

# **Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan “*Cream cheese* “ Berbahan dasar Santan Sebagai Substitusi**

**Chaerul Salim<sup>\*</sup>, Dedy Wijayanto, Pramudito**

Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti

\*chaerulsalim@stptrisakti.ac.id

## **Abstract**

*All cheese is made from milk but there are various kinds of milk as raw material used to make cheese. Cream cheese is soft cheese that results from the addition of instant coconut milk. With the hope that if the level of consumer preference is exceeded, cream cheese products from instant coconut milk can be mass produced. The aim is to find out how the reaction of people who like cheese to the level of preference and the possibility of mass production. The method in this study uses a trial or experimental method approach. with a sample of 21 respondents taken randomly. Result, in terms of taste, texture, and color as well as knowing the presence or absence of differences in cream cheese products made from coconut milk in terms of taste, texture and color, therefore the results of the calculation and assessment of comparisons between control products and the treatment carried out by panelists on products that are in terms of texture, color, and taste.*

**Keywords:** *Cream Cheese, Substitution, Coconut Milk*

## **Abstrak**

Semua keju terbuat dari susu belum ada bermacam-macam susu sebagai bahan baku yang digunakan untuk membuat keju. Krim keju adalah keju yang lembut hasil dari hasil santan instan. Dengan harapan, tingkat kepuasan konsumen terlampaui maka, produk krim keju dari santan instan dapat diterima masal. Tujuan untuk mengetahui bagaimana masyarakat penyuka keju terhadap tingkat kesukaan dan memilih sebagian besar. Metode dalam penelitian ini menggunakan metode pengujian coba atau eksperimen. dengan sampel sebanyak 21 reponden yang diambil secara acak. Dari segi rasa , tekstur , dan warna serta mengetahui ada atau tidak adanya perbedaan produk cream cheese berbahan dasar santan dari segi rasa , tekstur dan warna karena itu berikut hasil dari perhitungan dan penilaian perbandingan antara produk kontrol dengan perlakuan yang di lakukan oleh panelis terhadap produk yang dilihat dari segi tekstur , warna , dan rasa.

**Kata Kunci:** Cream Cheese, Substitusi, Santan

## PENDAHULUAN

Di era modern seperti sekarang masyarakat Indonesia khususnya Jakarta sudah memiliki gaya hidup sehat, seperti lah raga setiap hari, hingga makan-makanan sehat bahkan ada beberapa masyarakat yang sudah menerapkan gaya hidup vegetarian sebagai gaya hidup *healty*. Salah satu produk *healty* food adalah keju, keju merupakan salah satu bahan pangan yang mempunyai daya simpan yang baik dan kaya akan protein, lemak, kalsium, fosfor, riboflavin, dan vitamin-vitamin lain dalam bentuk pekat dibandingkan dengan susu yang memiliki kandungan air yang sangat tinggi (Daully 1991). Dan pada umumnya keju yang dibuat dan dipasarkan merupakan berbahan dasar susu, baik dari susu sapi maupun susu kambing.

Saat ini Indonesia sudah mampu untuk memproduksi keju sendiri. Hal ini di sadari karena mahalnya biaya import keju dari luar negeri. Serta meningkatnya permintaan keju di Indonesia. Maka dari itu keju merupakan salah satu bidang usaha yang sangat layak untuk di coba. Indonesia merupakan Negara beriklim tropis yang kaya akan keaneka ragaman flora dan fauna. Dimana Kondisi tersebut cocok dan relevan untuk pertumbuhan pohon kelapa. Kelapa (*Cocos Nucifera* ) merupakan tanaman tropis yang telah lama di kenal masyarakat Indonesia. Hal ini dilihat dari jumlah penghasil kelapa dibeberapa daerah.

Menurut <http://ditjenbun.pertanian.go.id> dalam jurnal Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kelapa 2015 – 2017 daerah penghasil kelapa terbesar di Indonesia yang tertinggi dihasil kan oleh pulau Sumatera dengan Provinsi Riau yang menghasilkan kelapa sebesar 423.204 ton selama tahun 2017 dan Provinsi Jawa Timur yang menghasilkan kelapa sebesar 273.200 ton selama tahun 2017 dan Provinsi Sulawesi Utara yang menghasilkan 256.637 ton selama tahun 2017.

