

PIE SUSU: INOVASI OLAHAN SUSU MURNI DI SERAMBI MILK PADANG PANJANG SEBAGAI PELUANG BISNIS

Riko Naldi¹⁾, Roha Nauli²⁾, Bamy Emely³⁾

¹ Fakultas Ekonomi Bisnis, Universitas Fort De Kock Bukittinggi, Jln. Soekarno-Hatta No 11, Manggih Ganting, Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Kota Bukittinggi, Sumatera Barat

email: rikonaldi26@gmail.com

² Bina Wisata, Akademi Pariwisata Paramitha Bukittinggi, Jln. Veteran No 79 C, Jirek simpang tembok Bukittinggi

email: rohanauli12@gmail.com

³ Fakultas Ekonomi Bisnis, Universitas Fort De Kock Bukittinggi, Jln. Soekarno-Hatta No 11, Manggih Ganting, Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Kota Bukittinggi, Sumatera Barat

email: bamyemely03@gmail.com

Abstract

Fresh milk production at the Serambi Milk Padang Panjang cattle farm reaches 300 liters per day. Some of the products marketed to visitors include fresh milk, candy, ice cream and mozzarella cheese. Other product innovations are expected to maximize the use of fresh milk production. One of them is Milk Pie which substitutes UHT milk with fresh milk as a new business opportunity. The method used is qualitative with descriptive analysis using observation techniques, interviews and literature study. The results of the study show that the use of fresh milk can substitute UHT milk as a product innovation in developing business for dairy farm producers.

Keywords: fresh milk, innovation, milk pie, business

Produksi susu murni di peternakan sapi serambi milk padang panjang mencapai 300 liter perhari. Beberapa produk yang dipasarkan ke pengunjung berupa susu segar, permen, ice cream dan keju mozarella. Inovasi produk lainnya diharapkan mampu memaksimalkan penggunaan produksi susu murni. Salah satunya pie susu yang mensubstitusi susu UHT dengan susu murni sebagai peluang bisnis baru. Metode yang digunakan adalah kualitatif dengan analisis deskriptif dengan teknik observasi, wawancara dan study pustaka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan susu murni dapat mensubstitusi susu UHT sebagai inovasi produk dalam mengembangkan bisnis bagi produsen peternakan susu sapi perah.

Kata Kunci: susu murni, inovasi, pie susu, bisnis

PENDAHULUAN

Padang Panjang terkenal sebagai pemasok aneka sayur mayur untuk daerah Sumatera Barat khususnya, dan bahkan sampai keluar provinsi. Kondisi geografisnya sangat mendukung kawasan ini sebagai sentra pertanian sayur dan buah-buahan. Selain sebagai produsen sayur peternakan kususnya peternakan besar juga sangat cocok dikembangkan di daerah ini. Hal yang menarik dari peternakan di kota Padang Panjang ini adalah adanya peternakan sapi perah dengan populasi

terbanyak untuk daerah lainnya di Sumatera Barat. Pada tahun 2016 jumlah populasi sapi perah di Kota Padang Panjang dengan total mencapai 401 ekor.¹ Capaian peningkatan produksi rata-rata susu per tahun pada tahun 2018 sebesar 442.170 liter/tahun dengan persentase capaian sebesar 91,84%. Selanjutnya Indikator peningkatan produksi rata-rata susu per-tahun pada tahun 2018 ditargetkan hingga 481.469 liter/tahun

¹ Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Sumatera Barat (2016)

(Renstra Dinas Pangan dan Pertanian Kota Padang Panjang Tahun 2018 – 2023, 2019).

Salah satu produsen susu sapi di Padang Panjang adalah kelompok Tani Permata Ibu yang dikenal juga dengan Serambi Milk Permata Ibu atau Serambi Milk Padang Panjang. Berbagai produk yang dihasilkan disini adalah susu murni yang dikembangkan menjadi beberapa rasa, selain itu Serambi Milk Padang Panjang juga memproduksi produk olahan atau turunan dari susu murni yaitu yogurt, ice cream, permen susu dan keju mozarella. Hal ini tentunya dilakukan untuk meningkatkan penjualan susu sapi dari berbagai target market. Pasalnya Serambi Milk Padang Panjang mampu memproduksi susu sapi murni hingga 300 liter perharinya.

