

PROGRAM PENGEMBANGAN KEWIRAUSAHAAN DI FAKULTAS PETERNAKAN DALAM MASA PANDEMI COVID-19

N. L. G. Sumardani¹, B. R. T. Putri², dan A. A. P. Putra Wibawa³

ABSTRAK

Generasi muda lulusan perguruan tinggi masih berorientasi sebagai *job seeker* dan bukan sebagai *job maker*, sehingga diperlukan adanya program pengembangan kewirausahaan di universitas, yang bertujuan untuk meningkatkan jiwa wirausaha mahasiswa, dan diharapkan mahasiswa mempunyai keterampilan untuk memulai usaha sehingga mampu mengurangi jumlah pengangguran, serta dapat bersaing dalam dunia kerja. Program Pengembangan Kewirausahaan (PPK) Fakultas Peternakan berusaha untuk dapat meningkatkan minat dan motivasi mahasiswa ditengah masa pandemi Covid-19 melalui beberapa kegiatan pelatihan kewirausahaan yang dilaksanakan secara daring kombinasi online dan offline. Salah satu kegiatan tersebut yaitu pelatihan tentang pengolahan susu menjadi produk minuman fermentasi seperti yoghurt dan kefir yang dikombinasikan dengan berbagai perisa alami, dan disajikan dengan kemasan yang lebih variatif. Kegiatan ini menarik minat dan meningkatkan motivasi mahasiswa Fakultas Peternakan dalam berwirausaha di tengah pandemi Covid-19.

Kata kunci : program kewirausahaan, jiwa wirausaha, susu fermentasi.

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Wirausaha menurut Agustina dan Sularto (2011) adalah orang yang menciptakan sebuah bisnis yang berhadapan dengan risiko dan ketidakpastian, yang bertujuan untuk memperoleh profit, dan mengalami pertumbuhan dengan cara mengidentifikasi kesempatan dan memanfaatkan sumberdaya yang diperlukan. Sedangkan pengusaha atau wirausahawan (entrepreneur) menurut Sumardi (2017) adalah seorang yang menciptakan sebuah usaha atau bisnis yang diharapkan, dengan risiko dan ketidakpastian, untuk memperoleh keuntungan dan mengembangkan bisnis dengan cara membuka kesempatan.

Pada saat ini total penduduk Indonesia (BPS, 2019) pada Agustus 2019 berdasarkan hasil proyeksi penduduk 2010–2035 diperkirakan sebanyak 268,57 juta orang, dengan jumlah penduduk usia kerja sebesar 197,91 juta orang. Jumlah angkatan kerja di Indonesia (BPS, 2019) mencapai 136,18 juta penduduk, sebanyak 129,36 juta bekerja di bidang formal dan informal. Berdasarkan pendidikan, penduduk yang bekerja masih didominasi oleh penduduk dengan pendidikan Sekolah Dasar (SD) atau lebih rendah sebesar 40,51%; Sekolah Menengah Atas (SMA) sebesar 17,66%; Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebesar 11,31%; Universitas sebesar 9,75%; Sekolah Menengah Pertama (SMP) sebesar 7,75%; dan Diploma sebesar 2,82%.

¹ Fakultas Peternakan Universitas Udayana, Denpasar-Bali-Indonesia,, 80232; nlg_sumardani@unud.ac.id

² Fakultas Peternakan Universitas Udayana, Denpasar-Bali-Indonesia,, 80232

³ Fakultas Peternakan Universitas Udayana, Denpasar-Bali-Indonesia,, 80232

Berdasarkan data yang ada, terlihat bahwa lulusan universitas atau perguruan tinggi yang bekerja baik disektor formal maupun informal hanya 9,75% dari total angkatan kerja di Indonesia sebesar 136.18 juta penduduk. Hal ini berarti, generasi muda lulusan perguruan tinggi masih berorientasi sebagai *job seeker* dan bukan sebagai *job maker*. Oleh karena itu sangat diperlukan adanya program pengembangan kewirausahaan di fakultas-fakultas dalam satu universitas, yang bertujuan untuk meningkatkan jiwa wirausaha di kalangan mahasiswa, sehingga nantinya setelah menamatkan studinya, diharapkan mahasiswa mempunyai bekal yang cukup untuk memulai usaha sehingga mampu mengurangi jumlah pengangguran. Selain itu, berwirausaha dapat mengurangi pengangguran, lulusan universitas dapat bersaing dalam dunia kerja.

