

## LAPORAN PENGABDIAN



### PENGEMBANGAN JIWA WIRUSAHA PADA MAHASISWA DAN ALUMNI FATERNA DALAM INDUSTRI PENGOLAHAN KEJU

#### OLEH :

Drh. Yuherman, MS.,PhD	195911241987021002
Dr. Indri Juliyarsi, SP.,MP	197607152001122002
Dr. Sri Melia, STP.,MP	197506042002122001
Deni Novia, S.TP.,MP	197711302005012002
Afriani Sandra, S.Pt.,M.Sc	198204102005012002
Aronal Arief Putra, S.Pt.,M.Sc.,P.hD	198308232006041001
Ade Sukma, PhD	198507172010121004
Ade Rakhmadi, S.Pt.,MP	198005042008011016
Ely Vebriyanti, S.Pt.,MP	197902112006042001
Ferawati, S.PT.,MP	198311142014042003
El Latifa Sri Suharto, S.Pt.,M.Si	199001212019032012
Yulianti Fitri Kurnia, S.Pt.,M.Si	8829330017
Yudi Ramadian, S.Pt.,M.Sc	199211082020121004

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS**

**2021**



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET, DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS ANDALAS  
FAKULTAS PETERNAKAN

Alamat : Gedung Fakultas Peternakan, Limau Manis Padang Kode Pos 25163  
Telepon : 0751-71464,74755,74208,72400 Faksimile : 0751-71464  
Laman : <http://faterna.unand.ac.id> e-mail : [faterna@unand.ac.id](mailto:faterna@unand.ac.id)

## SURAT TUGAS

Nomor : 0508 /UN16.06.WD1/PM.05/2021

Dekan Fakultas Peternakan Universitas Andalas dengan ini menugaskan kepada nama-nama yang tersebut dibawah ini :

No.	Nama Pegawai	NIP/NIDN/NIDK
1	Drh. Yuherman, MS., Ph.D	195911241987021002
2	Dr. Indri Juliyarsi, SP, MP	197607152001122002
3	Dr. Sri Melia, STP, MP	197506042002122001
4	Deni Novia, S.TP., MP	197711302005012002
5	Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc	198204102005012001
6	Aronal Arief Putra, S.Pt, M.Sc, PhD	198308232006041001
7	Ade Sukma, Ph.D	198507172010121004
8	Ade Rakhmadi, S.Pt., MP	198005042008011016
9	Ely Vebriyanti, S. Pt, MP	197902112006042001
10	Ferawati., S.Pt., MP	198311142014042003
11	El Latifa Sri Suharto, S.Pt., M.Si	199001212019032012
12	Yulianti Fitri Kurnia, S.Pt., M.Si	9900981152
13	Yudi Ramadian, S.Pt., M.Sc	199211082020121004

Untuk melakukan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan topik "Pengembangan Jiwa Wirausaha Pada Mahasiswa dan Alumni Fakultas Peternakan Dalam Industri Pengolahan Keju" pada tanggal 23 Juni 2021 secara online (virtual by Zoom). Setelah melaksanakan tugas diharapkan dapat melaporkan hasilnya secara tertulis ke Dekan Fakultas Peternakan Unand.

Demikianlah Surat Tugas ini diberikan, untuk dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Padang, 18 Juni 2021  
Dekan  


Dr. Rusfidra, S. Pt, MP ✓  
NIP. 197006221999031001

Surat Kuasa nomor : B/492/UN16.06.D/HM.00.01/2021  
Tanggal 10 Juni 2021

## **I.PENDAHULUAN**

Potensi pengembangan dan pembinaan jiwa kewirausahaan pada generasi muda masih belum optimal. Hal itu disebabkan karena tingkat pendidikan sebagian besar khalayak adalah belum pernah memperoleh pembekalan tentang kewirausahaan. Banyak potensi dan ide kreatif untuk menjalankan usaha belum tergali secara optimal. Oleh karena itu, kesadaran perguruan tinggi, khususnya oleh Bagian Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Andalas akan pentingnya pengembangan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa dan alumninya di Masa Pandemi Covid ini dapat dilakukan. Pentingnya menumbuhkan jiwa kewirausahaan terhadap mahasiswa dan alumni, supaya mahasiswa dapat menjadi sosok produktif bukan konsumtif. Produktivitasnya sebagai seorang mahasiswa dan alumni akan selalu berusaha mencari cara baru atau hal baru untuk menciptakan dan menghasilkan produk yang berkualitas.