Serambi Milk Padang Panjang selain sebagai produsen susu sapi juga berkembang sebagai lokasi tujuan wisata edukasi baik bagi wisatawan umum, siswa sekolah hingga mahasiswa yang ada di kota Padang Panjang maupun daerah sekitarnya. Tingginya jumlah kunjungan tentunya memberikan peluang emas untuk meningkatkan penjualan hasil produksi. Dari beberapa varian olahan susu murni yang sudah ada ternyata belum memberikan kepuasan bagi pengunjung, pasalnya produk-produk tersebut sudah terlalu umum dan bukan merupakan ciri khas atau spesifik dari Serambi Milk Padang Panjang. Selain itu produk susu cair juga masih menjadi terkendala untuk dibawa sebagai oleh-oleh karena masa simpan di suhu ruang yang relatif sebentar.

Berdasarkan fenomena tersebut, peneliti mencoba berkolaborasi dengan memanfaatkan ketersediaan bahan baku tersebut untuk dijadikan peluang bisnis baru yang dapat memenuhi kebutuhan

konsumen/pengunjung yang datang ke Serambi Milk Padang Panjang.

METODE PENELITIAN

Metode kualitatif akan digunakan dalam penelitian ini dengan analisis deskriptif. Metode kualitatif secara sederhana didefinisikan sebagai penelitian tanpa melibatkan angka-angka yang tentu berbeda jauh dengan penelitian kuantitatif. Menurut Fliet (2007) dalam Naldi (2022) pada penelitian kualitatif jenis penelitian didesain untuk memberikan pemahaman dan uraian, serta memberikan penjelasan terhadap fenomena sosial yang terjadi dengan cara menganalisis pengalaman, hubungan dan komunikasi diantara personal atau sekelompok orang, serta beberapa dokumen seperti tulisan, gambar, video, dan musik. Dalam penelitian kualitatif realitas sosial dilihat dalam bentuk atau peristiwa yang tengah terjadi dan kenapa dia terjadi dalam masyarakat. Seterusnya, solusi juga dapat diberikan dalam penelitian kualitatif ini, strategi dan juga pendekatan bisa diambil dengan dasar fenomena yang diteliti dan dipelajari (Junaid, 2016). Pada penelitian tersebut peneliti berupaya membangun realitas kemudian memaknainya, sehingga pada penelitian kualitatif betul-betul memperhatikan proses terjadinya sebuah kejadian atau peristiwa dan keaslian dari sebuah penelitian tersebut (Somantri, 2005) dalam (Naldi, 2022).

Penelitian berlangsung dari bulan Mei 2022 sampai Agustus 2022 di Serambi Milk Padang Panjang. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan ide inovasi produk olahan susu sapi segar sebagai oleh-oleh khas yang bisa memaksimalkan penggunaan susu sapi segar karena produksinya yang melimpah. Serta menjadikan olahan baru tersebut sebagai peluang bisnis yang mana

secara tidak langsung juga bisa memperkenalkan Serambi Milk Padang Panjang ke masyarakat lebih luas. Hal ini diharapkan kedepannya bisa mengangkat perekonomian masyarakat sekitar Padang Panjang yang memiliki peternakan sapi perah. Penelitian ini seterusnya akan berfokus pada kreasi dan inovasi produk pie susu dengan menggunakan susu sapi murni sebagai pengganti susu UHT atau susu instant.

Heryana (2018) menyebutkan bahwa informan penelitian yaitu subjek dijadikan sumber informasi dan data tentang permasalahan dan fenomena apapun terkait penelitian tersebut. Dalam penelitian kualitatif, informan terbagi menjadi tiga yaitu informan kunci pengelola dan pengunjung Serambi Milk Padang Panjang, informan utama Indonesian Chef Association (ICA) Bukittinggi dan Asesor Kompetensi Kuliner serta tenaga pengajar tata boga dan informan pendukung adalah masyarakat umum dan pengusaha kue.

