

Entrepreneurship: Pembuatan yoghurt berbahan dasar susu *fullcream* guna diversifikasi olahan pangan menyehatkan

Rini Agustina^{1*}, Dwi Fita Heriyawati², Fitri Marisa³, Dodit Suprianto⁴

¹Universitas PGRI Kanjuruhan Malang, Malang, Indonesia

²Universitas Islam Malang, Malang, Indonesia

³Universitas Widyagama Malang, Malang, Indonesia

⁴Politeknik Negeri Malang, Malang, Indonesia

*email Koresponden Penulis: riniagustina@unikama.ac.id

Info Artikel

Riwayat Artikel

Diajukan: 2023-05-16

Diterima: 2023-07-19

Diterbitkan: 2023-10-06



Lisensi: cc-by-sa

Copyright © 2023 Penulis

ABSTRAK

Yoghurt sangat bermanfaat karena kandungan probiotiknya yang bermanfaat, yoghurt sering dikaitkan dengan probiotik yang mempunyai efek positif pada kesehatan sistem imun, konsumsi yoghurt pada anak juga dapat dikaitkan dengan pola hidup sehat dan pola makan, selain kaya nutrisi, yoghurt merupakan salah satu primadona pengganti makanan ringan dan dapat membantu anak-anak dan remaja mengembangkan perilaku sehat yang meningkatkan keseimbangan energi. Tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan pelatihan pembuatan yoghurt dengan bahan sederhana dan dengan harga terjangkau bagi warga desa. Kegiatan ini menggunakan metode PAR (Participatory Action Research) dimana audience diajak langsung terlibat dalam pembuatan yoghurt. Kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan yoghurt berbahan dasar susu *fullcream* dilakukan melalui praktek secara langsung, dengan mengikuti langkah-langkah fermentasi hingga proses pemberian pasta dan penyimpanan. Warga terlihat antusias dan bersemangat mengikuti kegiatan pelatihan dari awal hingga akhir kegiatan. Kegiatan ini memberikan manfaat dalam meningkatkan derajat kesehatan warga desa melalui olahan pangan berdasarkan bahan yang mudah didapatkan di sekitar desa. Melalui kegiatan pendampingan pembuatan yoghurt ini, warga dapat memulai bisnis rumahan berupa yoghurt yang tentunya lebih sehat karena diproses dan diolah sendiri tanpa bahan pengawet. Kelanjutan dari kegiatan ini diharapkan BUMDES mampu mendampingi warga untuk mengelola olahan pangan yang dapat menghasilkan income bagi warga, melalui pembuatan yoghurt.

Kata Kunci: yoghurt; olahan pangan; susu *fullcream*; entrepreneurship

Cara mensitasi artikel:

Agustina, R., Heriyawati, D. F., Marisa, F., & Suprianto, D. (2023). Entrepreneurship: Pembuatan yoghurt berbahan dasar susu *fullcream* guna diversifikasi olahan pangan menyehatkan. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 4(2), 467-478. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v4i2.20087>

PENDAHULUAN

Desa Sekarpuro Kecamatan Pakis yang merupakan daerah otonom desa dengan jumlah penduduk 12.856 jiwa yang terdiri dari 6.045 jiwa penduduk laki-laki dan 6.811 jiwa penduduk dengan jenis kelamin perempuan. Potensi Desa Sekarpuro cukup besar, baik potensi yang sudah dimanfaatkan maupun yang



belum dimanfaatkan secara maksimal. Potensi yang ada baik sumber daya alam maupun sumber daya manusianya perlu terus digali dan dikembangkan untuk kemakmuran warga secara umum.

Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini akan diperkenalkan tentang hasil olahan makanan yang dapat menunjang kesehatan masyarakat, yaitu Yoghurt. Yoghurt merupakan salah satu produk pangan yang memanfaatkan mikroorganisme untuk menghasilkan komponen tertentu sehingga diperoleh kekhasan tekstur, rasa, warna maupun aromanya (Pratiwi et al., 2023). Yoghurt sangat bermanfaat karena kandungan probiotiknya yang bermanfaat, yoghurt sering dikaitkan dengan probiotik yang mempunyai efek positif pada kesehatan sistem imun, kardiovaskuler atau kesehatan metabolik (Rasbawati et al., 2019) mencegah kanker usus dan berfungsi sebagai pengganti susu bagi penderita intoleransi laktose. Bukti klinis yang berkualitas tidak cukup untuk membuktikan bahwa mengonsumsi yoghurt dapat mengurangi risiko penyakit atau meningkatkan kesehatan (Cempaka & Asiah, 2020).