### **Urgensi Permasalahan Pengabdian**

Kewirausahaan merupakan keterampilan yang sebenarnya yang dibutuhkan oleh semua orang dalam kehidupan termasuk di dalamnya adalah mahasiswa dan alumni. Penumbuhan jiwa kewirausahaan bagi sasaran pengabdian ini teramat penting karena dengan kewirausahaan mahasiswa dan alumni Peternakan dapat menjadi sosok yang produktif.

Langkah awal yang dilakukan untuk menjadi seorang wirausaha adalah dengan cara merubah mindset atau cara pandang seperti halnya memandang ketidak pastian masa depan dan risiko yang melekat dalam dunia wirausaha. Menurut (Mulyanto,2012) konsep mindset wirausaha antara lain: (1.) Action oriented, (2.) Berpikir dengan simpel, (3.) Selalu mencari peluang atau hal baru, (4.) Mengejar peluang tersebut dengan kedisiplinan yang tinggi, (5.) Hanya mampu mengambil peluang yang terbaiksaja, Selanjutnya disebutkan bahwa untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan dapat melalui komitmen dari diri sendiri, seperti lingkungan pergaulan yang kondusif.

Dalam menjalankan usaha,bukanlah suatu hal yang mudah. Bukan hanya ketersediaan modal, teknologi, pasar dan kreatifitas untuk bisa menjadi wirausaha, namun sikap dan perilaku wirausaha yang kuat harus tertanam secara mendalam agar bisa menjadi wirausaha yang tangguh. Hal ini bukan sesuatu hal yang mudah dan dapat diciptakan dalam waktu singkat, tetapi harus ditanam dan dipahami secara lebih dini.

Upaya untuk menumbuhkan kembangkan jiwa kewirausahaan ini pada Kawula muda perlu diberikan motivasi bahwa mereka tidak lagi sebagai pencari kerja, tetapi sebagai pencipta

lapangan pekerjaan. Hal tersebut diatas tersebut diatas yang melatarbelakangi perlu kiranya mempersiapkan kawula muda (mahasiswa dan alumni) untuk berwirausaha sedini mungkin

Dari hal tersebut diatas kami melakukan pengabdian kepada mahasiswa dan alumni untuk memotivasi mahasiswa menjadi wirausaha-wirausahaan muda, khususnya berwirausaha dalam bidang peternakan, seperti mengembangkan produk susu (keju).

## II. METODE PELAKSAAN PENGABDIAN

Dalam pengabdian ini, metode yang digunakan adalah metode ceramah dan diskusi. Metode ceramah dilakukan dengan memberikan materi mulai dari merintis usaha skala kecil hingga memiliki brand sendiri, serta penjelasan tentang pengolahan keju yang baik dan benar. Disamping itu, metode diskusi juga dilakukan untuk kegiatan pengabdian ini. Kegiatan ini dilakukan dengan menggunakan media zoom meeting (online). Kegiatan ini dilakukan pada Hari Rabu, Tanggal 23 Juni 2021.

## III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dilakukan dengan tujuan mengembangkan jiwa wirausaha pada mahasiswa dan alumni peternakan Universitas Andalas. Kegiatan ini dihadiri oleh  $\pm$  65 org yang terdiri dari alumni dan mahasiswa, serta di damping juga oleh tim pengabdian yang dalam hal ini adalah dosen dari Bagian Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Narasumber pada pengabdian ini adalah Bapak Jamie Najmi, yang merupakan owner dari **Mazaraat Artisan Cheese** (PT MAZARAAT LOKANATURA INDONESIA).



