



## Proses Produksi Dan Saluran Distribusi Produk Rumah Babe

Ifan Caesar Ramadhan <sup>1)</sup>; Tiken Ahiriansyah <sup>2)</sup>; Nana Maharani <sup>3)</sup>

<sup>1,2,3)</sup> Universitas Dehasen Bengkulu, Bengkulu Indonesia

Email: <sup>1</sup>[ifancaesarramadhan372@gmail.com](mailto:ifancaesarramadhan372@gmail.com); <sup>2</sup>[tikenapriansyah@gmail.com](mailto:tikenapriansyah@gmail.com); <sup>3</sup>[Nanamaharani45@gmail.com](mailto:Nanamaharani45@gmail.com)

### ARTICLE HISTORY

Received [24 Juni 2023]  
Revised [21 Maret 2024]  
Accepted [30 Maret 2024]

### KEYWORDS

Produksi, Distribusi,  
Rumah Babe

This is an open access article  
under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



### ABSTRAK

Mitra Pengabdian Masyarakat pada kegiatan ini adalah Usaha Produksi Rumah Babe yang usahanya bergerak dalam bidang usaha susu jelly, beralamat di Jl Zainul Arifin Gg Mandiri no 25 RT 01 RW 01 Padang Nangka Singaran Pati Kota Bengkulu. Kegiatan produksi produk olahan susu jelly ini dilakukan dengan konvensional dan menjadi produk yang sangat diminati oleh masyarakat banyak. Sosialisasi yang dilakukan oleh mahasiswa dalam proses produksi tersebut juga menjadi suatu cara yang dapat dijadikan contoh untuk masyarakat luas untuk dapat membuat atau memproduksi produk usaha susu jelly tersebut sehingga menjadi hal yang positif untuk masyarakat dan mahasiswa juga menjadikan hal tersebut sebagai pembelajaran atau ilmu untuk mereka terhadap proses olahan susu jelly ini. Sosialisasi produksi yang dilakukan adalah dengan melihat dan ikut serta dalam cara pembuatan susu jelly ini dari awal proses sampai susu jelly siap untuk di jual.

### ABSTRACT

*The Community Service Partner in this activity is the Babe House Production Business whose business is engaged in the milk jelly business, having its address at Jl Zainul Arifin Gg Mandiri no 25 RT 01 RW 01 Padang Nangka Singaran Pati Bengkulu City. The production of processed jelly milk products is carried out conventionally and is a product that is in great demand by the general public. The socialization carried out by students in the production process is also a way that can be used as an example for the wider community to be able to make or produce jelly milk business products so that it becomes a positive thing for the community and students also make this a lesson or knowledge for them processing of this jelly milk. The socialization of production is carried out by observing and participating in the process of making jelly milk from the beginning of the process until the jelly milk is ready to be sold.*

## PENDAHULUAN

Produk dengan pasteurisasi banyak digunakan di masyarakat saat ini. Secara umum, Pasteurisasi adalah proses yang dilakukan untuk membunuh sebagian mikroba dengan meminimalisasi kerusakan protein akibat suhu yang terlalu tinggi. Salah satu proses pasteurisasi adalah dengan memanaskan objek dengan menggunakan suhu di bawah 100 derajat dalam jangka waktu tertentu. Teknik ini biasa digunakan untuk sterilisasi minuman, seperti susu agar waktu penyimpanan minuman tersebut bisa lebih panjang. Salah satu produk yang sering pasteurisasi adalah susu. Susu yang dilakukan dengan cara pasteurisasi merupakan bahan pangan beraneka ragam yang dikenal selama ribuan tahun yang merupakan produk olahan tradisional dan terus berkembang seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi.