Maharani & Ayuningtyas, (2018) menyatakan bahwa konsumsi yoghurt pada anak juga dapat dikaitkan dengan pola hidup sehat dan pola makan, selain kaya nutrisi, yogurt merupakan salah satu primadona pengganti makanan ringan dan dapat membantu anak-anak dan remaja mengembangkan perilaku sehat yang meningkatkan keseimbangan energi (Rasbawati et al., 2019). Asam laktat yang dihasilkan mampu memetabolisme kolesterol (Rasbawati et al., 2019; Utami et al., 2020) yang berasal dari makanan menjadi bentuk sterol yang tidak dapat diserap usus. Susu merupakan sumber protein yang sangat lengkap yang dibutuhkan oleh tubuh, mengandung asam amino esensial. Bakteri yang terdapat dalam susu fermentasi adalah bakteri probiotik yang dapat memproduksi asam laktat *Lactobacillus acidophilus* dan *Streptococcus thermophilus* (Chusnah et al., 2022). (Chusnah et al., 2022; Labiba et al., 2020) menyatakan bahwa dua bakteri asam laktat termofilik yaitu *S. thermophilus* dan *L. delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, yang memicu yoghurt dalam fermentasi juga dianggap aman.

Tingginya manfaat yoghurt bagi kesehatan memberikan inspirasi yang atraktif bagi warga, sekaligus meningkatkan kreatifitas dan nilai dari olahan pangan. Melalui pelatihan dan pendampingan ini diharapkan dapat memberikan manfaat yang signifikan dalam meningkatkan derajat kesehatan masyarakat desa melalui olahan pangan berdasarkan bahan yang mudah didapatkan di wilayah sekarpuro. Program pengabdian ini juga bertujuan untuk memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat mengenai manfaat konsumsi yogurt dan cara pembuatannya (Komala, 2021; Ruswanto et al., 2022). Selain itu Pelatihan ini juga bertujuan untuk meningkatkan kualitas hidup dan sumber daya manusia ibu-ibu rumah tangga, meningkatkan kesadaran gizi, pola hidup sehat, serta potensi perluasan lapangan pekerjaan (Komala & Wiedarti, 2021; Pujiati, 2018).

Pembuatan Yoghurt belum banyak diketahui oleh warga kelurahan sekarpuro, padahal membuat yoghurt cukup mudah dan dapat dibuat sewaktu-waktu tanpa harus mengeluarkan biaya mahal. Olahan pangan berupa yoghurt yang cukup baik untuk kesehatan keluarga dapat pula ditingkatkan sisi kemanfaatannya kearah bisnis keluarga. Melalui kegiatan pendampingan

pembuatan yoghurt ini, warga disekitar desa Sekarpuro, dapat memulai bisnis rumahan berupa yoghurt yang tentunya lebih sehat karena diproses dan diolah sendiri tanpa bahan pengawet.

Adapun permasalahan yang dihadapi warga adalah masih minimnya literasi tentang produk olahan pangan yang murah, mudah didapatkan disekitar lingkungan desa, dan memiliki manfaat bagi kesehatan keluarga, serta memiliki peluang bisnis yang masih cukup baik. Sehingga solusi yang ditawarkan adalah membuat produk olahan pangan berbahan dasar susu *fullcream* berupa Yoghurt dapat menjadi alternatif solusi karena memiliki peranan yang penting bagi kesehatan, dan dapat dijadikan salah satu bisnis bagi keluarga. Melalui kegiatan pendampingan pembuatan yoghurt ini warga desa akan diperkenalkan cara dan proses pembuatan yoghurt dengan bahan yang mudah didapat disekitar rumah warga.

METODE

Metode Penelitian yang dipergunakan adalah *Participatory Action Research* (PAR) merupakan salah satu model penelitian yang mencari sesuatu untuk menghubungkan proses penelitian ke dalam proses perubahan sosial. Perubahan sosial yang dimaksud adalah bagaimana dalam proses pemberdayaan dapat mewujudkan tiga tolak ukur, yakni adanya komitmen bersama dengan masyarakat, adanya lokal leader dalam masyarakat dan adanya institusi baru dalam masyarakat yang dibangun berdasarkan kebutuhan.