Data penelitian akan dikumpulkan dengan melakukan observasi langsung kelapangan. Observasi merupakan suatu rentetan terstruktur yang dilakukan dengan cara mengamati, setelahnya dilanjutkan dengan mencatat dengan sistematis, objektif, logis dan masuk akal yang mengarah pada bermacam fenomena/kejadian pada situasi nyata/rill ataupun situasi buatan (Iryana dan Kawasti, 2021). Selain observasi data juga dikumpulkan dengan mewawancarai beberapa orang informan secara langsung, Newman (2013) dalam Naldi (2022) mengemukakan selain dengan cara pengamatan atau observasi, data pada penelitian kualitatif juga bisa diperoleh dengan melakukan interview atau wawancara dengan informan penelitian.

Teknik ini dilakukan untuk mendapatkan informasi penting lainnya terkait penelitian dimana beberapa informasi tidak bisa diperoleh hanya dengan melakukan pengamatan saja. Pada saat dilakukannya interview, antara kedua pihak terkait seperti peneliti dan informan harus bertemu dan terlibat secara langsung serta berinteraksi dengan aktif agar data yang diinginkan bisa diperoleh secara akurat.

Susu sapi murni adalah cairan yang berasal dari ambing sapi sehat dan bersih, yang diperoleh dengan cara pemerahan yang benar, yang kandungan alaminya tidak dikurangi atau ditambah sesuatu apapun dan belum mendapat perlakuan apapun kecuali pendinginan (Susilawati, 2021). Susu adalah emulsi lemak dalam air dengan globul lemak yang terdispersi dalam fase sinambungan susu skim.

Susu mengandung tiga komponen yang karakteristiknya seperti laktosa, protein dan lemak susu. Disamping itu memiliki bahan-bahan lainnya seperti air, mineral dan vitamin. protein, laktosa, mineral, vitamin dan beberapa tipe sel dalam susu disebut Solid Non Fat (SNF). Protein merupakan komponen susu yang terdiri atas tiga macam protein utama, yaitu casein, lactalbumin, dan lactoglobulin. Ketiga macam protein tersebut terdapat dalam bentuk koloid, tidak membentuk lapisan, dan secara seragam berdispresi di dalam susu. Berbeda dengan lemak, protein hanya dapat memberikan energi sebesar $\pm 4,1$ kalori dalam setiap gramnya (Mukhtar, 2006).

Fandy (2008) dalam Mardhiana (2019) mendefinisikan bahwa inovasi sebagai implementasi praktis sebuah gagasan ke dalam produk atau proses baru. Menurut Kotler dan Keller (2009) inovasi adalah

produk, jasa, ide, dan persepsi yang baru dari seseorang. Inovasi adalah produk atau jasa yang dipersepsikan oleh konsumen sebagai produk atau jasa baru. Secara sederhana, inovasi dapat diartikan sebagai terobosan yang berkaitan dengan produk-produk baru. Menurut Hubeis (2012) dalam Mardiani (2019) inovasi produk merupakan pengetahuan produk baru, yang seringkali dikombinasikan dengan hal baru untuk membentuk metode produksi yang tidak diketahui. Sejalan dengan penelitian Virdianasari (2021) yang mengungkapkan bahwasanya dengan adanya ide ataupun inovasi produk, maka akan lebih memberikan pengaruh yang cukup besar dalam dunia ekonomi dan bisnis, terutama dalam menangkap peluang usaha.

Pie merupakan makanan yang terdiri dari kulit kue kering dan isi yang beraneka ragam. Gislen (2012) menyebutkan bahwa pie adalah salah satu jenis produk pastry yang terdiri atas adonan kulit/pie shells dan topping, biasanya berbentuk lembaran, bulat, mangkuk, bunga teratai dan sebagainya (Khoirunnisa, 2016). Isi pie dapat berupa buah, daging, ikan, sayur, keju, coklat, kустar, kacang, dan lain-lain. Pie memiliki kulit yang terbuat dari tepung terigu protein rendah, butter, garam, dan air. Pie dipanggang dalam proses pembuatannya, pie tidak digoreng, ataupun direbus dan dikukus. Kulit pie yang dipanggang tersebut diletakkan/dicetak di sebuah wadah yang biasanya berbentuk bundar atau persegi panjang. Wadah tersebut terbuat dari bahan metal ataupun kaca yang tahan panas.