Program Pengembangan Kewirausahaan (PPK) Fakultas Peternakan, merupakan salah satu program Hibah DIKTI yang bertujuan untuk mengembangkan kewirausahaan menuju terciptanya wirausaha baru khususnya di Fakultas Peternakan Universitas Udayana, dengan luran kegiatan yang diharapkan yakni terbentuknya unit pengembangan kewirausahaan, terbentuknya 20 tenant per tahun selama tiga tahun, dan terbentuknya minimal lima wirausaha baru per tahun selama lima tahun. Program Pengembangan Kewirausahaan di Fakultas Peternakan tidak luput terkena dampak dari bencana pandemi Covid-19.

World Health Organization (WHO) telah mengumumkan status pandemi global untuk penyakit virus corona 2019 atau *corona virus disease 2019* (COVID-19). Ditetapkannya status *global pandemic* tersebut, WHO sekaligus mengonfirmasi bahwa COVID-19 merupakan kondisi darurat internasional. Organisasi kesehatan dunia ini mencatat terdapat 33,8 juta kasus penyakit tersebut yang tersebar di 110 negara di seluruh dunia. Kasus penyebaran pandemi Covid-19 di Indonesia telah merajalela, tercatat hingga September 2020 kasus terkonfirmasi mencapai angka 57.694 kasus tersebar di seluruh provinsi di Indonesia. Secara khusus perkembangan kasus Covid-19 di provinsi Bali per 30 September 2020 mencapai 8.878 kasus positif Covid-19. Pandemi Covid-19 memberikan dampak yang signifikan terhadap berbagai aspek kehidupan masyarakat Indonesia khususnya masyarakat Provinsi Bali. Sektor pariwisata Bali sangat terguncang begitu pula disusul oleh sektor lainnya, sektor pertanian, industri kreatif, perdagangan, dan lain-lain. Tidak hanya memberikan dampak pada masyarakat wilayah perkotaan dan pedesaan namun wabah Covid-19 juga berdampak pada kehidupan civitas akademika universitas, khususnya di Fakultas Peternakan Universitas Udayana.

Program Pengembangan Kewirausahaan Fakultas Peternakan berusaha untuk tetap dapat meningkatkan minat dan motivasi mahasiswa (Sumardani *et al.* 2019) ditengah masa pandemi Covid-19 melalui beberapa kegiatan pelatihan kewirausahaan yang dilaksanakan secara daring kombinasi online dan offline. Kegiatan pelatihan pembuatan “urutan” daging babi fermentasi (Sumardani *et al.* 2020) telah memotivasi mahasiswa Fakultas Peternakan untuk berwirausaha, dengan mengolah hasil ternak khususnya daging ternak babi menjadi produk olahan yang mengedepankan teknologi fermentasi yang dikolaborasikan dengan kearifan lokal budaya di Bali. Diamping itu juga, pelatihan tentang pengolahan susu menjadi produk minuman fermentasi seperti yoghurt dan kefir yang dikombinasikan dengan berbagai perisa alami, dapat menarik minat dan meningkatkan motivasi mahasiswa Fakultas Peternakan dalam berwirausaha di tengah pandemi Covid-19.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam program pengembangan kewirausahaan di Fakultas Peternakan Universitas Udayana yaitu dengan metode pelatihan secara langsung di rumah produksi produk usaha mandiri dan kreatif. Pelatihan pengolahan susu sapi menjadi produk minuman susu fermentasi berupa susu kefir, dilaksanakan di “Rumah Kefir Bali” yang berlokasi di Jl. Gumitir No. 40 Denpasar-Bali. Metode pelaksanaan kegiatan pelatihan juga didukung dengan pembuatan contoh-contoh produk