Gambar 1. Owner Mazaraat Artisan Cheese

Materi yang disampaikan oleh Bapak Jamie ini, tentang Industri pengolahan keju yang di rintisnya mulai dari 0. Bapak Jamie Najmi menyampaikan, dalam prosesnya, untuk mendapatkan kualitas keju terbaik harus dihasilkan dari penggunaan bahan baku terbaik dan di proses secara alami dengan cara yang baik serta dikembangkan melalui riset yang terus dilakukan, sehingga peran para akademisi seperti mahasiswa dan paraalumni peternakan sangat dibutuhkan dalam hal ini. Bapak Jamie juga menyampaikan sudah bekerja sama dengan beberapa Universitas, guna melakukan riset untuk kemajuan pengembangan usahanya.

Pembuatan keju yang dilakukan oleh Bapak Jamie Najmi ini, dilakukan dengan menggunakan 4 bahan baku, yaitu : susu segar, kultur, rennet dan garam non yodium. Dalam penjelasannya disampaikan juga bahwa garam non yodium ini dalam pembuatan keju harus di hindari. Pentingnya untuk menggunakan bahan baku yang berkualitas, meskipun harganya mahal, tapi kualitas keju yang dihasilkan lebih baik.



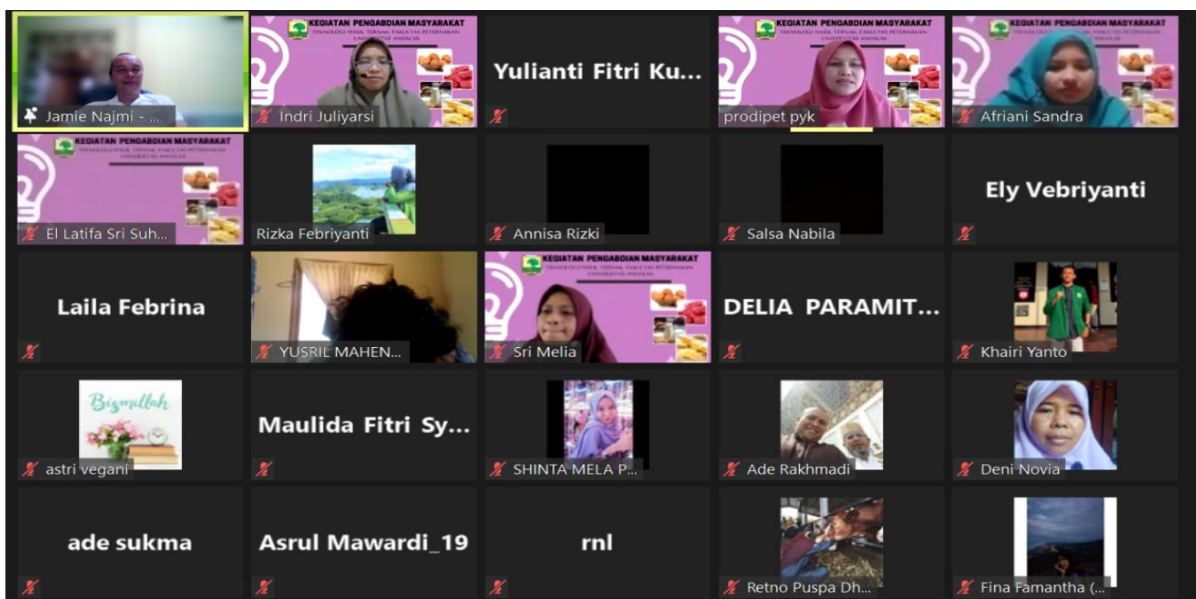
**Gambar 2.** Beberapa Tahapan Pengolahan Keju

Dalam pengembangan usahanya, beliau tidak menggunakan dana bantuan dari pemerintah, murni berusaha dan merintis usahanya sendiri, dengan biaya sendiri. Semangat ini, disampaikan oleh Pak Jamie dalam menyampaikan materi secara langsung kepada mahasiswa dan alumni Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Beliau merintis usahanya mulai dari skala kecil, dengan pembuatan keju dalam jumlah kecil, hanya 20 L sekali 3 hari berproduksinya. Seiring waktu produksi di tingkatkan ke 75, 150 L, sehingga sampai sekarang pada titik 1000 L per harinya, sehingga berkat keuletan beliau, usaha ini akhirnya bisa berkembang. Saat ini Brand dari produk keju yang dihasilkan oleh Pak Jamie Bernama “**Mazaraat Artisan Cheese (PT MAZARAAT LOKANATURA INDONESIA)**”.