Analisis pada data kualitatif merupakan hasil interpretasi semua konsep dari kumpulan data yang mempergunakan *analitic strategic* dengan tujuan agar mudah kemudian data yang masih mentah tersebut

diterjemahkan dalam bentuk narasi atau cerita dan penjelasan dari kejadian yang tengah dipelajari.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Serambi Milk Padang Panjang yang merupakan salah satu koperasi peternak sapi yang ada di Padang Panjang terus mengembangkan diri agar produksi susu sapi yang mencapai 300 Liter perhari ini bisa habis terjual. Menjadi pusat tujuan wisata edukasi bagi siswa sekolah, mahasiswa maupun masyarakat umum membuka peluang bagi koperasi ini untuk terus berinovasi agar keberlimpahan produksi susu ini tidak semata-mata menumpuk dalam freezer saja. Salah satu inovasi produk yang bisa dibuat adalah pie susu. Adapun parameter pie yang baik menurut informan utama adalah Pie musti renyah kulitnya, vianya pun harus lembut bukan seperti permen yang kenyal kalau dikunyah, aromanya khas butter dan susu.

Berikut resep Pie susu original dengan menggunakan susu UHT

Table 1.1 Resep Pie Susu

No	Nama Bahan	Jumlah (satuan)	Keterangan
1	Bahan Pie Dough		
	Tepung terigu protein sedang	1 kg	Ayak
	Gula halus	300 gr	Ayak
	Mentega	300 gr	

Telur	1 butir	Kocok lepas
Vanili	1 sdt	
2 Bahan Vla/Custor		
Susu UHT	500 ml	
Kental manis	1 kaleng	
Tepung maizena	100 gr	Encerkan dengan air
Telur	3 butir	Kocok lepas
Vanili milk essen	1 sdm	

Sumber: Penelitian (Data Diolah), 2022

Table 1.2 Peralatan Pembuatan Pie

No	Nama Alat	Keterangan
1	Hand mixer	
2	Timbangan digital	
3	Gelas ukur	
4	Ring mold	
5	Rolling pin	
6	Spatula	
7	Ayakan tepung	
8	Cetakan Pie	
9	Oven	
10	Mixing bowl	

Sumber: Penelitian (Data Diolah), 2022

Langkah membuat pie adalah sebagai berikut:

1. Pie Dough
 - a. Olesi loyang pie dengan mentega
 - b. Kocok mentega dan gula halus hingga lembut
 - c. Masukkan kocokan telur, aduk kembali hingga benar-benar tercampur rata.
 - d. Tambahkan terigu, aduk dengan menggunakan spatula
 - e. Uleni hingga rata.
 - f. Tutup dengan plastik. Istirahatkan.
 - g. Setelah adonan stabil, ambil beberapa adonan, kemudian gilas dengan menggunakan rolling pin hingga ketebalan tertentu di atas meja yang telah dialasi plastik.
 - h. Potong dengan menggunakan ring mold, kemudian masukan dalam cetakan.
 - i. Ratakan kemudian lakukan sampai adonan habis. sisihkan
2. Vla/ Custor
 - a. Campur semua bahan, kemudian kocok dengan mixer atau aduk dengan ballon wisk.
 - b. Saring adonan.
3. Penyelesaian
 - a. Tuang adonan vla kedalam pie, kemudian panggang dalam oven selama kurang lebih 30 menit dengan suhu 1500 C hingga matang.
 - b. Setelah dingin keluarkan dari cetakan.

c. Siap disajikan

Berdasarkan resep original yang sudah dikemukakan sebelumnya maka uji coba dilakukan dengan menduplikasi resep tersebut namun susu UHT atau susu kemasan diganti dengan menggunakan susu sapi murni, berikut hasilnya:

1. Kulit Pie

Tabel 1.3 Percobaan Pembuatan Kulit Pie

Indikator	Hasil
Aroma	Aroma wangi khas mentega dan susu
Rasa	Tidak terlalu manis, enak
Tekstur	Renyah, tidak keras dan mudah hancur.
Warna	Kuning keemasan