turunan dari susu kefir tersebut dari aneka varian perisa alami, serta contoh kemasan produk susu kefir yang bisa dijadikan acuan dalam pengembangan kewirausahaan bagi mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Udayana. Kegiatan pelatihan ini dilakukan secara bertahap dengan kelompok-kelompok kecil yang terdiri dari maksimum 10 orang mahasiswa per kelompok, dan dengan menerapkan protokol kesehatan pencegahan Covid-19 pada setiap kelompok mahasiswa. Sasaran yang dilibatkan dalam penelitian ini adalah mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Udayana yang telah mengambil mata kuliah kewirausahaan dan memiliki minat, serta motivasi untuk berwirausaha mandiri.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program Pengembangan Kewirausahaan (PPK) Fakultas Peternakan Universitas Udayana (Fapet UNUD) dipimpin oleh Ni Luh Gde Sumardani, S.Pt. M.Si., beranggotakan Anak Agung Putu Putra Wibawa, S.Pt., M.Si. dan Dr. Budi Rahayu Tanama Putri, S.Pt., MM memasuki tahun ketiga pelaksanaan hibah pengabdian DIKTI. Pada tahun ini dilaksanakan kegiatan pelatihan pengolahan susu sapi menjadi produk kefir dan yoghurt, di “Rumah Kefir Bali” untuk mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Udayana. Kegiatan ini diawali dengan observasi dan pendekatan dengan pemilik usaha “Rumah Kefir Bali” untuk membahas program pelatihan bagi mahasiswa yang tergabung dalam program PPK Fapet 2020. Dari hasil diskusi tersebut, serta dari hasil diskusi dengan tim pelaksana PPK Fapet UNUD, disepakati kegiatan ini dilaksanakan dalam kelompok-kelompok mahasiswa yang terdiri dari maksimum 10 orang per kelompok dan disertai dengan protokol kesehatan pencegahan Covid-19, seperti mengukur suhu tubuh, pemakaian *hand sanitizer* dan menjaga jarak.

Tujuan kegiatan pelatihan ini adalah membina serta memfasilitasi mahasiswa yang berminat di bidang kewirausahaan sehingga muncul wirausaha-wirausaha muda baru dari Fakultas Peternakan, dan mendorong mahasiswa untuk termotivasi menjadi wirausaha muda baru. Narasumber dalam pelatihan ini, sekaligus pemilik “Rumah Kefir Bali”, Dr. Ir. Ni Ketut Suriasih, M.App.Sc, mengungkapkan bahwa kefir memiliki banyak manfaat yaitu untuk meningkatkan imunitas tubuh, mencegah diare, menstabilkan gula darah, menenangkan pikiran, dan untuk kesehatan kulit agar menjadi cerah dan halus. Dengan melihat peluang tersebut maka pelatihan pembuatan kefir tradisional atau *home made* kepada mahasiswa sangat diperlukan dimasa pandemi Covid-19, mengingat manfaat kefir salah satunya adalah untuk meningkatkan imun tubuh.

Di tengah pandemi Covid-19, diperlukan asupan gizi yang baik dalam tubuh karena dengan gizi yang tepat, maka imunitas tubuh pun bisa terjaga dengan baik dan terhindar dari penyakit. Para ahli mengatakan mikrobioma usus sangat penting untuk kekebalan tubuh. Sebab, mikroba dalam usus yang disebut probiotik membantu mencegah bakteri berbahaya memasuki aliran darah dan membuat sakit. Salah satu bahan yang kaya probiotik yang dapat membantu menangkal infeksi adalah susu kefir. Susu kefir adalah bahan makanan super penyembuh usus yang akan meningkatkan kesehatan dengan lebih dari satu cara. Kefir sering ditoleransi oleh orang-orang dengan intoleransi laktosa. Sebab, proses fermentasi mengubah laktosa dalam susu sapi menjadi asam laktat, yang lebih mudah dicerna. Kefir dapat meningkatkan fungsi pencernaan, sehingga kefir dapat menjadi salah satu alternatif bagi yang tidak mengkonsumsi produk susu sapi. Sebab, kefir juga dapat tersedia dengan menggunakan susu kambing, santan, dan susu beras (Sirirat D. dan Jelena P., 2010).

Beberapa penelitian tentang kefir, membuktikan bahwa luka bakar pada tikus yang di treatment menggunakan gel kefir, dan digunakan selama 2 minggu dapat memperkecil persentase ukuran luka, menurunkan presentase inflamasi, meningkatkan presentase epitelisasi dan pembentukan scar (bekas luka) lebih baik dibandingkan dengan obat standar yang biasa digunakan pada perawatan luka bakar

yaitu silver sulfadiazine 1% Huseini *et al.* (2012). Penelitian yang serupa juga dilakukan oleh Mentari *et al.* (2018), yang mengungkap tentang berbagai manfaat dari kefir untuk kesehatan kulit.



