

## PENINGKATAN KETERAMPILAN MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN YOGURT FERMENTASI DI DESA SIDOLUHUR

Viqkah Finasti<sup>1)</sup>Ega Rizki Biliannanda<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Institut Teknologi dan Bisnis Asia

<sup>2)</sup>Jl. Soekarno- Hatta, Rembeksari No. 1A, Malang, Indonesia

[\\*viqkahfinasti@gmail.ac.id](mailto:viqkahfinasti@gmail.ac.id)

### Abstrak

Pelatihan pembuatan yogurt menggunakan metode fermentasi di Desa Sidoluhur bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat mengenai pengolahan produk susu. Dalam kegiatan ini, peserta dilibatkan dalam proses teori dan praktik yang mendalam, mencakup pemahaman tentang jenis-jenis bakteri probiotik, teknik fermentasi yang tepat, serta pemilihan bahan baku berkualitas. Dengan melibatkan partisipasi peserta dari berbagai latar belakang, pelatihan ini dirancang untuk memperkenalkan manfaat kesehatan yogurt, yang kaya akan nutrisi dan dapat meningkatkan perekonomian lokal. Data yang dikumpulkan melalui kuesioner dan observasi menunjukkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan peserta setelah mengikuti pelatihan. Hasil analisis menunjukkan bahwa peserta yang sebelumnya tidak memiliki pengetahuan tentang proses fermentasi yogurt kini mampu mengaplikasikan teknik pembuatan dengan baik. Setelah pelatihan, peserta melaporkan peningkatan rasa percaya diri dalam memproduksi yogurt dan memahami nilai tambah yang ditawarkan oleh produk tersebut. Pelatihan ini diharapkan tidak hanya meningkatkan keterampilan individu, tetapi juga berkontribusi pada pengembangan ekonomi desa melalui peningkatan produksi yogurt berbasis sumber daya lokal. Dengan demikian, program pelatihan ini memberikan dampak positif yang berkelanjutan bagi masyarakat Desa Sidoluhur

**Kata kunci:** Pelatihan, Yogurt, Fermentasi

### Article History

Received: Oktober 2024

Reviewed: Oktober 2024

Published: Oktober 2024

Plagiarism Checker No 234

Prefix DOI :

**10.9765/Krepa.V218.3784**

Plagiarism Checker No 234

Prefix DOI : Prefix DOI :

10.8734/Krepa.v1i2.365

**Copyright : Author**

**Publish by : Krepa**



This work is licensed

under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

### PENDAHULUAN

Yogurt merupakan salah satu produk olahan susu yang banyak diminati karena manfaat kesehatan yang ditawarkannya. Proses pembuatan yogurt melibatkan fermentasi yang dilakukan oleh bakteri probiotik, yang dapat meningkatkan kualitas susu menjadi produk yang lebih bergizi. Masyarakat Desa Sidoluhur memiliki potensi untuk memanfaatkan sumber daya susu lokal, namun pemahaman dan keterampilan dalam pembuatan yogurt masih tergolong rendah. Oleh karena itu, pelatihan yang fokus pada teknik fermentasi yogurt perlu dilaksanakan untuk meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah produk susu ini.

Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa pelatihan berbasis komunitas dapat meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam mengolah produk pangan. menurut Sari et al. (2020) menunjukkan bahwa program pelatihan yang melibatkan teori dan praktik dapat meningkatkan kemampuan peserta dalam pembuatan makanan olahan. Dengan pendekatan yang sama, pelatihan pembuatan yogurt diharapkan dapat memberdayakan masyarakat Desa Sidoluhur untuk memanfaatkan susu lokal secara optimal.

Selain itu, keberadaan yogurt sebagai sumber probiotik penting untuk kesehatan pencernaan telah diakui secara luas. Menurut Aisyah (2019), ditemukan bahwa konsumsi yogurt secara teratur dapat membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan kesehatan saluran pencernaan. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat, tetapi juga untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya konsumsi produk sehat seperti yogurt. Selanjutnya, dalam konteks pengembangan ekonomi lokal, menurut Indrawati (2021) menunjukkan bahwa pengolahan produk susu dapat menjadi alternatif sumber pendapatan bagi masyarakat pedesaan. Pelatihan pembuatan yogurt tidak hanya akan meningkatkan keterampilan peserta, tetapi juga dapat menciptakan peluang usaha baru. Oleh karena itu, memfasilitasi pelatihan ini akan berdampak positif bagi perekonomian desa.