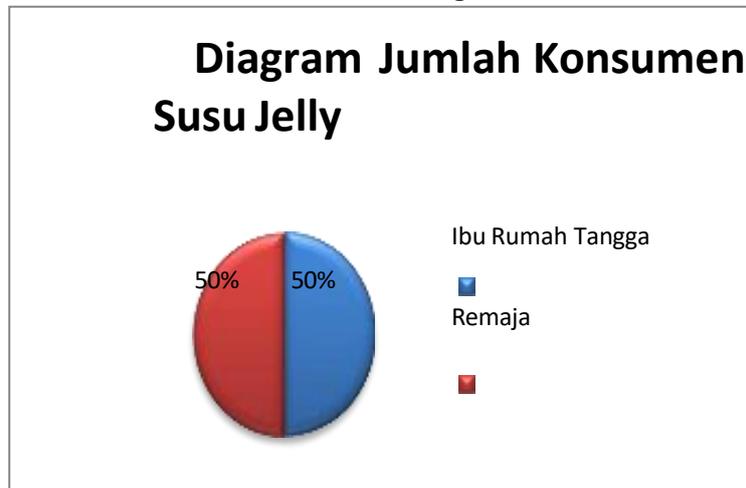
Salah satu bentuk produk susu pasteurisasi yang banyak digunakan dan disukai masyarakat adalah salah satu merk susu yang ada di usaha produksi Rumah Babe yaitu Sully yang sering di sebut dengan Susu Jelly yang memiliki banyak rasa yang dapat di kenal di lidah masyarakat. Proses pasteurisasi terhadap susu jelly tersebut yang dilanjutkan dengan pendinginan langsung akan menghambat pertumbuhan mikroba yang tahan terhadap suhu pasteurisasi dan akan merusak sistem enzimatis yang dihasilkannya (misalnya enzim fosfatase dan lipase) sehingga dapat mengurangi kerusakan zat gizi serta memperbaiki daya simpan susu segar (Ulum, 2009). Proses pendinginan setelah proses pasteurisasi juga dapat meminimalisasi terjadinya kerusakan protein (denaturasi protein) pada susu hasil pasteurisasi. Susu perlu diberi perlakuan tertentu agar tidak cepat rusak, seperti penyimpanan dalam refrigerator dan proses pasteurisasi. Susu dari segi kimia yaitu mengandung zat kimia organik ataupun anorganik berupa zat padat dan air. Lebih jauh, zat padat tersebut adalah protein, karbohidrat, lemak, mineral, vitamin dan enzim. Ditambahkan olehnya kualitas fisik susu ditentukan berdasarkan berat jenis (BJ), pH, titrasi keasaman dan organoleptik (bau, warna dan rasa). Oleh karena itu, kami memilih industri susu jelly yang pembuatannya melalui pasteurisasi.

## METODE

Jumlah yang membeli hasil olahan produk susu jelly tersebut sangat banyak dan tidak memandang umur, baik remaja maupun Ibu Rumah Tangga juga membeli produk olahan susu jelly tersebut di karenakan mempunyai banyak rasa yang dapat di konsumsi oleh semua kalangan umur. Contoh rasa

susu jelly yang ada pada usaha produksi Rumah Babe ini adalah Susu jelly dengan rasa taro, rasa cappucino, rasa anggur, rasa choco hazelnut, rasa coklat, rasa strawberry dan masih banyak rasa lainnya yang benar-benar dapat dikonsumsi oleh masyarakat banyak dan tidak memandang umur sekalipun.

Gambar 1 Diagram



Banyaknya kelebihan yang ada di produk olahan susu jelly homemade di Rumah Babe ini yaitu

1. Susunya terbuat dari susu sapi segar yang baru diperah pagi hari, dikirim dan langsung diolah dengan cara Pasteurisasi, jadi masih fresh
2. Tanpa ada tambahan air dan pengawet.
3. Manisnya tanpa pemanis buatan
4. Tentunya bisa request rasa atau bisa request yang original (hanya penambahan gula saja) dan plain (tanpa gula dan perisa).
5. Dibuat hanya sesuai pesanan.

Sosialisasi yang dilakukan dalam produk susu jelly usaha produksi rumah babe ini dilakukan pada hari rabu, 14 Juni 2023. Sosialisasi yang dilakukan tersebut dilakukan dengan ikut dalam tata cara produksi susu jelly tersebut, dari pembuatan awal sampai susu jelly siap untuk di jual.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Aktivitas

Hasil kegiatan sosialisasi pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di di Jl Zainul Arifin Gg Mandiri no 25 RT 01 RW 01 Padang Nangka Singaran Pati Kota Bengkulu yang mengunjungi pelaku usaha produk susu jelly, usaha produksi Rumah Babe. Hasil yang diharapkan dengan adanya sosialisasi pengabdian masyarakat ini adalah sebagai berikut : (1) Para anggota produksi susu jelly dapat mempertahankan produk olahan susunya dan bahkan lebuah meningkatkan agar tidak kalah saing dengan produk susu lainnya. (2) Dapat menjadikan wadah untuk mahasiswa memahami tata cara pembuatan susu jelly tersebut sehingga nantinya mahasiswa juga memiliki ilmu untuk dapat terjun langsung ke dunia produksi yang lebih baik dari susu jelly. Tata cara produksi susu jelly tersebut yaitu :