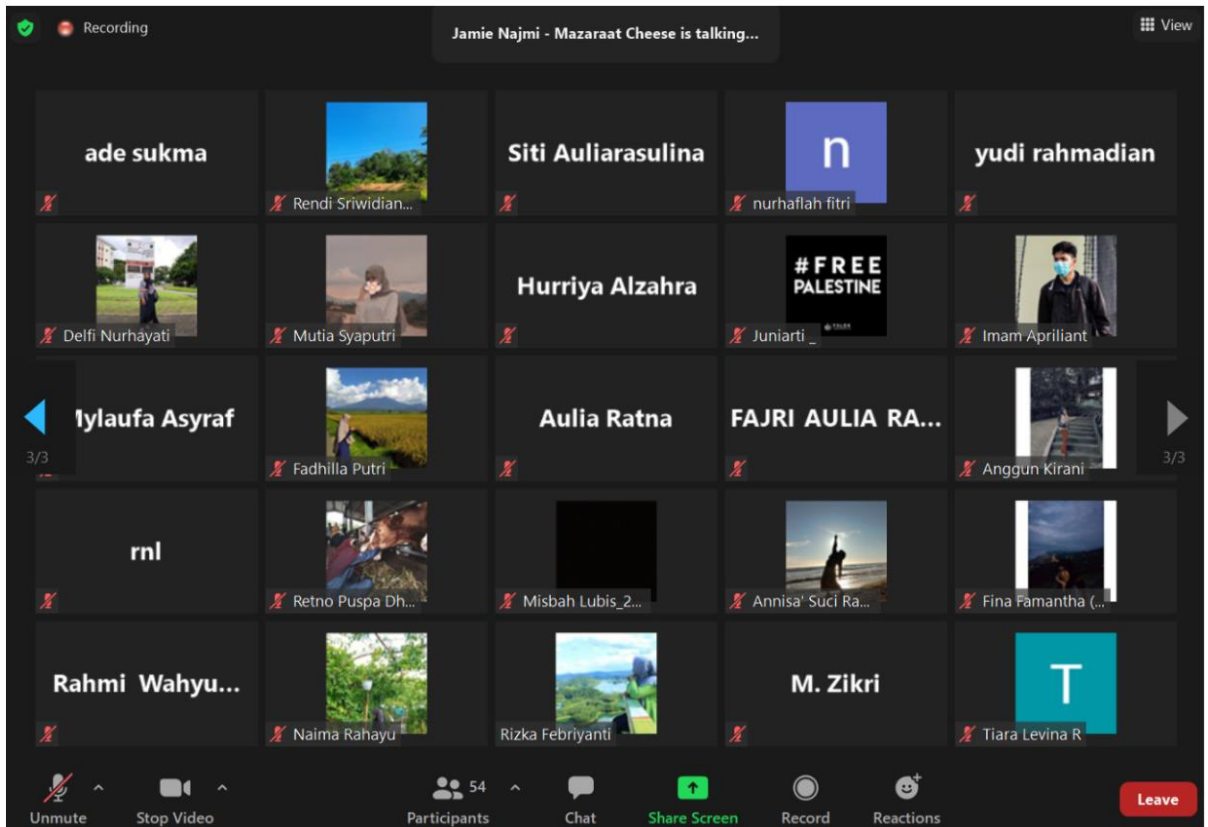


**Gambar 3.** Keju Produksi Mazaraat Artisan Cheese

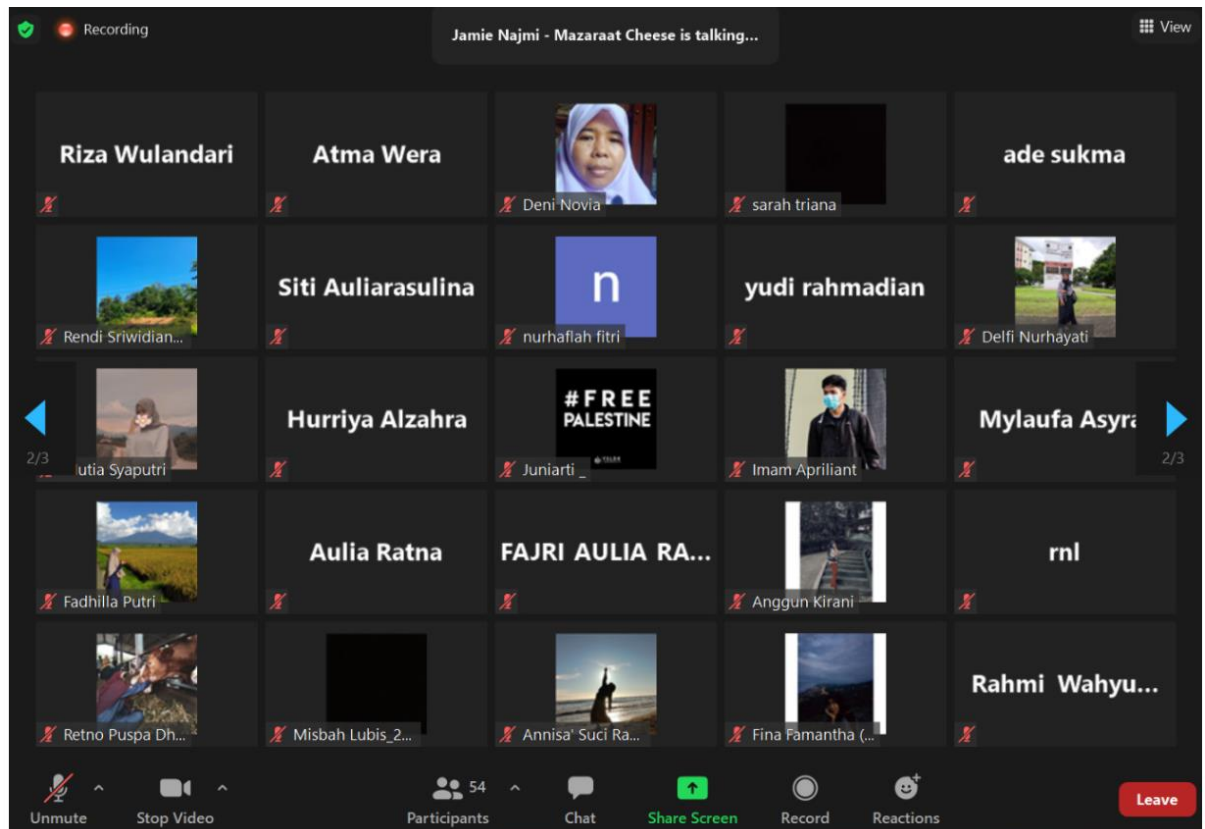
Dari kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh Bagian Teknologi Hasil Ternak ini, dengan mendatangkan Bapak Jamie Najmi selaku owner Mazaraat Artisan Cheese. Menceritakan bahwa usahanya ini dimulai dari akhir tahun 2015, dengan memproduksi keju jenis keju prancis dan keju mediteran. Untuk pemasarannya saat ini banyak di wilayah Jawa dan Bali. Dengan semangat yang tinggi, keuletan dan kesabaran dalam menjalankan bisnis dari bawah, membuat antusias para mahasiswa dan alumni yang dalam hal ini menjadi sasaran pengabdian. Antusias yang cukup tinggi dari alumni dan mahasiswa Fakultas Peternakan selaku sasaran pengabdian kali ini terlihat dari banyaknya pertanyaan yang dilontarkan oleh paraalumni dan mahasiswa kepada Pak Jamie selaku owner dari PT Mazaraat. Beberapa pertanyaan di antaranya terkait bagaimana merintis usaha dari awal, bagaimana menjaga kualitas keju yang dihasilkan untuk tetap baik, bagaimana cara pembuatan keju yang berkualitas, serta pertanyaan lainnya disampaikan oleh sasaran pengabdian kali ini.