Keterlibatan masyarakat dalam program pelatihan juga dapat meningkatkan rasa kebersamaan dan kolaborasi. Menurut Santosa (2018) menyoroti pentingnya kerja sama komunitas dalam mengembangkan usaha berbasis lokal. Melalui pelatihan pembuatan yogurt, diharapkan masyarakat Desa Sidoluhur dapat saling berbagi pengetahuan dan pengalaman, sehingga menciptakan lingkungan yang mendukung pertumbuhan usaha kecil. Pelatihan pembuatan yogurt di Desa Sidoluhur dirancang untuk melibatkan narasumber yang berpengalaman di bidang pengolahan pangan dan fermentasi. Menurut Nuraini (2020) menunjukkan bahwa keberadaan mentor yang kompeten dapat meningkatkan efektivitas program pelatihan. Dengan bimbingan yang tepat, peserta diharapkan mampu memahami dan mengaplikasikan teknik pembuatan yogurt yang baik dan benar.

Secara keseluruhan, pelatihan pembuatan yogurt menggunakan metode fermentasi di Desa Sidoluhur memiliki potensi untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dan mendukung pengembangan ekonomi lokal. Dengan menggabungkan pengetahuan teoritis dan praktik langsung, program ini diharapkan dapat memberikan manfaat yang berkelanjutan dan memberdayakan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya lokal secara optimal.

Selain itu, pelatihan ini juga membuka peluang untuk menciptakan berbagai produk olahan dari susu, yang dapat meningkatkan nilai jual bahan-bahan lokal yang ada. Masyarakat tidak hanya belajar teknik pembuatan yogurt, tetapi juga cara mengemas dan memasarkan produk mereka, serta mengelola usaha kecil. Dengan demikian, program ini dapat membantu menciptakan peluang kerja baru, meningkatkan penghasilan keluarga, dan mendukung perekonomian desa. Keberhasilan pelatihan ini diharapkan dapat menjadi contoh bagi desa-desa lain untuk melakukan hal serupa, mendorong inovasi dalam memanfaatkan sumber daya lokal untuk menghasilkan produk yang bernilai. Dengan dukungan akses modal dan pasar yang lebih baik, pelatihan ini dapat menjadi langkah penting dalam membangun kemandirian ekonomi berbasis komunitas di Desa Sidoluhur.

## **METODE PELAKSANAAN**

Pelatihan pembuatan yogurt fermentasi di Desa Sidoluhur dilaksanakan melalui beberapa tahapan yang dirancang untuk memastikan partisipasi aktif dari masyarakat dan memberikan pemahaman mendalam tentang teknik pembuatan yogurt. Tahapan pelatihan ini mencakup persiapan materi dan alat, penyampaian teori, praktik pembuatan yogurt, pendampingan, dan evaluasi hasil pelatihan.

Tahap pertama adalah persiapan, di mana tim PPK Ormawa Institut Asia menyiapkan materi yang akan disampaikan, seperti informasi mengenai bakteri probiotik, teknik fermentasi, dan alat serta bahan yang diperlukan untuk pembuatan yogurt. Susu segar yang digunakan dalam pelatihan diperoleh dari peternak lokal di Desa Sidoluhur, sementara bakteri starter dibawa oleh tim PPK Ormawa Institut Asia. Selain itu, ruangan yang akan digunakan untuk pelatihan juga disiapkan dengan perlengkapan yang mendukung, seperti kompor, wadah fermentasi, dan alat ukur. Pelatihan dimulai dengan penyampaian teori oleh tim PPK Ormawa Institut Asia yang berpengalaman di bidang fermentasi pangan. Materi yang disampaikan mencakup dasar-dasar fermentasi, manfaat probiotik, serta proses pembuatan yogurt dari susu segar. Peserta diberikan panduan tertulis untuk mendukung pemahaman mereka. Sesi ini bersifat interaktif, dengan

peserta diberikan kesempatan untuk bertanya dan berdiskusi mengenai proses yang akan mereka lakukan. Penyampaian teori berlangsung selama dua sesi, dengan waktu yang cukup untuk memastikan peserta memahami konsep dasar fermentasi.