PAR (*Participatory Action Research*) melibatkan pelaksanaan penelitian untuk mendefinisikan sebuah masalah maupun menerapkan informasi ke dalam aksi sebagai solusi atas masalah yang telah terdefinisi. PAR (*Participatory Action Research*) adalah “penelitian oleh, dengan, dan untuk orang” bukan “penelitian terhadap orang”. Paradigma pertama, PAR (*Participatory Action Research*) merubah cara berfikir kita tentang penelitian dengan menjadikan penelitian sebuah proses partisipasi (Rahmat & Mirnawati, 2020). PAR dilakukan dengan menggunakan berbagai sudut pandang, metode, alat kerja yang berbeda untuk memahami situasi yang sama, agar pemahaman tim peneliti bersama warga terhadap situasi tersebut semakin lengkap dan sesuai dengan fakta. Adapun langkah-langkah dalam PAR, yaitu: 1) Penyiapan Sosial (Merancang Komunikasi Kemanusiaan); 2) Community Riset Social Problem Diagnosti; 3) Planning; 4) Political Action; 5) Reflection.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan abdimas ini dimulai dengan Penyiapan Sosial (Merancang Komunikasi Kemanusiaan). Dalam penyiapan sosial ini berarti mengetahui dan memahami masyarakat. Dalam proses ini pendamping berbaur dengan masyarakat untuk mengenali dan memahami masyarakat. Dengan melalui inkulturasi yang di bangun maka akan menciptakan komunikasi dengan masyarakat. Komunikasi yang di bangun kuat akan memudahkan proses membangun partisipasi masyarakat. Pada fase ini peneliti bekerjasama dengan warga di RT 26 Simandaran untuk berkolaborasi dalam kegiatan abdimas.

Kegiatan kedua yaitu *Community Riset Social Problem Diagnostic*, yaitu menganalisis masalah yang ada di masyarakat. Dengan mengetahui dan memahami keseharian masyarakat maka pendamping dapat mengidentifikasi masalah. Selain itu pendamping juga melakukan FGD bersama masyarakat untuk mengetahui dan memahami permasalahan yang ada. Selain itu yang dilakukan pendamping dalam menganalisis masalah yaitu dengan mapping dan tradisi masyarakat. Dari hasil analisis diketahui bahwa warga memang membutuhkan pengetahuan baru tentang hidup sehat dan membuat olahan pangan yang menyehatkan, terutama pasca pandemi covid-19. Pada masa recovery ini warga sangat antusias untuk mencari solusi agar kesehatan mereka dapat meningkat. Dilihat dari lokasi, hunian yang padat penduduk memang rentan akan penurunan kesehatan di masyarakat. Penyakit gampang menular dan perlu kesadaran yang tinggi agar saling mendukung terutama untuk masalah kesehatan.



Gambar 1. Menggali permasalahan di warga

Kegiatan ketiga adalah *Planning*, yaitu dengan pengorganisasian warga (*people organizing*) atau yang lebih juga dikenal dengan istilah pengorganisir masyarakat (*community organizing*) sebenarnya adalah suatu peristilahan yang sudah menjelaskan dirinya sendiri. Istilah ini memang mengandung pengertian yang luas dari dua akar katanya. Istilah rakyat disini tidak hanya berarti satu perkauman (*community*) yang khas, dalam konteks yang lebih luas juga pada masyarakat (*society*) pada umumnya. Istilah pengorganisasian disini lebih diartikan sebagai suatu kerangka proses menyeluruh untuk memecahkan masalah di tengah masyarakat. Sehingga bisa juga diartikan suatu cara pendekatan dalam melaksanakan kegiatan dalam rangka memecahkan masalah tersebut.

Planning adalah pemecahan masalah. Pemecahan masalah ini dilakukan bersama warga. Dari hasil analisa yang telah dilakukan bersama masyarakat maka muncul keinginan dan harapan yang berisikan harapan-harapan masyarakat dalam memecahkan masalah tersebut. Pendamping bersama warga dan merencanakan program dilakukan bersama dengan warga. Melalui perencanaan ini kemudian dilakukan kerjasama dengan pihak-pihak terkait. Pendamping bersama warga mengadakan pertemuan dalam perencanaan kegiatan yang akan dilaksanakan.