Gambar 2.1. dan 2.2. Pelatihan pengolahan susu sapi menjadi produk susu fermentasi (susu kefir)



Gambar 2.3. Produk olahan kefir dengan bahan dasar air kelapa dan biji kefir "Bali Coco Kefir"

Kefir adalah susu fermentasi yang memiliki rasa, warna dan konsistensi yang menyerupai yoghurt dan memiliki aroma khas *yeasty* (seperti tape). Kefir diperoleh melalui proses fermentasi susu pasteurisasi menggunakan starter berupa butir atau biji kefir (*kefirgrain/ kefirgranule*), yaitu butiran-butiran putih atau krem dari kumpulan bakteri, antara lain *Streptococcus* sp., *Lactobacilli* dan beberapa jenis ragi khamir nonpatogen. Bakteri berperan menghasilkan asam laktat (Chen *et al.* 2006) dan komponen flavor, sedangkan ragi menghasilkan gas asam arang atau karbon dioksida dan sedikit alkohol. Itulah sebabnya rasa kefir asam dan juga ada sedikit rasa alkohol dan soda, dan kombinasi karbon dioksida dan alkohol menghasilkan buih yang menciptakan karakter mendesis pada produk (Usmiati, 2007). Dengan penambahan granul kefir sampai 5% dan diperam selama 18-24 jam pada suhu 22°C maka akan dihasilkan produk minuman kefir dengan pH < 4,65, kandungan asam laktat 0,6-0,8% dan kadar alkohol bervariasi antara 0,5-1%.

Kefir dan yoghurt adalah susu fermentasi, tetapi keduanya memiliki perbedaan pada jenis kultur bakteri yang digunakan untuk fermentasi. Yoghurt mengandung bakteri transisi mempertahankan kebersihan sistem pencernaan dan menyediakan makanan untuk bakteri baik. Sedangkan kefir dapat benar-benar membersihkan saluran usus, sesuatu yang tidak dapat dilakukan oleh yoghurt. Kefir mengandung beberapa strain bakteri yang tidak dapat ditemukan pada yoghurt, yaitu *Lactobacillus Caucasus*, *Leuconostoc*, spesies *Acetobacter* dan spesies *Streptococcus*. Kefir juga mengandung ragi yang bermanfaat, seperti *Saccharomyces kefir* dan *Torula kefir*, yang mendominasi, mengontrol dan menghilangkan ragi patogen yang destruktif dalam tubuh manusia (Buckle, 2010).

Metode industri fermentasi kefir memiliki prinsip yang sama dengan metode tradisional. Langkah pertama susu yang digunakan di homogenisasi menjadi 8% kering kemudian dipasteurisasi pada 90-

95°C selama 5-10 menit. Susu didinginkan pada suhu 18-24°C dan diinokulasikan dengan 2-8% kultur kefir (starter bakteri) dalam suatu tank. Fermentasi berlangsung selama 18-24 jam, kemudian koagulum dipisahkan melalui pompa yang didistribusikan ke dalam botol-botol. Fermentasi dilanjutkan pada tahap pematangan pada suhu 12-14°C atau 3-10°C selama 24 jam. Kefir yang didapat disimpan pada suhu 4°C (Ot'es S. dan Cagindi O., 2003).

Proses pembuatan kefir secara tradisional dilakukan dengan cara memanaskan susu (pasteurisasi) kemudian didinginkan sampai 18-22°C. Butiran kefir disebarakan setinggi 5-10 cm pada dasar tangki fermentasi atau fermentor kemudian susu ditambahkan sebanyak 20-30 kali jumlah butiran kefir. Proses fermentasi berlangsung selama 18-24 jam pada suhu 18-22°C. Selama proses fermentasi dilakukan pengadukan 2-3 kali. Setelah diperoleh kualitas kefir yang dikehendaki, selanjutnya dilakukan penyaringan untuk memisahkan butiran kefir. Butiran kefir ini dibilas dengan air dan dapat digunakan untuk proses pembuatan kefir berikutnya. Untuk membuat kefir yang siap untuk diminum, maka kefir hasil fermentasi (setelah dipisahkan dari kefir grain), ditambah susu segar sebanyak 8-10 kali, dihomogenisasi, dimasukkan ke dalam kontainer, difermentasi lagi selama 1-3 hari pada suhu 18- 22°C. Selama proses pemeraman ini akan terjadi pembentukan asam laktat, alkohol, CO₂ dan senyawa-senyawa yang menghasilkan flavor dan aroma (Hidayat *et al.* 2006). Kefir dapat meningkatkan fungsi pencernaan, sehingga kefir dapat menjadi salah satu alternatif bagi yang tidak mengkonsumsi produk susu sapi. Sebab, kefir juga dapat tersedia dengan menggunakan susu kambing, santan, dan susu beras (Suhartanti D. dan Septian R., 2014).