**Gambar 4.** Narasumber, Tim Pengabdian, beserta Mahasiswa dan Alumni



**Gambar 5.** Narasumber, Tim Pengabdian, beserta Mahasiswa dan Alumni



**Gambar 6.** Narasumber, Tim Pengabdian, beserta Mahasiswa dan Alumni



Gambar 7. Pembukaan oleh Ketua Bagian Teknologi Hasil Ternak (Ibu Dr. Indri Julyarsi)



Gambar 8. Moderator Kegiatan Pengabdian (Ibu Ferawati, SPT.,M.P)



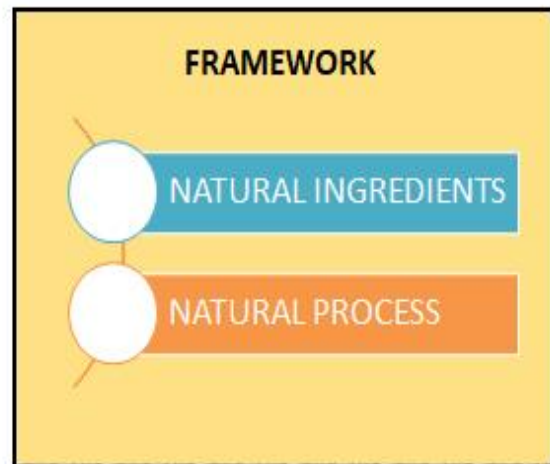
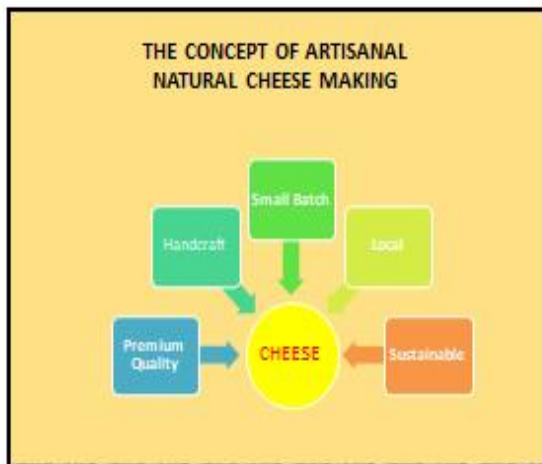
## Lampiran 1. Absensi Pengabdian

Timestamp	NAMA:	NIM:
6/23/2021 9:04:10	Asrul Mawardi	1910621027
6/23/2021 9:04:13	Dewi Yermajuni	1910621005
6/23/2021 9:04:21	Astri Vegani	1710623012
6/23/2021 9:04:23	Shinta Mela Putri	2010621004
6/23/2021 9:04:23	Yasril Adha	2010621009
6/23/2021 9:04:25	Doni Supadil	1910622024
6/23/2021 9:04:27	Rafico Elber Gucci	1910622018
6/23/2021 9:04:28	Amanda Oktavia	1910621012
6/23/2021 9:04:29	Hafidz Yufi Alghani	2010621010
6/23/2021 9:04:36	M. Zikri	2010622033
6/23/2021 9:05:11	Anggia anggraini	1710622022
6/23/2021 9:05:13	Anggela Titania Siva	1910622029
6/23/2021 9:05:13	Naima Rahayu	1910621023
6/23/2021 9:05:46	Ibnul Abdi	1810621024
6/23/2021 9:05:49	Tiara Levina Ramadhani	2010622019
6/23/2021 9:06:03	Maulida Fitri Syawilla	1810622037
6/23/2021 9:06:20	Elita Rafni	1710621007
6/23/2021 9:06:54	Dhea Fany Pasha Elmard	2010622025
6/23/2021 9:07:01	Annisa Rizki Maulina	1710621011
6/23/2021 9:07:58	Nurhaflah Fitri	2010621011
6/23/2021 9:09:05	Rifqy Rahman	1910622019
6/23/2021 9:11:06	Yusril Mahendra	2010621001
6/23/2021 9:11:36	Misbah Nur	2010621002
6/23/2021 9:12:14	Abdil	2010621006
6/23/2021 9:12:35	Fadhilla Putri	1710621015
6/23/2021 9:13:16	Fajar Krisdian	1710622025
6/23/2021 9:14:51	Rendi sriwidiansyah	1710622010
6/23/2021 9:16:08	Enda Baristi	2010622006
6/23/2021 9:16:20	Abdhi prayoga	1710623010
6/23/2021 9:26:03	Sarah Triana	1710621006
6/23/2021 9:28:25	Imam Apriliant Hendri Put	2010622007