1. Susu di Pasteurisasi dgn suhu 80°C
2. Setelah susu dilakukan pasteurisasi, susu di dinginkan sampai dengan suhu 65°C
3. Setelah susu dingin, selanjutnya diberikan gula dan perisa (dengan berbagai rasa)
4. Selanjutnya susu dapat siap dikemas dengan masukkan kedalam botol yang telah disediakan
5. Susu yang telah di kemas harus ditutup dengan rapat dan dimasukkan kedalam freezer agar lebih dingin untuk di konsumsi oleh masyarakat
6. Selanjutnya susu dapat di jual atau dopasarkan

**Tabel 1 Hasil Pretest Produksi Olahan Susu Jelly Usaha Produksi Rumah Babe**

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Apakah setiap botol yang di produksi dalam seminggu itu selalu habis?	Ya selalu habis dan kami memproduksi 3x dalam seminggu dengan produksi sebanyak 100 botol
2	Remaja lebih dominan menyukai rasa apa pada susu jelly?	Remaja biasanya lebih menyukai rasa coklat dan choco hazelnut
3	Berapa harga per botol susu jelly?	Harga reseller 11.000 dengan minimal order 20 botol
4	Mengapa susu jelly menjadi olahan yang sangat favorit di Rumah Babe ini?	Karena susu jelly salah satu olahan susu yang mempunyai banyak rasa sehingga tidak bosan masyarakat untuk mengkonsumsinya dan bahkan susu nya diberikan jelly
5	Ibu Rumah Tangga lebih dominan menyukai rasa apa?	Ibu Rumah Tangga kebanyakan lebih suka rasa taro dan strawberry

Sumber : Data Primer 2023, Diolah

Dari hasil di atas terlihat bahwa susu jelly di produksi dalam seminggu itu sebanyak 3x produksi dengan jumlah 100 botol setiap produksinya. Susu jelly selalu habis setiap sekali produksi sebanyak 100 botol tersebut sehingga jika dalam 3x produksi dalam seminggu, susu jelly di produksi sebanyak 300 botol dalam seminggu dan selalu habis. Susu jelly di jual dengan harga reseller Rp.11.000 setiap botolnya dengan minimal order sebanyak 20 botol. Susu jelly menjadi daya tarik para remaja maupun Ibu Rumah Tangga. Semua kalangan umur dapat mengkonsumsi susu jelly tersebut. Para yang konsumsi susu jelly merasakan susu jelly dengan berbagai varian rasa, hal tersebut yang membuat susu jelly menjadi minuman olahan susu yang sangat di minati bahkan di nanti produksinya oleh pecinta susu jelly tersebut.

**Gambar 2 Dokumentasi**





### Penyelesaian Masalah

Setelah melakukan sosialisasi tentang Sosialisasi Usaha Produksi Rumah Babe yang usahanya bergerak dalam bidang usaha susu jelly yang beralamat di Jl Zainul Arifin Gg Mandiri no 25 RT 01 RW 01 Padang Nangka Singaran Pati Kota Bengkulu. bisa dilihat dari antusias pengurus dan anggota usaha produksi rumah babe tersebut untuk mengembangkan ilmu yang di dapat agar dapat membuat usaha susu jelly tetpa berkembang dan juga tetap dipertahankan rasa dan kualitasnya yang dapat menghasilkan dan bisa dipasarkan secara luas sehingga ekonomi rumah tangga dapat terbantu dengan adanya pemasukan dari produk yang di hasilkan Rumah Babe. Pengabdian ini juga diharapkan kepada mahasiswa yang melakukan pengabdian untuk mengembangkan ilmu yang di dapat selama proses berlangsungnya pengabdian untuk meningkatkan kesejahteraan dan memberikan dampak yang besar bagi mahasiswa yang ingin memulai usaha. Pengabdian ini dilakukan untuk mewujudkan ekonomi yang berkelanjutan agar mampu meningkatkan produktivitas terutama memanfaatkan sumber daya yang ada

**Tabel 2 Evaluasi Hasil Sosialisasi Susu Jelly Usaha Produksi Rumah Babe di Jl Zainul Arifin Gg Mandiri no 25 RT 01 RW 01 Padang Nangka Singaran Pati Kota Bengkulu**