Kegiatan dilakukan pada 20 ibu rumah tangga, RT 26, Kelurahan Sekarpuro, kecamatan Pakis, Kabupaten Malang. Adapun ringkasan dari kegiatan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Kegiatan, cara dan metode

No	Kegiatan	Cara	Metode
1	Persiapan Peralatan dan Bahan	Alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan yoghurt harus disterilkan terlebih dahulu dengan cara direbus atau dibilas dengan menggunakan air matang seperti mixer, wadah fermentasi yoghurt (botol kaca) dan botol plastik yang akan digunakan untuk pengemasan. Siapkan lampu untuk penghangat suhu 37oC-45oC hingga tercapai pH yang diinginkan.	Peralatan dan bahan disediakan oleh tim abdimas dan peserta kegiatan
2	Langkah Pembuatan yoghurt	Susu Full Cream sebanyak 2 liter dimasukkan ke dalam botol kaca yang sudah disterilkan. Tambahkan starter biokul ± 10 ml (dua sendok makan), lalu dibuat homogen. Diinkubasi dengan cara menempatkan penghangat atau lampu sehingga suhu 37oC-45oC selama 1-2 hari.dengan konsentrasi kultur bakteri 10%, 15% selama 8 jam. Jika sudah tercapai botol yoghurt disimpan didalam lemari es pada suhu ± 4oC dan siap dikonsumsi dengan menambahkan gula dengan rasa strawberry, blueberry, raspberry dan coklat.	Pembuatan Yoghurt didampingi dan dipandu oleh tim abdimas
3	Yoghurt untuk bisnis	Yoghurt kemasan 185 ml dalam botol plastik ditambah gula ±15 ml, kemudian dihomogenkan, selanjutnya disimpan dalam lemari pendingin dan siap untuk dikonsumsi. Nilai ekonomis produk ini untuk pembelian susu, biokul, gula pasir dan aneka rasa/ pasta, botol plastik, dan label.	Pengemasan dipandu dan didampingi tim abdimas
4	Evaluasi pelaksanaan Program	Evaluasi kegiatan dilaksanakan setelah praktek pembuatan yoghurt selesai melalui kuesioner. Indikator keberhasilan dalam pembuatan Yoghurt semua peralatan yang digunakan untuk membuat yoghurt harus steril, para kader akan mendapat petunjuk cara mensterilkan peralatan dan bahan supaya tidak mudah terkontaminasi.	Evaluasi dilakukan oleh tim abdimas

Pelatihan yang dilaksanakan selama 2 hari dihadiri oleh 20 orang peserta. Kegiatan terbagi menjadi 2 tahap, yaitu tahap pertama dimulai pagi pukul 08.00 sampai 12.00 dan tahap kedua dimulai pada hari kedua 08.00 sampai 12.00. Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada Bulan April 2023 Adapun tempat pelaksanaannya dilakukan di salah satu rumah warga.

Kegiatan keempat adalah *Political Action*, yaitu membentuk kelompok-kelompok social baru. Hal ini dilakukan untuk pemecahan masalah. Dengan membangun leadership atau seorang pemimpin yang dapat mengorganisir warga dan dapat melakukan analisis terarah sehingga mendorong proses transparansi atas semua pihak dan semua permasalahan. Kegiatan ini dilakukan bersama partisipasi warga. Aksi yang di lakukan ini diharapkan dapat menjawab harapan warga.



Gambar 2. Membuat rencana bersama warga

Dalam membangun partisipasi masyarakat sebelum melakukan aksi tidak bermaksud untuk menumbuhkan partisipasi atas nama, partisipasi pasif, partisipasi lewat konsultasi maupun partisipasi fungsional. Melainkan partisipasi yang dibangun adalah partisipasi interaktif, dimana ide dalam berbagai kegiatan mulai perencanaan dan evaluasi melibatkan peran aktif warga. Sehingga diharapkan warga dapat mengambil inisiatif sendiri, melaksanakan kegiatan secara mandiri dan memobilisasi sumber daya yang dibutuhkan dari warga sendiri. Pada fase ini pendamping dan warga berkoordinasi untuk menentukan kebutuhan pelatihan termasuk peralatan, instruktur, lokasi pelatihan, waktu pelatihan, peserta pelatihan hingga bahan praktik serta biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan-bahan yang akan dipergunakan. Untuk semua bahan praktik dan instrukturnya telah disediakan oleh pendamping, sementara untuk peralatan, lokasi dan waktunya diserahkan kepada warga.

