P-ISSN: 2774-5007 | E-ISSN: 2774-499X
Vol. 8 No. 4 Oktober 2026 | Hal. 702-709

ABDIMAS NUSA MANDIRI
JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT NUSA MANDIRI

PENGOLAHAN SUSU PASTEURISASI MENJADI PERMEN KOPI SUSU BERNILAI EKONOMIS DI DESA KALIPUCANG

Verra Putri Nur Azizah[1], Muhamad Abiedama Fahrezi[1], Rahma Diana Thoyib[1], Sani[1*], Muhammad Raka Cahya Febrian[2], Hilmi Rafif Ardya[1]

[1]Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik dan Sains, UPN "Veteran" Jawa Timur
[2]Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik dan Sains, UPN "Veteran" Jawa Timur
Jl Raya Rungkut Madya, Kota Surabaya, Indonesia
23031010114@student.upnjatim.ac.id, 23031010121@student.upnjatim.ac.id, 23031010184@student.upnjatim.ac.id, sani.tk@upnjatim.ac.id*, 23036010064@student.upnjatim.ac.id, 22031010121@student.upnjatim.ac.id
(*) Corresponding Author

Ciptaan disebarluaskan di bawah Lisensi Creative Commons Atribusi-NonKomersial 4.0 Internasional.

Abstract

Kalipucang Village, Tutur District, Pasuruan Regency, has significant local resource potential, particularly fresh cow's milk and coffee as key commodities for the local community. However, the utilization of these commodities among local communities is still mainly focused on basic product distribution, while further processing into processed products has not been fully developed. This activity was conducted to introduce the processing of pasteurized milk and coffee into coffee milk candy as an innovative food product that transforms local raw materials into processed products with broader marketing opportunities. The activity stages consisted of delivering information regarding product processing benefits, demonstrating the production process of coffee milk candy, and evaluating participants' understanding through discussion sessions. The results showed that the community of Kalipucang Village was able to follow the coffee milk candy production process, starting from raw material preparation to the final production stage, as an effort to utilize local milk and coffee resources. The produced coffee milk candy has the potential to be developed as a household-scale business product and a local specialty product. The utilization of pasteurized milk and coffee through this product innovation is expected to enhance the value of local commodities, strengthen community involvement, and encourage economic development based on village resources.

Keywords*: coffee milk candy; community empowerment; Kalipucang Village; pasteurized milk; product added value.*

Abstrak

Desa Kalipucang, Kecamatan Tutur, Kabupaten Pasuruan memiliki potensi sumber daya lokal berupa susu sapi segar dan kopi yang menjadi komoditas unggulan masyarakat. Namun, pemanfaatan susu sapi dan kopi pada tingkat masyarakat masih berfokus pada distribusi produk dasar, sedangkan pengolahan menjadi produk bernilai tambah belum dikembangkan secara optimal. Kegiatan ini dilaksanakan untuk memperkenalkan pengolahan susu pasteurisasi dan kopi menjadi permen kopi susu sebagai inovasi produk pangan yang mampu mengubah bahan baku lokal menjadi produk olahan dengan peluang pemasaran yang lebih luas. Metode kegiatan meliputi penyampaian materi mengenai manfaat pengolahan produk, demonstrasi pembuatan permen kopi susu, serta evaluasi pemahaman peserta melalui diskusi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat Desa Kalipucang mampu mengikuti proses pembuatan permen kopi susu mulai dari tahap persiapan bahan hingga tahap akhir produksi sebagai bentuk pemanfaatan potensi susu dan kopi lokal. Produk permen kopi susu yang dihasilkan memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai usaha rumah tangga dan produk khas daerah. Pemanfaatan susu pasteurisasi dan kopi melalui inovasi produk ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah komoditas lokal, mendukung pemberdayaan masyarakat, serta mendorong pengembangan ekonomi berbasis potensi desa.

Kata kunci: pemberdayaan masyarakat; permen kopi susu; pasteurisasi susu; peningkatan nilai tambah produk; Desa Kalipucang.

Lisensi CC Atribusi-NonKomersial 4.0 Internasional
https://doi.org/10.33480/abdimas.v8i4.8618

P-ISSN: 2774-5007 | E-ISSN: 2774-499X
Vol. 8 No. 4 Oktober 2026 | Hal. 702-709

PENDAHULUAN

Susu merupakan salah satu bahan pangan bergizi tinggi yang mengandung protein, lemak, vitamin, dan mineral yang penting bagi pemenuhan kebutuhan nutrisi masyarakat [1]. Namun, susu segar memiliki daya simpan yang relatif singkat sehingga rentan mengalami penurunan kualitas apabila tidak segera diolah atau ditangani dengan baik [2]. Oleh karena itu, diperlukan upaya diversifikasi produk olahan susu untuk memperpanjang masa simpan, meningkatkan nilai tambah, serta memperluas pemanfaatan hasil peternakan [3]. Salah satu inovasi yang dapat dikembangkan adalah permen kopi susu, yaitu produk yang mengombinasikan kandungan gizi susu dengan cita rasa dan aroma khas kopi. Dibandingkan susu segar, permen kopi susu memiliki daya simpan yang lebih lama, mudah didistribusikan, serta memiliki daya tarik yang lebih tinggi bagi konsumen sehingga berpotensi menjadi produk pangan bernilai ekonomis [4].