Hampir seluruh bagian pohon kelapa dapat digunakan untuk beragam kebutuhan seperti daun kelapa dapat digunakan untuk membuat bungkusan ketupat , batang pohon kelapa yang digunakan untuk membuat furniture hingga buah kela yang paling banyak di konsumsi untuk kebutuhan masyarakat. Dalam pemanfaatannya, daging buah kelapa dapat di olah menjadi kopra kemudian di proses lebih lanjut menjadi minyak. Daging buah kelapa dipergunakan juga dalam keadaan segar yaitu sebagai santan, kelapa parut maupun pembuatan minyak ( Palungkun, 2004)

Daging buah kelapa yang diparut dan di peras akan menghasilkan santan kental yang dapat digunakan untuk kebutuhan masyarakat dilihat dari banyak nya produksi kelapa yang di hasilkan Inonesia. Dan hasil produksi buah kelapa yang hanya di jadikan sebagian besar untuk bahan memasak.

Keju merupakan salah satu olahan pangan yang berasal dari bahan dasar susu. Keju di buat dari susu yang di pisahkan antara protein dan protein cair dalam bentuk dadih ( *curd* ) dan air dadih ( *whey* ). Menurut Smith (1995) keju di temukan oleh pedagang arab dengan cara yang tidak di sengaja di ceritakan bahwa pedagang tersebut menuangkan cairan susu kedalam kantung perut domba. Kemudian berkelana melewati gurun pasir. Pada malam hari saat pedagang memeriksa keadaan susunya, ia menemukan bahwa bentuk susunya tidak sama lagi. Ada dadih dan cairan terpisah yang di sebabkan oleh rennit, enzim yang berasal dari perut hewan mamalia. Suhu panas di siang hari juga membantu proses pembuatan keju ini.

*Curd* adalah lapisan tebal yang menggumpal sesudah susu di campurkan dengan rennet. *Curd* terlihat seperti lapisan tebal dari gelatin atau yoghurt.

Susu yang sudah di panaskan sampai suhu 72 derajat celcius selama 15 detik di campurkan dengan enzim rennet membuat lemak dan protein yang ada di dalam kandungan susu menjadi bergabung. Sehingga terpisahkan dari substansi cair yang di sebut *Whey*. *Whey* sendiri hanya mengandung 1% susu yang sisanya mayoritas adalah air (Harbutt, 2009). Vasey (2006) "*Whey is the watery part of milk that is separated from the curd in the process of making cheese. It is rich in lactose , mineral , and vitamins*". *Whey* adalah bagian dari susu yang terpisah dari dadih dalam pembuatan keju. Itu banyak terkandung lactose , mineral dan vitamin.

Keju pada umum nya berasal dari susu hewani yang di proses sedemikian rupa dan memiliki berbagai macam jenis yang berbeda, mulai dari tekstur , aroma dan rasa. Dan ada pula keju yang berasal dari nabati walaupun keju nabati ini kurang di ketahui oleh masyarakat luas, namun keju ini sudah di kenal bagi kalangan vegetarian karena keju ini terbuat dari kacang almond , kacang mete hingga berasal dari tahu.

## **METODE PELAKSANAAN KEGIATAN**

Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan ini diadaka berkat kerja sama antara Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti dan Kelompok PKK dari kelurahan Bintaro-Jakarta selatan.

Pemberian pelatihan dilakukan berkali-kali sesuai dengan jadwal yang telah disepakati bersama-sama antara keduabelah pihak.

### **1. Persiapan**

Sebelum memulai pembuatan cream cheese perlu dipersiapkan beberapa hal antara lain;

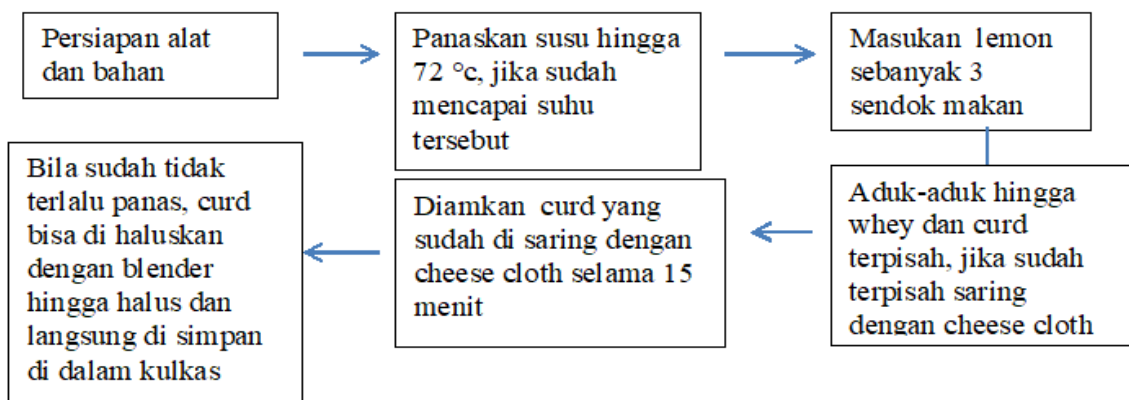
- a. Peralatan utama and peralatan pendukung.
- b. Kesiapan bahan baku utama dan pendukung
  - 1) Susu:
  - 2) Susu yang di gunakan adalah susu sapi
  - 3) Lemon
  - 4) Air Mineral
  - 5) Santan