Timestamp	NAMA:	NIM:
6/23/2021 9:29:04	DELIA PARAMITA. M	2010621016
6/23/2021 9:48:01	Fina famantha	1810622023
6/23/2021 10:31:03	Alya Putri Azzuhri	2010621012
6/23/2021 19:42:15	Asrul Mawardi	1910621027

Timestamp	NAMA:	NIP:
6/23/2021 9:00:20	Indri Juliyarsi	197607152001122002
6/23/2021 9:08:19	ade rakhmadi	198005042008011016
6/23/2021 9:08:31	Ade Sukma98	198507172010121004
6/23/2021 9:09:32	El Latifa Sri Suharto	199001212019032012
6/23/2021 9:25:10	Afriani Sandra	198204102005012001
6/23/2021 10:11:47	Deni Novia	197711302005012002
6/23/2021 10:51:55	Sri Melia	197506042002122001
6/23/2021 11:23:33	Ferawati, S.Pt., MP	198311142014042003
6/23/2021 11:40:37	Ely Vebriyanti	197902112006042001
6/23/2021 11:47:00	Yulianti Fitri Kumia S	8829330017
6/23/2021 11:47:47	Yudi Rahmadian	199211082020121004
6/23/2021 12:05:10	Yudi Rahmadian	199211082020121004
6/23/2021 12:06:41	Aronal Arief Putra	198308232006041001

## Lampiran 2. Materi Narasumber



## CULTURE

- DVI Starter
- KEFIR
- WHEY STARTER (Back Sloped)



## RENNET

- TRADITIONAL CALF RENNET
- MICROBIAL RENNET
- VEGETABLE RENNET  
(Fungi, Cheddar Flower, Papain, Bromelain, etc.)




## NATURAL SALT

- SEA SALT/ROCK SALT
- NON IODINE
- NON BLEACHING



## SCIENCE



## BASIC CURD

- MILK RECEIVING
- RIPENING
- COAGULATION
- CUTTING, STIRRING & COOKING
- FERMENTATION

## > RIPENING



## > COAGULATION



## > CUTTING, STIRRING, ....



## FINAL PRODUCTS

### FRESH CHEESE

- PASTA FILATA
- HALLOUMI
- RICOTTA
- FETA
- CHEVRE

### AGING CHEESE

- GOUDA
- CAMEMBERT

## BUSINESS HISTORY



Personal Consumption  
(2011)



Commercial producer  
(2015)

## BUSINESS facts!

- Natural VS Process Cheese
- Less healthier cheese
- 80% Imported
- Lack of access & expensive

## BUSINESS PLANNING

- EXPAND
  - Cheese shop
- KNOWLEDGE SHARING
  - Academy
- RESEARCH
  - R&D
  - Consultant
  - Collaboration

## TEAM & NETWORKING

- Jamie Najmi - Cheesemaker
- Nieta Pricillia - In House Chef
- Natural Food Community
- Culinary Expert



Back to the land  
Natural and locally  
raised food

*Cheese Maker Is  
The New Sexy !!*



Jl. Rotowijayan 24, Kadipaten, Keaton  
55121 Yogyakarta City  
<http://www.mazara-to-cheese.com/>  
@mazara-to-cheese