Adapun proses pembuatan yoghurt dapat disajikan sebagai berikut, pembuatan Yogurt versi ekonomis ini menggunakan Susu Cair Full Cream yang umum ada di pasaran. Adapun bahan yang digunakan adalah: 2000 ml susu full cream, 2 sdm yoghurt plain/ 12 gr biang yoghurt, Gula 200 gr (sesuai selera). Dari bahan sederhana tersebut kemudian dilakukan pemrosesan dengan 6 tahapan. Tahap pertama, Susu dimasak dengan api sedang. Susu direbus hingga muncul buih-buih kecil di pinggiran panci. Matikan api. Biarkan hingga hangat.



Gambar 3. Proses pemanasan susu diatas tungku

Tahap kedua yaitu memasukkan 2 sdm yoghurt ke dalam susu yang masih hangat. Aduk rata. Rasa yoghurt yang dihasilkan sama dengan yoghurt biang yang dipakai.



Gambar 4. Proses pencampuran biang ke dalam susu

Tahapan ketiga yaitu selagi masih hangat, campuran susu dan yoghurt dimasukkan ke dalam wadah yang tertutup rapat. Pastikan tidak ada celah yang membuat udara masuk. Bungkus dengan kain bersih. Simpan di dalam tempat kering dan tertutup selama minimal 10-12 jam.



Gambar 5. Proses fermentasi susu

Tahapan keempat yaitu setelah proses fermentasi, susu akan menjadi lebih kental dan berat untuk diangkat, apabila kondisi sudah seperti itu berarti proses fermentasi telah berhasil. Proses selanjutnya dapat ditambahkan pasta makanan untuk memberikan aroma dan rasa-rasa yang disukai keluarga.



Gambar 6. Proses pemberian pasta ke dalam yoghurt

Tahap kelima yaitu pemberian pasta dan warna, kemudian ditambahkan gula cair untuk mendapatkan cita rasa yang creamy dan enak. Kemudian yoghurt dapat

dikemas kedalam botol-botol kecil untuk memudahkan dikonsumsi. Setelah dikemas yoghurt bisa disimpan di dalam kulkas untuk dijadikan stok. Tahap keenam yaitu menambahkan variasi yoghurt dengan aneka buah segar sesuai selera, atau ditambahkan irisan jely untuk memperkaya varian rasanya.



Gambar 7. Pengemasan yoghurt, pemberian jely dan pengemasan

Yoghurt yang dihasilkan dari 2-liter susu *fullcream* adalah sekitar 12 botol ukuran 200 ml. Yoghurt dapat bertahan kurang lebih 3-5 hari di dalam kulkas biasa karena tanpa bahan pengawet. Yoghurt akan cepat rusak jika diletakkan di dalam freezer. Jadi sebaiknya yoghurt cepat dikonsumsi selagi masih segar.



Gambar 8. Foto bersama dengan salah satu warga

Kegiatan kelima adalah *Reflection*, yaitu tindakan dari hasil kegiatan atau menilai keberhasilan dan kekurangan semua komponen aktifitas terhadap perubahan sosial yang menjadi visi warga. Pendamping merefleksikan dan menganalisis dari hasil kegiatan yang telah dilakukan. Pada fase ini setelah pelatihan dilakukan dan warga telah melakukan praktik langsung kemudian dievaluasi. Evaluasinya berupa angket sederhana terkait 5 hal pokok yaitu Persyaratan Peserta, Minat dan Motivasi Peserta, kemampuan Profesional Instruktur, Kemampuan Sosial dan Efektivitas pelatihan. Ada 17 pertanyaan yang diukur dengan skala likert.