### **2. Pelaksanaan**

Dibawah ini alur pembuatan cream cheese dalam bentuk diagram.

- a. Menyiapkan peralatan dan bahan baku.
- b. Memanaskan susu hingga 72°
- c. Jika sudah tercapai suhu tersebut maka, masukkan ke Lemon kedalamnya sebanyak 3 sendok makan.
- d. Diaduk hingga merata dan membentuk sebagai *whey* atau menggumpal dan *curd* secara terpisah.
- e. Jika sudah keduanya terpisah disaring dengan menggunakan kain yag jarang ( mori).
- f. Langkah selanjutnya, *curd* didiamkan selama lima belas menit.
- g. Jika sudah mulai agak dingin mulai dihaluskan dengan cara di blender.

h. Terakhir, simpan dalam lemari pendingin ( kulkas).



Gambar 1. Alur Pembuatan Keju Cream Cheese Menggunakan 100% Susu

### 3. Pengemasan

Langkah selanjutnya, membuat pelatihan bagaimana membuat kemasan yang menarik dan mempunyai daya jual yang diminati masyarakat. Dalam hal ini, nara sumber memberikan beberapa contoh kemasan produk milik orang lain. Pengemasan dianggap penting karena, produk makanan se enak apapun tidak akan menarik pembeli jika dikemas biasa-biasa saja.

### 4. Penentuan Harga

Setelah melakukan pengemasan maka, selanjutnya pelatihan menentukan harga. Untuk menentukan harga dilihat berapa modal pokok + biaya tenaga kerja + biaya lain-lain ( seperti; kemasan, pengiriman dll) Setelah ditambahkan semuanya dapat diketahui berapa harga yang layak jual. Tetapi harus diperhatikan juga bagaimana pesaing menetapkan harga pada produk yang sama.

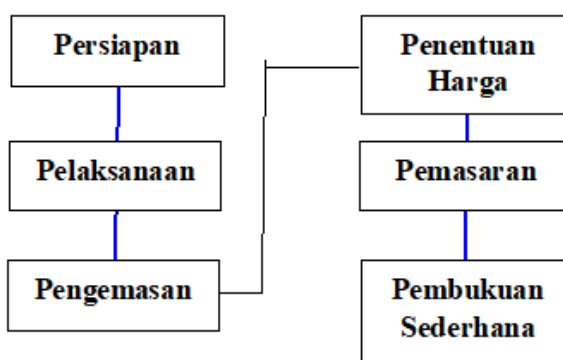
### 5. Pemasaran

Bagian yang tidak penting ialah pola pemasaran. Pada pelatihan ini juga diajarkan berbagai cara melakukan pemasaran. Mulai dari door to door, titip ke warung/ took, menggunakan media social dan sebagainya.

### 6. Pembukuan sederhana

Pelatihan terakhir tentang bagaimana membuat pembukuan sederhana, mulai Modal pokok, pemasukan dan pengeluaran.

Diagram Alir Pelaksanaan Pelatihan



Dalam pelatihan ini menggunakan uji organoleptik yaitu uji yang biasa dilakukan untuk makanan. Soekarto (2002) uji organoleptik atau uji indra atau uji sensoris merupakan cara pengujian dengan menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk.

Syarat-syarat yang harus ada dalam uji organoleptik adalah adanya contoh produk ( sample ) , adanya panelis dan adanya pernyataan yang jujur. Dalam penilaian bahan pangan sifat yang menentukan di terima atau tidak suatu produk adalah sifat indrawinya.