Berdasarkan hasil percobaan resep kulit pie, hasil yang diperoleh sudah sesuai indicator yang diharapkan. Selanjutnya akan dilakukan percobaan pembuatan vla/custor dari susu sapi murni sebagai substitusi susu UHT

2. Vla/ Custor

Table 1.4 Percobaan Pembuatan custor substitusi susu UHT dengan susu murni

Indikator	Hasil
Aroma	Aroma wangi khas susu
Rasa	Tidak terlalu manis, enak dan legit
Tekstur	Lembut di mulut
Warna	Kecoklatan

Percobaan dengan mengganti susu UHT dengan susu sapi murni ternyata tidak mempengaruhi hasil dari pie susu tersebut. Hasil yang diperoleh nyaris sama dan sudah sesuai dengan indikator produk pie yang disampaikan oleh informan utama. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa susu sapi segar bisa menggantikan susu UHT dalam pembuatan pie susu.

Gambar 1.1 Pie Susu dengan Susu UHT



Sumber: data diolah (2022)

Gambar 1.2 Pie Susu Hasil Inovasi Dengan Susu Murni



Sumber: koleksi Pribadi (2022)

SIMPULAN

Serambi Milk Padang Panjang mampu memproduksi susu segar sebanyak 300 liter sehari. Produksi yang melimpah ini ternyata

belum dimanfaatkan dengan maksimal. Inovasi produk olahan susu sapi seperti pie susu diharapkan mampu memaksimalkan penggunaan susu murni sebagai peluang bisnis baru. Hasil percobaan penggunaan susu murni mensubstitusi susu UHT menghasilkan produk pie susu yang renyah, harum khas butter dan susu serta vla yang lembut yang sesuai dengan parameter yang telah dikemukakan oleh informan utama.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penelitian ini terlaksana karena adanya kerjasama yang baik dan bantuan dari berbagai pihak. Terimakasih yang sedalam-dalamnya disampaikan kepada semua pihak terkait seperti pengelola Serambi Milk Padang Panjang. Selanjutnya kepada semua informan yang telah memberikan informasi terkait data penelitian.

REFERENSI

- Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Sumatera Barat (2016). Statistik Peternakan Provinsi Sumatera Barat Tahun 2016 [http://disnak.sumbarprov.go.id/layan-anpublik/files/354statistik%20Tahun%202016%20\(1\).pdf](http://disnak.sumbarprov.go.id/layan-anpublik/files/354statistik%20Tahun%202016%20(1).pdf) diakses 4 Juli 2022
- Heryana, A. (2018). Informan dan Pemilihan Informan dalam Penelitian Kualitatif. *Universitas Esa Unggul*.
- Iryana, dan Kawasti, R. Teknik Pengumpulan Data Metode Kualitatif, Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri (STAIN) Sorong. <https://osf.io/cy9de/download/?formt=pdf> diakses 24 Juli 2022
- Junaid, I. (2016). Analisis Data Kualitatif dalam Penelitian Pariwisata. *Jurnal Kepariwisataaan*, 10(1): 59-74
- Khoirunnisa, R. 2016. Eksperimen Pembuatan Kulit Pie Subtitusi Rumput Laut [Skripsi]. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Kotler, P., Keller, K. L. (2009). *Manajemen Pemasaran*. Edisi 13. Jilid 1. Terjemahan Oleh Bob Sabran. 2008. Jakarta. Erlangga
- Mardhiana, C. (2019). Pengaruh Inovasi, Desain Produk dan Desain Proses Terhadap Kualitas Produk Pada Perusahaan CV.KS Tasikmalaya.
- Mukhtar, A. (2006). Ilmu Produksi Ternak Perah. *Surakarta LPP UNS dan UNS Press*. Surakarta
- Naldi, R., Azahari, A. ., & Isdarmanto. (2022). Fusion Food Perspective: Breadfruit Pizza as Innovative Gastronomy Product in Tourism Academy Paramitha Bukittinggi Campus. *International Journal of Tourism and Hospitality Study*, 7(3).
- Virdianasari, Novita Mega Angel.(2021). Analisis Pengaruh Kreatif dan Inovasi di Dunia Bisnis Kewirausahaan Dalam Perspektif Ekonomi Islam. *Niqosiya: Journal of Economic and Business Research*, hal 37-47