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Dari hasil tersebut diatas dapat disimpulkan bahwa pelatihan pengolahan susu sapi menjadi produk minuman fermentasi berupa susu kefir, yang diselenggarakan oleh tim Program Pengembangan Kewirausahaan sangat bermanfaat bagi mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Udayana dalam upaya meningkatkan minat dan motivasi mahasiswa untuk berwirausaha, sehingga nantinya dapat tumbuh menjadi wirausaha muda baru. Program ini perlu dilaksanakan secara berkesinambungan dan melibatkan tenant-tenant yang baru ataupun tenant yang sudah mandiri.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada DIKTI atas dana hibah Program Pengembangan Kewirausahaan 2020 di Fakultas Peternakan Universitas Udayana, dan kepada tim pelaksana, terimakasih atas bantuan dan kerjasamanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, C. & Sularto, L. (2011). Intensi kewirausahaan mahasiswa (Studi perbandingan antara fakultas Ekonomi dan Fakultas Ilmu Komputer). *Seminar PESAT (Psikologi, Ekonomi, Sastra, Arsitektur, & Sipil) Universitas Gunadarma, Depok*, 18-19 Oktober 2011, Proseding Vol. 4: E.63-E.69
- Buckle, K. A. (2010). *Food Science*. Penerbit: Universitas Indonesia (UI Press), Jakarta.
- Chen, M.J., Liu, J.R., Sheu, J.F., Lin, C.W., Chuang, C.L. (2006). Study on Skin Care Properties of Milk Kefir Whey. *AsianAust. J. Anim. Sci.* Vol. 6, pp. 905-908.
- Hidayat, Nur., Masdiana, Sri Suhartini (2006). *Mikrobiologi Industri*. Penerbit: Andi, Yogyakarta
- Huseini H.F., Rahimzadeh G, Fazeli M.R., Mehrazma M., Salehi M. (2011). Evaluation of Wound Healing Activities of Kefir Product. *Elsevier*, Vol. 38, pp. 719 – 723.
- Mentari L Dewi, Taofik Rusdiana, Muchtaridi, Norisca A. Putriana (2018). Artikel Tinjauan: Manfaat Kefir untuk Kesehatan Kulit. *Jurnal Farmaka*. Vol. 16 (2), pp. 80-86.
- Ot'es, S., Cagindi O. (2003). Kefir: A Probiotic Dairy-Composition, Nutritional and Therapeutic Aspects. *Pakistan Journal of Nutritions*, Vol. 2 (2), pp. 54-59.

- Suhartanti D., Septian R. (2014). Comparison of The Antibacterial Activity of Cow Milk Kefir and Goat Milk Kefir Against Bacteria *Bacillus Cereus*, *Jurnal Kesmas*, Vol. 8 (2), pp. 71-76.
- Sirirat, D., dan Jelena P. (2010). Bacterial Inhibition and Antioxidant Activity of Kefir Produced from Thai Jasmine Rice Milk. *J. Biotechnology*, Vol. 9 (3), pp. 332-337.
- Sumardani, N. L. G., B. R. T. Putri, A. A. P. Putra Wibawa (2019). Sikap, motivasi dan minat berwirausaha mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Udayana. *Buletin Udayana Mengabdi*, Vol. 18(1) Januari 2019, pp. 38-42.
- Sumardani, N. L. G., B. R. T. Putri, A. A. P. Putra Wibawa (2020). “Urutan” daging babi fermentasi produksi program pengembangan kewirausahaan Fakultas Peternakan Universitas Udayana. *Buletin Udayana Mengabdi*, Vol. 19(1) Januari 2020, pp. 1-5.
- Usmiati S. (2007). Kefir susu fermentasi dengan rasa menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian*.