Desa Kalipucang, Kecamatan Tutur, Kabupaten Pasuruan, merupakan wilayah yang memiliki potensi besar pada sektor peternakan sapi perah dan perkebunan kopi [5], [6]. Produksi susu sapi segar yang melimpah serta ketersediaan kopi lokal berkualitas menjadi sumber daya yang dapat dikembangkan menjadi berbagai produk olahan bernilai tambah. Akan tetapi, pemanfaatan kedua komoditas tersebut masih didominasi oleh penjualan dalam bentuk bahan mentah sehingga nilai ekonomi yang diperoleh masyarakat belum optimal. Susu segar umumnya dipasarkan melalui koperasi atau pengepul, sedangkan kopi lebih banyak dijual dalam bentuk biji maupun bubuk kopi [7], [8]. Padahal, melalui pengolahan yang tepat, kedua komoditas tersebut dapat diintegrasikan menjadi produk inovatif yang memiliki nilai jual lebih tinggi dan peluang pasar yang lebih luas [9], [10].

Berdasarkan potensi sumber daya lokal yang tersedia, dilaksanakan kegiatan sosialisasi dan pelatihan pengolahan susu pasteurisasi menjadi permen kopi susu bagi masyarakat Desa Kalipucang. Program ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan komoditas lokal menjadi produk pangan bernilai tambah yang memiliki daya saing ekonomi. Beberapa kegiatan pengabdian sebelumnya telah melaporkan pelatihan pengolahan susu menjadi produk bernilai tambah [11], [12]. Namun, kegiatan tersebut belum mengintegrasikan pemanfaatan susu pasteurisasi dan kopi lokal menjadi permen kopi susu serta analisis nilai ekonomis produk.

Oleh karena itu, kegiatan ini menawarkan inovasi pengolahan komoditas lokal yang disertai evaluasi peningkatan pemahaman peserta dan potensi pengembangan usaha. Kegiatan dilakukan melalui penyampaian materi, demonstrasi proses pembuatan, serta praktik langsung oleh peserta. Selain memperkenalkan inovasi produk, kegiatan ini juga memberikan gambaran mengenai peluang usaha yang dapat dikembangkan dari pengolahan susu dan kopi. Melalui kegiatan tersebut, diharapkan masyarakat mampu mengoptimalkan potensi lokal yang dimiliki sehingga dapat meningkatkan pendapatan, memperkuat usaha berbasis desa, serta mendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

METODE PENGABDIAN MASYARAKAT

Program pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada Mei–Juni 2026 di Balai Desa Kalipucang, Kecamatan Tutur, Kabupaten Pasuruan. Metode pengabdian ini dirancang sebagai upaya untuk mengatasi rendahnya pemanfaatan susu sapi dan kopi sebagai produk olahan bernilai tambah di Desa Kalipucang. Pendekatan yang digunakan meliputi identifikasi potensi dan permasalahan melalui survei lapangan, penyusunan materi pelatihan, penyuluhan, demonstrasi dan praktik pembuatan permen kopi susu, serta evaluasi menggunakan pre-test dan post-test. Rangkaian kegiatan tersebut dirancang untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah komoditas lokal menjadi produk bernilai tambah yang berpotensi dikembangkan sebagai usaha berbasis masyarakat. Alur pelaksanaan kegiatan secara keseluruhan disajikan pada Gambar 1.

Kegiatan diawali dengan survei dan observasi lapangan untuk mengidentifikasi potensi sumber daya lokal yang tersedia, khususnya produksi susu sapi perah dan kopi yang menjadi komoditas unggulan Desa Kalipucang. Hasil observasi menunjukkan bahwa ketersediaan susu sapi segar dan kopi lokal cukup melimpah, namun pemanfaatannya masih didominasi dalam bentuk penjualan bahan mentah sehingga nilai tambah yang diperoleh masyarakat belum optimal. Berdasarkan hasil identifikasi tersebut, disusun materi edukasi yang mencakup kandungan gizi susu, proses pasteurisasi susu, prinsip keamanan pangan, potensi kopi sebagai bahan pangan lokal, proses pembuatan permen kopi susu, serta peluang usaha produk olahan susu yang dapat

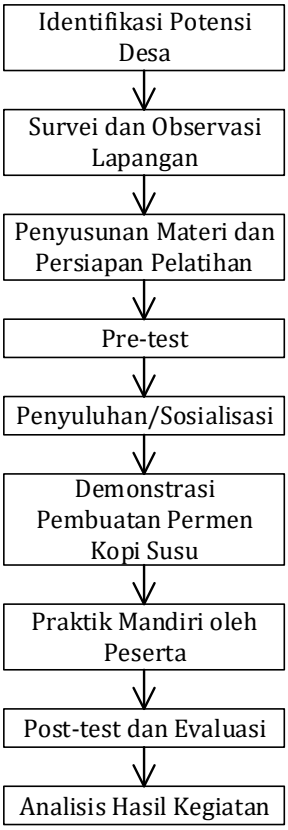
Lisensi CC Atribusi-NonKomersial 4.0 Internasional

https://doi.org/10.33480/abdimas.v8i4.8618

P-ISSN: 2774-5007 | E-ISSN: 2774-499X
Vol. 8 No. 4 Oktober 2026 | Hal. 702-709

ABDIMAS NUSA MANDIRI
JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT NUSA MANDIRI

dikembangkan oleh masyarakat. Selain praktik produksi, peserta juga dikenalkan dengan strategi pengembangan produk berbasis susu dan kopi lokal agar dapat diolah menjadi komoditas dengan peluang usaha yang lebih luas.



