraan ekonomi mereka. Kondisi ini disebabkan oleh ketergantungan pada penjualan produk mentah yang memiliki nilai jual rendah dan keterbatasan akses pasar yang lebih luas.

Setelah mengikuti pelatihan, peserta program mampu mengolah susu sapi perah menjadi produk mochi yang memiliki nilai tambah dan daya jual lebih tinggi. Mochi, sebagai produk olahan yang inovatif, tidak hanya menawarkan keunikan dari segi rasa dan tekstur, tetapi juga mampu menarik minat pasar yang lebih luas. Dengan kualitas yang dihasilkan dari proses pengolahan yang lebih baik, produk mochi ini dapat dijual dengan harga lebih kompetitif, baik di pasar lokal maupun di daerah wisata. Beberapa peserta pelatihan, yang sebelumnya tidak terlibat dalam kegiatan ekonomi formal, kini memiliki keterampilan baru dalam bidang pengolahan pangan. Diversifikasi produk, peningkatan kualitas, atau inovasi bisa menjadi strategi dalam mengembangkan produk unggulan. Dengan adanya penambahan kemampuan dalam pengolahan pangan, beberapa individu yang sebelumnya hanya berperan sebagai peternak kini dapat terlibat dalam proses produksi dan penjualan produk olahan. Dengan adanya pengolahan yang lebih terstruktur dan kebutuhan akan tenaga kerja yang lebih banyak, terjadi peningkatan kesempatan kerja bagi masyarakat, yang sebelumnya terbatas pada sektor peternakan. Selain itu, hal ini juga dapat meningkatkan kesejahteraan para peternak Indonesia^[13].

Secara keseluruhan, program ini telah memberikan dampak yang signifikan terhadap peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat Desa Kemiri melalui diversifikasi produk dan penciptaan lapangan kerja baru. Peningkatan pendapatan dan keterampilan yang diperoleh dari pelatihan pengolahan mochi berbasis susu sapi perah menunjukkan bahwa pemberdayaan ekonomi yang berbasis pada komoditas lokal memiliki potensi besar untuk menciptakan perubahan ekonomi yang berkelanjutan di masyarakat pedesaan. Dengan memberikan pelatihan kepada peternak sapi perah, dapat membantu meningkatkan kualitas dan nilai tambah produk susu pada masyarakat, serta membantu mencapai kesuksesan dalam bisnis peternakan mereka^[14]. Pelatihan pengolahan mochi di Desa Kemiri tidak hanya menekankan pada aspek teknis pengolahan produk, tetapi juga pada peningkatan kapasitas masyarakat dalam bidang pemasaran, pengemasan, dan distribusi. Sektor swasta, terutama perusahaan yang bergerak di bidang makanan dan minuman, dapat berkolaborasi dengan produsen lokal dalam hal pemasaran dan distribusi produk^[15].

5 | KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan yang dapat diambil setelah melihat keberhasilan program pemberdayaan ini, terdapat potensi besar untuk mengembangkan usaha pengolahan mochi di Desa Kemiri lebih lanjut. Dengan dukungan teknologi yang lebih baik dan akses pasar yang lebih luas, produk mochi ini berpotensi menjadi produk unggulan desa yang dapat dipasarkan secara nasional bahkan internasional. Selain itu, pelatihan lanjutan dalam bidang inovasi produk dan diversifikasi olahan susu dapat membantu meningkatkan daya saing produk mochi dan membuka peluang usaha baru di sektor pengolahan susu. Dalam jangka panjang, keberlanjutan program ini akan sangat bergantung pada kerjasama antara pemerintah daerah, sektor swasta, dan masyarakat desa. Dukungan dari berbagai pihak diperlukan untuk memastikan bahwa masyarakat Desa Kemiri terus mendapatkan akses ke pelatihan, teknologi, dan pasar, sehingga mereka dapat terus mengembangkan produk olahan berbasis komoditas lokal dengan nilai tambah yang tinggi.