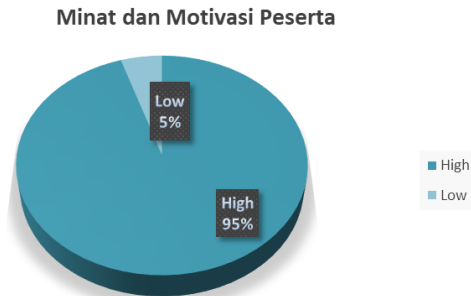
Tabel 2. Perhitungan skala likert model uat

Hasil	Persyaratan Peserta		Minat dan Motivasi Peserta		kemampuan Profesional Instruktur				Kemampuan Sosial		Efektivitas pelatihan						
	1	2	3	3	4	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4
2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4
6	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4
7	4	3	4	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4	3	3
8	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4
9	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4
10	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4
11	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	4	3	4	3	4	4	4
12	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4
13	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
13	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
14	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4
16	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
17	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
18	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
19	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
20	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4
Total	75	74	75	75	75	75	73	69	73	73	74	69	68	72	74	75	75
/Indikator	19	18	19	19	18	19	17	12	17	17	18	13	12	16	18	18	19
/Indikator	1	2	1	1	2	1	3	8	3	3	2	7	8	4	2	2	1
%	92,5%		95,0%		82,5%				85,0%		81,4%						
%	7,5%		5,0%		17,5%				15,0%		18,6%						



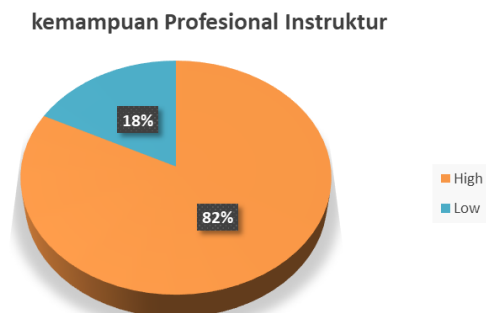
Gambar 9. Grafik kepuasan warga terhadap pelatihan yoghurt

Pada tabel 2, didapatkan bahwa minat dan motivasi peserta menempati angka tertinggi yaitu 95%.



Gambar 10. Grafik minat dan motifasi peserta

Sedangkan kemampuan instruktur cukup tinggi yaitu sebesar 82,5% yang menunjukkan bahwa instruktur cukup disukai warga dan dapat memberikan petunjuk dengan cukup baik.



Gambar 11. Grafik minat dan motifasi peserta

Pada perhitungan angket didapatkan rerata kesimpulan bahwa 85% warga menyukai kegiatan pelatihan ini dengan mengambil nilai high, dan 15% sisanya cukup menyukai pelatihan ini.

SIMPULAN

Pelatihan dan pendampingan pembuatan yoghurt di desa sekarpuro menjadi salah satu kegiatan warga yang cukup meriah, warga antusias untuk mencoba dan mempraktekkan pembuatan yoghurt. Beberapa warga ada yang mengalami kegagalan karena suhu susu hangat yang difermentasi terlalu dingin atau terlalu panas, sehingga proses fermentasi gagal. Meskipun gagal bukan berarti susu tidak dapat dikonsumsi, susu dapat tetap dikonsumsi tetapi rasanya tidak sebaik yoghurt yang berhasil proses fermentasinya. Pelatihan ini disukai warga karena dirasa bermanfaat dan dapat digunakan untuk meningkatkan kesehatan keluarga. Pada akhir kegiatan abdimas, peserta diberikan angket untuk mengevaluasi kegiatan yang telah dilakukan, angket terdiri dari 17 pertanyaan terkait kegiatan pelatihan, materi kegiatan, kemampuan pemateri, dan efektifitas pelatihan. Dari 20 peserta, 17 orang atau 85% nya menyatakan pelatihan sangat bagus dan menambah pengetahuan dan literasi mereka akan olahan susu. Sedangkan sisanya yaitu 3 orang atau 15% nya menyatakan bagus dan dapat

dipraktekan untuk menambah variasi asupan gizi yang menyehatkan untuk keluarga.

Pelatihan ini dapat terus dicoba dan dilanjutkan atau dimodifikasi lagi tentang varian rasa dan tambahan selain buah atau jelly, sehingga seluruh warga dapat memanfaatkan pengetahuan ini dalam kesehariannya. Kelanjutan dari kegiatan abdimas ini adalah pendampingan usaha rumahan yogurt agar bisa dipasarkan di wilayah sekitar desa dan dapat menjadi salah satu alternatif usaha yang layak untuk dikembangkan. Pendampingan pelatihan ini dapat dikelola juga oleh BUMDES agar muncul industri rumah tangga yang variatif. Industri rumah tangga ini juga dapat dijadikan pilihan baru keunggulan desa serta dapat meningkatkan perekonomian warga desa.