Sumber: [13]
Gambar 1. Diagram alir pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat

Kegiatan diawali dengan survei dan observasi lapangan untuk mengidentifikasi potensi sumber daya lokal, khususnya peternakan sapi perah sebagai pemasok bahan baku utama. Pelaksanaan survei di lokasi peternakan sapi perah Desa Kalipucang ditunjukkan pada Gambar 2.



Sumber: (Dokumentasi Penulis, 2026)
Gambar 2. Survei Peternakan Sapi Perah Desa Kalipucang

Setelah tahap identifikasi potensi dan penyusunan materi selesai dilakukan, kegiatan dilanjutkan dengan penyampaian materi penyuluhan mengenai pengolahan susu pasteurisasi menjadi permen kopi susu bernilai ekonomis. Selanjutnya, peserta mengikuti sesi demonstrasi dan praktik secara langsung yang meliputi seluruh tahapan produksi, mulai dari persiapan bahan baku, pembuatan ekstrak kopi, proses pasteurisasi susu pada suhu 65°C selama 30 menit, pencampuran bahan, pemasakan, penambahan gelatin, pencetakan, pendinginan, hingga pengemasan produk. Melalui kegiatan praktik tersebut, peserta memperoleh pengalaman langsung dalam proses produksi sehingga mampu memahami setiap tahapan pengolahan permen kopi susu secara lebih baik dan berpotensi menerapkannya secara mandiri sebagai usaha rumah tangga maupun UMKM berbasis pangan lokal. Pelaksanaan kegiatan sosialisasi dan praktik pembuatan permen kopi susu yang melibatkan peserta secara aktif ditunjukkan pada Gambar 3.



Sumber: (Dokumentasi Penulis, 2026)
Gambar 3. Sosialisasi dan Praktik Pembuatan Permen Kopi Susu

Keberhasilan program dievaluasi melalui pengukuran tingkat pemahaman peserta sebelum dan sesudah kegiatan menggunakan instrumen *pre-test* dan *post-test*. Pertanyaan yang diberikan mencakup aspek pengetahuan mengenai kandungan gizi susu, manfaat pasteurisasi, prinsip keamanan pangan, proses pembuatan permen kopi susu, serta peluang usaha produk olahan susu. Data hasil evaluasi dianalisis secara deskriptif dengan membandingkan persentase tingkat pemahaman peserta pada tahap awal dan akhir kegiatan. Hasil evaluasi tersebut digunakan untuk mengetahui efektivitas sosialisasi dan pelatihan dalam meningkatkan pengetahuan serta keterampilan masyarakat mengenai pengolahan susu pasteurisasi menjadi permen kopi susu sebagai produk bernilai tambah yang berpotensi mendukung peningkatan ekonomi masyarakat Desa Kalipucang.

Lisensi CC Atribusi-NonKomersial 4.0 Internasional
https://doi.org/10.33480/abdimas.v8i4.8618

ABDIMAS NUSA MANDIRI
JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT NUSA MANDIRI
P-ISSN: 2774-5007 | E-ISSN: 2774-499X
Vol. 8 No. 4 Oktober 2026 | Hal. 702-709

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini berhasil menghasilkan produk permen kopi susu berbasis susu pasteurisasi dan kopi lokal. Proses pengolahan yang dilakukan memberikan gambaran kepada masyarakat mengenai peluang pengembangan bahan baku desa menjadi produk pangan olahan. Hal tersebut didukung oleh keberadaan komoditas susu sapi dan kopi sebagai potensi utama Desa Kalipucang, Kecamatan Tutur, Kabupaten Pasuruan. Susu segar yang dihasilkan peternak memiliki kandungan gizi tinggi, namun memiliki daya simpan yang relatif singkat sehingga memerlukan pengolahan lebih lanjut untuk meningkatkan masa simpan dan nilai ekonominya. Di sisi lain, kopi yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat umumnya dipasarkan dalam bentuk biji atau bubuk kopi, sehingga diperlukan inovasi produk untuk meningkatkan nilai tambah komoditas tersebut. Pengolahan susu dan kopi menjadi permen kopi susu dipilih karena tahapan produksinya dapat diterapkan dengan metode sederhana serta mampu memberikan variasi baru dalam pemanfaatan komoditas lokal melalui produk olahan berbasis pangan.