6 | UCAPAN TERIMAKASIH

Kami ucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dan Dosen Pembimbing Ibu Dr. Ir. Nuriah Yulianti, M.P yang telah membimbing dan memberikan dukungan sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Ucapan terimakasih juga kami sampaikan kepada pemerintah dan warga Desa Kemiri, Kecamatan Puspo, Kabupaten Pasuruan yang telah menerima kegiatan dengan sangat antusias.

Referensi

1. Hidayat A, Lesmana S, Latifah Z. Peran Umkm (Usaha, Mikro, Kecil, Menengah) Dalam Pembangunan Ekonomi Nasional. *Jurnal Inovasi Penelitian* 2022;3(6):6707–6714.
2. Fatine S. Pemberdayaan Masyarakat Kota Dibidang Ekonomi Melalui Umkm Ladu Arai Pinang Di Lubuk Buaya Kota Padang. *Lamahu: Jurnal Pengabdian Masyarakat Terintegrasi* 2022;1(2):78–83.
3. Permana AF. Konseptualisasi Strategi Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa. *J-EBI: Jurnal Ekonomi Bisnis Islam* 2021;1(1).
4. Astuti W, Kusumaningtyas RD, Wulansarie R. Upaya Peningkatan Nilai Tambah Susu Sapi Menjadi Yogurt Berbasis Daun Krokot di Mangunsari. *Jurnal Abdimas* 2019;23(1):27–31.
5. Satria D, Ulva AM, Rahmania DS, Novita M, LF NL, Zakaria R. Implementasi Program Simbiosis (Edukasi Mengenai BIOSAKA) Terhadap Petani Di Desa Penggaron. *Media Pengabdian Kepada Masyarakat (MPKM)* 2024;3(01):178–184.
6. Fikkra KL, Holinesti R. The Effect Of Substituting Butterfly Pea Extract As A Natural Dye In Mochi Production. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi* 2024;5(1):89–95.
7. Mulya AT, Amanda I, Khair SR. Pengolahan Dan Penyajian Makanan Negara Jepang. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi* 2020;1(1):26–35.
8. Setiyowati L. Rantai pasok dan nilai tambah susu sapi perah. *Efficient: Indonesian Journal of Development Economics* 2020;3(2):780–798.
9. Suwito R, Yusuf A. Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Badan Usaha Milik Desa di Desa Wisata Lerep. *Journal of Nonformal Education and Community Empowerment* 2020;p. 88–101.
10. Susanto H. Strategi pengembangan ekonomi berbasis komoditi lokal di Kabupaten Kuantan Singingi. *AGRITURE (Journal Agribusiness Future)* 2020;2(2):107–112.
11. Lenaini I. Teknik pengambilan sampel purposive dan snowball sampling. *Historis: Jurnal Kajian, Penelitian dan Pengembangan Pendidikan Sejarah* 2021;6(1):33–39.

12. Mahdiah N. Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Susu di Sentra Peternakan Sapi Perah Kelurahan Kebon Pedes. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat (PIM)* 2020;2(1):97–103.
13. Tentama F, Rangkuti AF, Mulasari SA, Sulistyawati S, Sukesu TW. Hak Kekayaan Intelektual (HKI)-Hak Cipta Buku Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengelolaan Potensi Lokal 2019;.
14. Zamrudi ZP, Setiawan SRR, Adiana AP, Amanah A, Arifin S. Pengolahan Susu Sapi Perah Sebagai Peningkatan Ekonomi Bagi Masyarakat Desa Wagirkidul Ponorogo. *Nanggroe: Jurnal Pengabdian Cendikia* 2023;2(6):84–92.
15. Nurmianto E, Anzip A, Negoro NP. Evaluasi Desain Ergonomi Alat Pengasapan Ikan Untuk Pemberdayaan Masyarakat. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Bina Darma* 2022;2(1):25–37.

Cara mengutip artikel ini: Nugraha, D.A.E., Yuliati, N., Nurhadi, E., Atasa, D., (2024), Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pengembangan Potensi Lokal Susu Sapi di Desa Kemiri Kabupaten Pasuruan, *Sewagati*, 8(6):2535–2542, <https://doi.org/10.12962/j26139960.v8i6.2388>.