DAFTAR RUJUKAN

- Cempaka, L., & Asiah, N. (2020). Pelatihan Pembuatan Yoghurt dari Susu Bubuk Full Cream pada Ibu-Ibu Kota Pelangi di Pancoran, Jakarta Selatan. *Indonesian Journal of Social Responsibility*, 2(1), 1–10. <https://doi.org/10.36782/ijsr.v2i1.25>
- Chusnah, M., 'Aini, N., Puspaningrum, Y., Khiftiyah, A. M., Hartanti, D. A. S., Yuliana, A. I., & Shofiani, A. (2022). Edukasi dan Pelatihan Pembuatan Yoghurt Buah sebagai Peluang Usaha Berbasis Komoditi Lokal kepada Warga Desa Banjarsari, Jombang. *Jurnal Pendidikan Sains Dan Biologi*, 3(3), 1–2.
- Komala, O. (2021). Pelatihan Pembuatan Yoghurt berbahan Dasar Susu Kedelai (Glycine soja) dalam Meningkatkan Motivasi Berwirausaha. *Charity*, 4(2), 59. <https://doi.org/10.25124/charity.v4i2.2856>
- Komala, O., & Wiedarti, S. (2021). Pelatihan Pembuatan Yoghurt Dalam Meningkatkan Pengetahuan dan Motivasi Bisnis Pada Ibu-ibu Rumah Tangga. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 3(1), 1–9. <https://doi.org/10.36312/sasambo.v3i1.330>
- Labiba, N. M., Marjan, A. Q., & Nasrullah, N. (2020). Pengembangan Soyghurt (Yoghurt Susu Kacang Kedelai) Sebagai Minuman Probiotik Tinggi Isoflavon. *Amerta Nutrition*, 4(3), 244. <https://doi.org/10.20473/amnt.v4i3.2020.244-249>
- Maharani, F., & Ayuningtyas, R. D. (2018). Pelatihan Pembuatan Yoghurt Di Kecamatan Pedurungan Kota Semarang. *Abdimas Unwahas*, 3(2), 5–9. <https://doi.org/10.31942/abd.v3i2.2495>
- Pratiwi, A. D. E., Puspitasari, D. F., Ramonah, D., Wulandari, Nurchasanah, Sari, D. M., & Ardiyanto, T. (2023). Pelatihan Pembuatan Yoghurt Labu Kuning sebagai Ide Usaha di Desa Wisata Jamalsari Kota Semarang Pada Masa Pandemi Covid-19. *Madaniya*, 4(1), 128–135.
- Pujiati, P. (2018). Pemberdayaan Masyarakat Desa Crabak Kabupaten Ponorogo Melalui Pelatihan Pembuatan Yoghurt Dan Produk Olahannya. *Prosiding Seminar Nasional SIMBIOSIS I, March 2016*, 201–212.
- Rahmat, A., & Mirnawati, M. (2020). Model Participation Action Research Dalam Pemberdayaan Masyarakat. *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*, 6(1), 62–71. <https://doi.org/10.37905/aksara.6.1.62-71.2020>

- Rasbawati, Irmayani, Novieta, I. D., & Nurmiati. (2019). Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 7(1), 41–46. <https://doi.org/10.29244/jipthp.7.1.41-46>
- Ruswanto, R., Wardani, G. A., Lestari, T., Utami, D. R. A., & Putri, A. R. (2022). Sosialisasi Dan Workshop Yoghurt Dalam Rangka Peningkatan Derajat Kesehatan Masyarakat. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(5), 6–9. <https://doi.org/10.31764/jmm.v6i5.9743>
- Utami, M. M. D., Pantaya, D., Subagja, H., Ningsih, N., & Dewi, A. C. (2020). Teknologi Pengolahan Yoghurt Sebagai Diversifikasi Produk Susu Kambing pada Kelompok Ternak Desa Wonoasri Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*, 4(1), 30. <https://doi.org/10.20961/prima.v4i1.39531>