Selain itu, kombinasi cita rasa susu yang gurih dengan aroma khas kopi dapat menciptakan produk unggulan yang bernilai jual lebih tinggi, mendukung diversifikasi produk olahan lokal, serta membuka peluang usaha bagi masyarakat dalam meningkatkan pendapatan dan pemanfaatan potensi desa secara berkelanjutan. Proses pembuatan permen kopi susu terdiri atas beberapa tahapan, yaitu persiapan bahan baku atau pencampuran kopi, pasteurisasi, pencampuran dengan gula dan kopi, pengadukan pertama, pencampuran dengan gelatin, pengadukan kedua, pencetakan dan pendinginan. Pencampuran susu, gula, dan kopi dilakukan hingga homogen. Penambahan gelatin ke dalam campuran digunakan sebagai bahan pembentuk tekstur untuk menghasilkan permen yang lebih kenyal dan memiliki struktur yang stabil. Pemanasan dan pengadukan campuran secara terus-menerus dilakukan agar seluruh bahan larut sempurna dan tercampur merata. Proses pemanasan dilakukan hingga kadar air berkurang dan adonan mencapai konsistensi yang sesuai untuk pembentukan permen. Setelah itu, adonan didinginkan secara bertahap hingga cukup padat, kemudian dicetak sesuai bentuk yang diinginkan. Permen yang telah dicetak selanjutnya didinginkan hingga mengeras dan mencapai tekstur yang optimal, kemudian dikemas untuk menjaga kualitas produk serta memperpanjang masa simpannya.

Alur proses pengolahan permen kopi susu mulai dari persiapan bahan hingga produk akhir ditampilkan pada Gambar 4.



Sumber: (Dokumentasi Penulis, 2026)

Gambar 4. Proses Pembuatan Permen Kopi Susu Dari Susu Pasteurisasi dan Kopi: (a) Pencampuran Kopi dan Air, (b) Pasteurisasi, (c) Pencampuran Bahan dan Pengadukan, (d) Pencampuran Gelatin, (e) Pengadukan Kedua, (f) Pencetakan dan Pendinginan.

Hasil praktik menunjukkan bahwa susu dan kopi dapat diolah menjadi permen kopi susu dengan karakteristik yang baik serta berpotensi menjadi produk pangan olahan bernilai tambah. Permen kopi susu yang dihasilkan memiliki tekstur yang cukup padat, rasa manis yang seimbang, serta aroma khas kopi yang berpadu dengan cita rasa susu. Penambahan gelatin berperan dalam membentuk tekstur permen yang lebih stabil dan tidak mudah hancur, sehingga meningkatkan kualitas produk secara keseluruhan. Selain memberikan cita rasa yang khas dan disukai konsumen, kombinasi susu dan kopi juga menghasilkan produk yang praktis untuk dikonsumsi serta memiliki daya simpan yang lebih lama dibandingkan susu segar. Dari sisi ekonomi, pengolahan susu dan kopi menjadi permen kopi susu dapat meningkatkan nilai tambah kedua komoditas tersebut serta membuka peluang pengembangan usaha berbasis potensi lokal. Rangkaian proses produksi meliputi persiapan bahan baku, pencampuran susu, gula, kopi, dan gelatin, pemanasan sambil pengadukan hingga mencapai konsistensi yang diinginkan, pencetakan adonan, pendinginan, serta pengemasan untuk menjaga mutu dan daya simpan produk. Produk permen kopi susu yang berhasil dihasilkan sebagai luaran kegiatan pelatihan ditampilkan pada Gambar 5.

Lisensi CC Atribusi-NonKomersial 4.0 Internasional
https://doi.org/10.33480/abdimas.v8i4.8618

P-ISSN: 2774-5007 | E-ISSN: 2774-499X
Vol. 8 No. 4 Oktober 2026 | Hal. 702-709

ABDIMAS NUSA MANDIRI
JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT NUSA MANDIRI



Sumber: (Dokumentasi Penulis, 2026)
Gambar 5. Produk Permen Kopi Susu

Selain mengevaluasi peningkatan pengetahuan peserta melalui *pre-test* dan *post-test*, kegiatan ini juga dianalisis dari aspek nilai ekonomis produk yang dihasilkan. Analisis tersebut dilakukan untuk mengetahui potensi pengembangan permen kopi susu sebagai produk bernilai tambah yang dapat memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat. Parameter yang digunakan meliputi biaya produksi, harga pokok produksi (HPP), harga jual, pendapatan, dan estimasi keuntungan dari setiap batch produksi.