No	Pertanyaan	Jawaban	Persentase (%)
1	Setelah saudara mengikuti cara pembuatan/poduksi ini dengan baik?	Ya	100
2	Setelah saudara mengikuti cara produksi ini, apakah saudara sudah mengetahui langkah - langkah pembuatan susu jelly?	Ya	100
3	Setelah saudara mengikuti tata cara produksi ini, apakah saudara sudah dapat melakukan proses produksi dengan sendirinya?	Ya	100
4	Setelah saudara mengikuti cara produksi ini, apakah saudara sudah dapat mengetahui segala varian rasa yang ada di dalam susu jelly ini?	Ya	100
5	Setelah saudara mengikuti sosialisasi produksi usaha susu jelly ini, apakah saudara sudah paham dengan khasiat yang di tawarkan di dalam susu jelly?	Ya	100

Hasil evaluasi pada tabel 2 menunjukkan, setelah mengikuti pengabdian ini, para mahasiswa sudah dapat mengetahui dengan baik segala proses pembuatan susu jelly tersebut mulai dari awal pembuatan yaitu susu yang dilakukan dengan cara peusteurasi, setelah itu dilakukan proses-proses selanjutnya sampai diberikan barian rasa untuk susu jelly tersebut. Para mahasiswa juga sudah dapat melakukan proses produksi dengan sendirinya tanpa bantuan dari pihak rumah babe, karena para mahasiswa yang sudah paham dengan tata cara pembuatan susu jelly ini. Setelah melakukan pengabdian ini para mahasiswa akan bisa mengembangkan usaha dengan sendirinya seperti khususnya produk usaha susu jelly bahkan lebih diberikan inovasi agar dapat beda dari produk susu jelly di usaha rumah babe tersebut.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Hasil yang di dapat dalam melakukan Sosialisasi Pengabdian Masyarakat tentang Usaha Produksi Rumah Babe yang usahanya bergerak dalam bidang usaha susu jelly, beralamat di Jl Zainul Arifin Gg Mandiri no 25 RT 01 RW 01 Padang Nangka Singaran Pati Kota Bengkulu yang dilakukan oleh mahasiswa Universitas Dehasen Bengkulu adalah Tata cara produksi susu jelly tersebut yaitu :

1. Susu di Pasteurisasi dgn suhu 80°C
2. Setelah susu dilakukan pasteurisasi, susu di dinginkan sampai dengan suhu 65°C
3. Setelah susu dingin, selanjutnya diberikan gula dan perisa (dengan berbagai rasa)
4. Selanjutnya susu dapat siap dikemas dengan masukkan kedalam botol yang telah disediakan
5. Susu yang telah di kemas harus ditutup dengan rapat dan dimasukkan kedalam freezer agar lebih dingin untuk di konsumsi oleh masyarakat
6. Selanjutnya susu dapat di jual atau dopasarkan

### Saran

Dari hasil sosialisasi yang didapat dalam melakukan Sosialisasi Pengabdian Masyarakat ini, maka saran untuk selanjutnya yaitu sebaiknya untuk mahasiswa dapat mengembangkan ilmu yang di dapat selama pengabdian ini untuk dapat membuka usaha sendiri seperti usaha susu jelly dan dapat mengembangkan inovasi yang baru dan juga ilmu yang diperoleh dapat di sebarkan kepada masyarakat luas.

## UCAPAN TERIMA KASIH (Jika Ada)

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada:

1. Dekan Fakultas Ekonomi Ibu Dr. Suwarni, S.Kom, M.M
2. Kepala Prodi Manajemen Universitas Dehasen Bapak Dr.Ahmad Soleh, S.E., M.Si.
3. Pengurus dan anggota Usaha Produksi Rumah Babe

## DAFTAR PUSTAKA

- A Soleh, A Arlina, S Suwarni, KC Susena, D Anggara - Jurnal Dehasen Untuk Negeri, 2022. Implementasi Digital Marketing Dalam Optimasi Potensi Industri Rumah Tangga Warga RT. 10 RW. 04 Kelurahan Padang Jati Kecamatan Ratu Samban Kota Bengkulu. Jurnal Dehasen Untuk Negeri. 1(1), 89–94
- Hutagaol FVA. 2013. Kualitas mikrobiologi susu sebelum dan sesudah pasteurisasi [skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Meisya, N. 2011. Strategi Produksi Susu Pasteurisasi di Koperasi Produksi Susu (KPS) Bogor, Jawa Barat.
- Susena, K. C., & Soleh, A. (2015). “OPAK IMUT” DAN “OPAK MINI” SEBAGAI SOLUSI PENINGKATAN MUTU PRODUK CASSAVA CHIPS DI DESA SIDODADI KECAMATAN PONDOK KELAPA KABUPATEN BENGKULU TENGAH. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 2(2).
- Susilorini TE, ME Sawitri. 2006. Produk Olahan Susu. Jakarta (ID): Penebar Swadaya.