Uji organoleptik memiliki relevansi yang tinggi dengan mutu produk karena langsung berhubungan dengan selera konsumen. Selain itu pengamatannya juga cepat diperoleh. Dengan demikian uji organoleptik dapat membantu analisis usaha untuk meningkatkan produksi atau pemasarannya.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelumnya dilakukan pembuatan cream cheese dilakukan engan menguji coba terhadap produk keju cream cheese dengan menggunakan santan sebagai pengganti dari susu, dalam penelitian pembuatan keju cream cheese akan menggunakan bahan utama yaitu susu full cream 100% dengan menggunakan santan 100 % sebagai pengganti. Keju cream cheese menggunakan santan ini metode yang penulis gunakan adalah uji *Hedonik*, yaitu untuk mencari tingkat kesukaan dari panelis terhadap produk kontrol dan perlakuan. Dan melibatkan 15 orang panelis yang merupakan panelis yang sudah pernah memakan keju cream cheese.

Setelah melakukan uji coba Hedonik , maka akan di lakukan uji sample T Test. Uji sample T Test atau uji perbedaan hanya menggunakan 1 kontrol dan 1 perlakuan. Pada pembuatan keju cream cheese kontrol menggunakan 100% susu. Dan perlakuan dari cream cheese menggunakan 100 % santan.

Dari segi rasa, tekstur , dan warna serta mengetahui ada atau tidak adanya perbedaan produk cream cheese berbahan dasar santan dari segi rasa , tekstur dan warna karena itu berikut hasil dari perhitungan dan penilaian perbandingan antara produk kontrol dengan perlakuan yang di lakukan oleh panelis terhadap produk yang dilihat dari segi tekstur , warna , dan rasa adalah sebagai berikut.

### Variabel untuk Uji Sensoris atau pembedaan

Variabel	Definisi Operasional	Skala Pengukuran
Tekstur	Tingkat Kelembutan Produk	4: sangat lembut 3: lembut 2: tidak lembut 1: sangat tidak lembut
Rasa	Tingkat rasa santan produk	4: sangat berasa creamy 3: berasa creamy 2: kurang berasa creamy 1: tidak berasa creamy
Warna	Tingkat warna putih produk	4: Berwarna Krem 3: Cukup Berwarna Krem 2: Agak Berrwarna Pucat 1: Berwarna Putih

Sumber DataPrimer 2018

## KESIMPULAN

Bahwa pembuatan Cream Cheese ini mudah dan tidak memerlukan biaya besar serta peralatan yang rumit. Masyarakat merasa ini bermanfaat untuk suatu saat bisa dijadikan usaha yang akan menghasilkan guna meningkatkan perekonomian mereka.

Daya Terima Cream Cheese dengan Menggunakan Santan dari 15 Panelis

Dilihat dari hasil data yang didapatkan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Tekstur dari produk 2796 ( Cream Cheese Santan 100 % ) dengan angka 4,06 yang berarti rata-rata dari 15 panelis menyukai tekstur dari produk 2796 (Cream Cheese Santan 100 %).
2. Rasa dari produk 2796 ( Cream Cheese Santan 100 % ) pada pembuatan cream cheese dengan nilai 3.86 yang berarti rata-rata dari 15 panelis menyukai rasa dari produk 2796 ( Cream Cheese Santan 100 % ).
3. Warna dari produk 2796 ( Cream Cheese Santan 100 % ) pada pembuatan cream cheese dengan nilai 4,13 yang berarti rata-rata dari 15 panelis menyukai warna dari produk 2796 ( Cream Cheese Santan 100 % ).

## DAFTAR PUSTAKA

- Vasey, C. (2006). *The water prescription: For health, vitality, and rejuvenation*. Simon and Schuster.
- Daulay, D. (1991). *Fermentasi Keju*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB
- Ditjenbun.pertanian.go.id. Perkebunan Indonesia Komoditas Kelapa 2015-2017. Diakses pada tanggal 31 July 2018. <http://ditjenbun.pertanian.go.id/tinymcpuk/gambar/file/statistik/2017/Kelapa-2015-2017.pdf>
- Harbut, Juliet. (2009). *The World Encyclopedia of Cheese*, Anness Publishing
- Palungun, R. (2004). *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penerbit Swadaya. Bogor.
- Smith, John H. (1995). *Cheese Making in Scotland – A History* The Scottish Dairy Association.
- Soekarto S. T. 2002. *Penilaian Organoleptik untuk industry Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.