Tabel 1. Analisis Nilai Ekonomis Produksi Permen Kopi Susu

Parameter	Nilai
Total biaya variabel	Rp74.000
Total biaya tetap	Rp75.000
Total biaya produksi	Rp149.000
Jumlah produk	50 buah
HPP	Rp2.980/buah
Harga jual	Rp5.000/buah
Pendapatan	Rp250.000
Estimasi keuntungan	Rp101.000/batch

Sumber: (Dokumentasi Penulis, 2026)

Tabel 1 menunjukkan bahwa total biaya produksi sebesar Rp149.000 menghasilkan 50 buah permen kopi susu dengan harga pokok produksi (HPP) sebesar Rp2.980 per buah. Dengan harga jual sebesar Rp5.000 per buah, diperoleh pendapatan sebesar Rp250.000 dan estimasi keuntungan sebesar Rp101.000 untuk setiap batch produksi. Perbandingan antara HPP dan harga jual menunjukkan bahwa produk permen kopi susu memiliki margin keuntungan yang cukup baik sehingga berpotensi memberikan nilai tambah terhadap komoditas susu dan kopi lokal. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pengolahan bahan baku menjadi produk olahan tidak hanya meningkatkan daya simpan dan nilai fungsional produk, tetapi juga mampu meningkatkan nilai ekonomi dibandingkan penjualan bahan baku secara langsung. Selain itu, kebutuhan modal produksi yang relatif terjangkau memberikan peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha pada skala rumah tangga maupun UMKM. Dengan demikian, pelatihan yang diberikan tidak hanya meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah susu pasteurisasi menjadi permen kopi susu, tetapi juga memberikan gambaran mengenai kelayakan usaha yang dapat dikembangkan sebagai sumber pendapatan berbasis potensi lokal.

Efektivitas kegiatan dievaluasi melalui perbandingan hasil *pre-test* dan *post-test* yang diikuti oleh 40 peserta. Evaluasi dilakukan untuk mengetahui perubahan tingkat pengetahuan mengenai konsep permen kopi susu, pemanfaatan susu segar dan kopi sebagai bahan baku utama, manfaat pengolahan produk terhadap peningkatan nilai tambah komoditas lokal, serta peluang pengembangan usaha berbasis produk pangan olahan. Pertanyaan tersebut disusun sesuai dengan tujuan kegiatan, yaitu meningkatkan pemahaman peserta mengenai proses pengolahan susu dan kopi menjadi permen kopi susu, manfaat diversifikasi produk untuk memperpanjang masa simpan bahan baku, serta potensi pengembangan usaha yang dapat mendukung peningkatan perekonomian masyarakat.Indikator penilaian disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Indikator Evaluasi *Pre-Test* dan Post-Test

No	Indikator Penilaian
1	Pengetahuan tentang permen kopi susu
2	Pemanfaatan susu sapi dan kopi sebagai bahan baku permen
3	Pengolahan susu menjadi produk bernilai tambah
4	Pengetahuan bahan dan alat pembuatan permen kopi susu
5	Pemahaman proses dan teknik pembuatan permen kopi susu
6	Pemahaman fungsi pemanasan dalam pembuatan permen
7	Pengetahuan penanganan kendala selama proses pembuatan
8	Pemahaman terhadap materi pelatihan
9	Potensi permen kopi susu sebagai peluang usaha
10	Kebermanfaatan program bagi masyarakat dan minat produksi mandiri

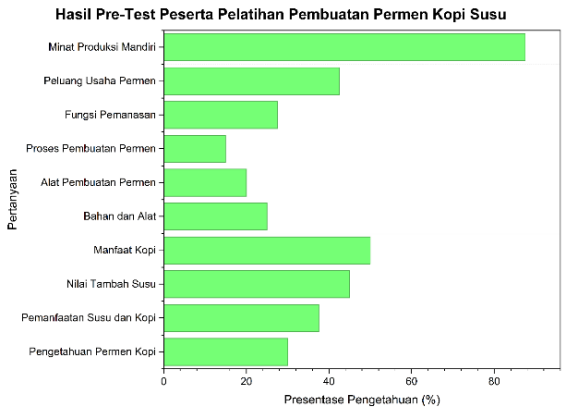
Sumber: (Dokumentasi Penulis, 2026)

Berdasarkan hasil evaluasi *pre-test*, peserta telah memiliki pengetahuan dasar mengenai penggunaan susu dan kopi sebagai bahan baku permen kopi susu serta potensi pemanfaatannya sebagai produk olahan lokal. Peserta juga menunjukkan ketertarikan yang baik terhadap pengembangan produk permen kopi susu dan peluang usaha yang dapat dihasilkan dari produk tersebut. Meskipun demikian, pengetahuan peserta

Lisensi CC Atribusi-NonKomersial 4.0 Internasional
https://doi.org/10.33480/abdimas.v8i4.8618

ABDIMAS NUSA MANDIRI
JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT NUSA MANDIRI
P-ISSN: 2774-5007 | E-ISSN: 2774-499X
Vol. 8 No. 4 Oktober 2026 | Hal. 702-709

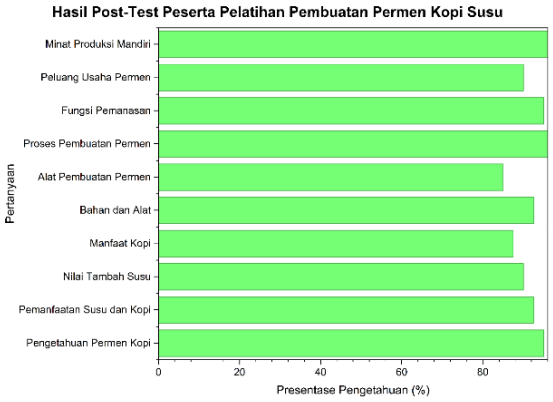
terkait aspek teknis, seperti tahapan proses produksi, fungsi setiap bahan yang digunakan, penggunaan peralatan, serta prinsip pengolahan yang tepat masih belum merata. Kondisi ini menunjukkan bahwa sebagian besar peserta telah mengenal konsep permen kopi susu, namun masih memerlukan tambahan informasi dan keterampilan praktis agar mampu memahami proses pembuatan secara menyeluruh. Pelatihan yang diberikan menjadi sarana bagi peserta untuk memperdalam pengetahuan mengenai pengolahan susu dan kopi menjadi produk yang memiliki nilai tambah, daya simpan lebih lama, serta potensi untuk dikembangkan sebagai produk unggulan yang bernilai ekonomi. Hasil *pre-test* peserta disajikan pada Gambar 6.



Sumber: (Dokumentasi Penulis, 2026)
Gambar 4. Hasil Pre-Test Peserta Pelatihan Permen Kopi Susu

Evaluasi awal *(pre-test)* menunjukkan bahwa tingkat pemahaman peserta mengenai pembuatan permen kopi susu masih beragam. Aspek yang memiliki tingkat pemahaman tertinggi adalah minat peserta untuk melakukan produksi permen kopi susu secara mandiri, yaitu sebesar 88%, yang menunjukkan antusiasme tinggi terhadap pengembangan produk olahan berbasis susu dan kopi. Pengetahuan peserta mengenai manfaat kopi dan nilai tambah susu juga tergolong cukup baik dengan persentase masing-masing sebesar 50% dan 45%. Sementara itu, pemahaman terkait peluang usaha permen kopi susu mencapai 42%, sedangkan pengetahuan mengenai pemanfaatan susu dan kopi sebagai bahan baku berada pada angka 37%. Di sisi lain, pemahaman peserta mengenai aspek teknis pembuatan permen kopi susu masih relatif rendah, meliputi pengetahuan tentang permen kopi susu sebesar 30%, fungsi pemanasan sebesar 28%, bahan dan alat yang digunakan sebesar 25%, alat pembuatan permen sebesar 20%, serta proses pembuatan permen yang hanya mencapai 15%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa peserta telah memiliki ketertarikan dan pemahaman dasar mengenai produk permen kopi susu, namun masih memerlukan peningkatan pengetahuan terutama pada aspek teknis dan proses produksinya.

Setelah seluruh rangkaian pelatihan selesai, hasil *post-test* memperlihatkan peningkatan yang nyata pada hampir seluruh indikator penilaian. Mayoritas peserta telah memahami konsep dasar permen kopi susu, manfaat pengolahan susu dan kopi menjadi produk bernilai tambah, serta potensi pemanfaatan komoditas lokal sebagai bahan baku produk pangan inovatif. Selain itu, peserta juga memiliki pemahaman yang lebih baik mengenai manfaat diversifikasi produk olahan susu untuk memperpanjang masa simpan, meningkatkan nilai ekonomi, dan memperluas pemanfaatan hasil peternakan serta perkebunan. Peserta juga mulai mengenali peluang ekonomi dan kewirausahaan yang dapat dikembangkan melalui produksi permen kopi susu sebagai produk unggulan berbasis potensi lokal yang memiliki daya tarik bagi konsumen dan berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat. Hasil post-test peserta disajikan pada Gambar 7.



Sumber: (Dokumentasi Penulis, 2026)
Gambar 5. Hasil Post-Test Peserta Pelatihan Permen Kopi Susu

Hasil evaluasi akhir *(post-test)* menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pemahaman peserta pada seluruh aspek yang diukur dalam pelatihan pembuatan permen kopi susu. Tingkat pemahaman peserta mengenai minat produksi mandiri mencapai 100%, sedangkan pemahaman mengenai proses pembuatan permen juga mencapai 100%. Pengetahuan peserta terkait fungsi pemanasan dan pengetahuan umum mengenai permen kopi susu masing-masing mencapai 99%. Pemahaman mengenai bahan dan alat serta pemanfaatan susu dan kopi mencapai 96%, sementara peluang usaha permen dan nilai tambah susu masing-masing sebesar 94%. Selain itu, pemahaman mengenai manfaat kopi mencapai 91%, dan alat pembuatan

Lisensi CC Atribusi-NonKomersial 4.0 Internasional
https://doi.org/10.33480/abdimas.v8i4.8618

permen sebesar 89%. Berdasarkan hasil evaluasi, peserta mampu memahami tahapan pembuatan permen kopi susu, mulai dari pengenalan bahan hingga proses produksi, serta mengetahui peluang pengembangan produk tersebut sebagai alternatif usaha berbasis potensi desa.

Perbandingan hasil *pre-test* dan *post-test* menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan pemahaman peserta yang signifikan pada seluruh indikator yang diukur. Sebelum pelatihan, peserta umumnya telah mengenal manfaat susu dan kopi serta menunjukkan ketertarikan terhadap pengembangan produk permen kopi susu, namun pemahaman mengenai tahapan produksi, fungsi setiap bahan, penggunaan alat, dan peluang usaha masih terbatas. Setelah mengikuti penyampaian materi dan praktik langsung, peserta menjadi lebih memahami proses pembuatan permen kopi susu secara menyeluruh, mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan produk. Capaian kegiatan memperlihatkan bahwa peserta telah memahami tahapan pengolahan permen kopi susu dan mulai mengenali potensi pengembangan produk olahan berbasis bahan baku yang tersedia di Desa Kalipucang. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan tersebut menjadi modal awal bagi masyarakat untuk mengembangkan permen kopi susu sebagai produk bernilai tambah yang memiliki peluang untuk dipasarkan. Hal ini didukung oleh hasil analisis nilai ekonomis yang menunjukkan bahwa produk memiliki harga pokok produksi (HPP) sebesar Rp2.980 per buah dan dapat dipasarkan dengan harga jual Rp5.000 per buah sehingga memberikan estimasi keuntungan sebesar Rp101.000 setiap batch produksi. Dengan demikian, kegiatan pelatihan tidak hanya meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengolah komoditas lokal, tetapi juga membuka peluang pengembangan usaha rumah tangga maupun UMKM berbasis potensi Desa Kalipucang. Pelatihan pembuatan permen kopi susu juga mendukung pencapaian Sustainable Development Goals (SDGs), terutama SDG 4 (pendidikan berkualitas) melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, SDG 8 (pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi) melalui pengembangan keterampilan kewirausahaan dan peluang usaha berbasis potensi lokal, SDG 9 (industri, inovasi, dan infrastruktur) melalui penerapan inovasi pengolahan produk pangan, serta SDG 12 (konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab) melalui pemanfaatan hasil peternakan dan perkebunan secara lebih optimal menjadi produk yang memiliki nilai tambah dan daya simpan lebih lama. Pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa inovasi pengolahan susu dan kopi dapat menjadi alternatif dalam mengembangkan produk pangan lokal serta mendukung aktivitas ekonomi masyarakat di Desa Kalipucang [13], [14], [15]. Secara keseluruhan, hasil kegiatan menunjukkan bahwa tujuan pengabdian untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah susu pasteurisasi dan kopi menjadi produk pangan bernilai tambah telah tercapai. Hal ini ditunjukkan oleh peningkatan hasil post-test pada seluruh indikator, kemampuan peserta dalam mempraktikkan proses produksi, serta didukung oleh analisis nilai ekonomis yang menunjukkan bahwa produk memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai alternatif usaha berbasis potensi lokal.

KESIMPULAN

Pelaksanaan program di Desa Kalipucang memberikan pemahaman kepada masyarakat terkait pemanfaatan susu pasteurisasi dan kopi melalui proses diversifikasi pangan berupa pembuatan permen kopi susu sebagai produk olahan berbasis komoditas lokal. Secara keseluruhan, hasil kegiatan menunjukkan peningkatan kapasitas pengetahuan peserta mengenai proses produksi permen kopi susu. Kegiatan pelatihan juga memperkuat pemahaman peserta terhadap optimalisasi komoditas lokal sebagai bahan baku serta pemanfaatannya sebagai alternatif usaha bernilai tambah. Transformasi bahan baku susu dan kopi menjadi permen kopi susu menghasilkan produk dengan ketahanan penyimpanan yang lebih baik dan karakter rasa yang menarik. Produk ini juga memiliki peluang pengembangan ekonomi yang cukup besar melalui optimalisasi potensi wilayah setempat. Untuk menjaga keberlanjutan program, diperlukan pendampingan lanjutan pada aspek produksi, pengemasan, perizinan produk, serta strategi pemasaran agar permen kopi susu dapat berkembang menjadi produk unggulan yang mampu meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat Desa Kalipucang.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis menyampaikan apresiasi dan terima kasih kepada Pemerintah Desa Kalipucang atas dukungan serta kerja sama yang diberikan selama pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Apresiasi turut disampaikan kepada anggota PKK beserta segenap warga Desa Kalipucang atas keterlibatan dan antusiasme mereka selama pelaksanaan sosialisasi, pelatihan, serta demonstrasi pembuatan permen kopi susu. Partisipasi aktif pemangku kepentingan selama program berlangsung memberikan kontribusi signifikan terhadap pencapaian tujuan kegiatan.

Lisensi CC Atribusi-NonKomersial 4.0 Internasional
https://doi.org/10.33480/abdimas.v8i4.8618

P-ISSN: 2774-5007 | E-ISSN: 2774-499X
Vol. 8 No. 4 Oktober 2026 | Hal. 702-709

Selain itu, proses tersebut juga mendukung peningkatan kompetensi masyarakat dalam menghasilkan produk olahan berbasis susu dan kopi yang memiliki nilai tambah ekonomi.

DAFTAR PUSTAKA

[1] D. C. Wulandari, Nurdiana, And Y. Rahmi, "Identifikasi Kesempurnaan Proses Pasteurisasi Ditinjau Dari Total Bakteri Serta Kandungan Protein Dan Laktosa Pada Susu Pasteurisasi Kemasan Produksi Pabrik Dan Rumah Tangga Di Kota Batu," *Maj. Kesehat. Fkub*, Vol. 3, No. 3, Pp. 144–151, 2016.

[2] E. Putri, "Kualitas Protein Susu Sapi Segar Berdasarkan Waktu Penyimpanan," *Chempublish J.*, Vol. 1, No. 2, Pp. 14–20, 2016.

[3] N. Mahdiah, "Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Susu Di Sentra Peternakan Sapi Perah Kelurahan Kebon Pedes," *J. Pus. Inov. Masy.*, Vol. 2, No. 1, Pp. 97–103, 2020.

[4] A. Khairunnisa, N. E. Suyatma, And R. Adawiyah, "Label Time-Temperature Indicator Menggunakan Campuran Minyak Nabati Untuk Memonitor Mutu Mikrobiologi Susu Pasteurisasi," *J. Teknol. Dan Ind. Pangan*, Vol. 29, No. 2, Pp. 195–200, 2018, Doi: 10.6066/Jtip.2018.29.2.195.

[5] N. R. Nuzil And M. Dayat, "Pengembangan Kawasan Agroeduwisata Berbasis Potensi Unggulan Desa (Studi Kasus Di Desa Wisata Kalipucang Kecamatan Tutur Kabupaten Pasuruan)," *J. Trunojoyo*, Vol. 15, No. 1, Pp. 157–173, 2020.

[6] K. Rosyidi And Nuriyanto, "Strategi Pengembangan Klaster Industri Kecil Dan Menengah Pengolahan Kopi Di Kecamatan Tutur Kabupaten Pasuruan," *J. Knowl. Ind. Eng.*, Vol. 4, No. 3, Pp. 2541–4461, 2017.

[7] A. T. Murti, K. Setyowati, And F. K. Astuti, "Faktor-Faktor Yang Berperan Mempengaruhi Keputusan Pembelian Konsumen Terhadap Produk Susu Segar Dan Olahan Di Malang: Studi Kasus Di Koperasi Sae Pujon," *Jitp*, Vol. 10, No. 1, Pp. 18–25, 2022.

[8] D. Fauzi, A. Dermawan, And D. Nurhasanah, "Nilai Tambah Pengolahan Dan Efesiensi Saluran Pemasaran Bubuk Kopi Arabika (Coffea Arabica L.) Studi Kasus Sam'scoffeedi Kabupaten Solok," *Mahatani*, Vol. 8, No. 1, Pp. 139–153, 2025.

[9] F. Ramadhani, S. I. Santoso, And D. Sumarsono, "Analisis Nilai Tambah Komoditi Produk Olahan Susu Di Koperasi Peternakan Bandung Selatan (Kpbs), Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung," *J. Ekon. Pertan. Dan Agribisnis*, Vol. 3, No. 4, Pp. 738–750, 2019, Doi: //Doi.Org/10.21776/Ub.Jepa.2019.003.04.9.

[10] V. Yuniarti, Y. Kalaba, And W. Hatmi, "Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Bubuk Robusta Pada Industri 3 Bintang Kopi Kaili Desa Tinggede Kecamatan Marawola Kabupaten Sigi," *J. Agrotekbis*, Vol. 12, No. 4, Pp. 973–981, 2024, Doi: Https://Doi.Org/10.22487/Agrotekbis.V12i4.2293.

[11] N. Supartini, K. Ahmadi, And M. Windiarti, "Pelatihan Dan Pendampingan Pengolahan Susu Pasteurisasi Pada Kelompok Peternak Sapi Perah Langgeng Mulyo Desa Ngenep," *Jpm (Jurnal Pemberdaya. Masyarakat)*, Vol. 7, No. 2, 2022.

[12] T. Widayati, Khamimah, And A. T. Ratnawati, "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Susu Sapi Menjadi Produk Bernilai Tambah Untuk Meningkatkan Ekonomi Lokal," *J. Pengabdi. Masy.*, Vol. 2, No. 8, Pp. 835–840, 2025.

[13] M. Michel, A. L. Eldridge, C. Hartmann, P. Klassen, J. Ingram, And G. W. Meijer, "Benefits And Challenges Of Food Processing In The Context Of Food Systems, Value Chains And Sustainable Development Goals," *Trends Food Sci. Technol.*, Vol. 153, No. 104703, 2024.

[14] D. Granato *Et Al.*, "Implementation Of Sustainable Development Goals In The Dairy Sector: Perspectives On The Use Of Agro-Industrial Side-Streams To Design Functional Foods," *Trends Food Sci. Technol.*, Vol. 124, No. 1, Pp. 128–139, 2022.

[15] R. M. Anugrah, A. R. Erwiyani, And A. Siswati, "Peningkatan Nilai Tambah Dan Kemandirian Pangan Melalui Pelatihan Pengolahan Produk Pangan Lokal Didesa Kawengen, Kabupaten Semarang," *Indones. J. Community Empower.*, Vol. 7, No. 2, Pp. 291–295, 2025

Lisensi CC Atribusi-NonKomersial 4.0 Internasional

https://doi.org/10.33480/abdimas.v8i4.8618