Tahap selanjutnya adalah praktik pembuatan yogurt yang dilakukan secara langsung oleh peserta di bawah pengawasan tim PPK Ormawa Institut Asia. Peserta dibagi menjadi beberapa kelompok kecil untuk memastikan setiap individu mendapatkan kesempatan mempraktikkan pembuatan yogurt. Dalam sesi ini, peserta diajarkan cara memanaskan susu, menambahkan bakteri starter, menjaga suhu fermentasi, dan menyimpan yogurt dengan benar.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pelatihan pembuatan yogurt fermentasi di Desa Sidoluhur menunjukkan peningkatan keterampilan teknis peserta dalam mengolah susu menjadi produk yang berkualitas. Peserta berhasil menerapkan teknik fermentasi yang diajarkan, seperti menjaga suhu dan kebersihan selama proses, sehingga yogurt yang dihasilkan memiliki konsistensi dan rasa yang memadai. Evaluasi bersama tim PPK Ormawa Institut Asia membantu peserta memahami cara memperbaiki hasil produk dan meningkatkan kualitas yogurt di masa mendatang.

Pelatihan ini juga membuka peluang ekonomi bagi peserta, dengan yogurt fermentasi sebagai produk bernilai tambah yang dapat dijual di pasar lokal. Banyak peserta tertarik untuk memulai usaha kecil berbasis produk yogurt, memanfaatkan susu segar dari desa sebagai bahan baku utama. Dampak positif ini diharapkan berlanjut dengan dukungan dari pemerintah desa dan lembaga terkait, yang dapat membantu peserta mengembangkan usaha mereka dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat.

### 1. Proses Persiapan dan Penyampaian Teori

Pelaksanaan pelatihan pembuatan yogurt fermentasi di Desa Sidoluhur dimulai dengan persiapan materi dan peralatan yang diperlukan. Tim PPK Ormawa Institut Asia memastikan bahwa semua kebutuhan seperti alat fermentasi, termometer, susu segar, dan starter yogurt tersedia. Persiapan ini krusial karena peralatan yang tepat akan mempermudah pelaksanaan praktik pembuatan yogurt oleh peserta.

Pada tahap pertama, peserta diajak mengikuti sesi penyampaian teori yang disampaikan oleh tim PPK Ormawa Institut Asia yang ahli dalam fermentasi pangan. Materi yang disampaikan mencakup konsep dasar fermentasi, manfaat probiotik, serta pentingnya pengolahan susu yang higienis. Instruktur menjelaskan bagaimana proses fermentasi dapat mengubah susu menjadi yogurt, dengan menekankan peran bakteri *Lactobacillus* dalam menghasilkan asam laktat yang memberi yogurt tekstur dan rasa khas.

Sesi teori berlangsung secara interaktif. Peserta diperkenalkan pada istilah-istilah yang berkaitan dengan fermentasi, seperti inokulasi bakteri, suhu optimal, dan waktu fermentasi yang diperlukan untuk menghasilkan yogurt berkualitas baik. Diskusi juga mencakup keuntungan dari mengonsumsi yogurt sebagai produk probiotik, yang dapat membantu pencernaan dan meningkatkan kesehatan usus. Penggunaan media visual seperti slide presentasi dan video tutorial sangat membantu dalam menjelaskan konsep yang lebih kompleks. Selain itu, peserta juga mendapatkan informasi mengenai perbedaan antara yogurt komersial dan yogurt buatan sendiri. Instruktur memaparkan kelebihan produk yogurt fermentasi rumahan, yang bebas dari bahan pengawet dan pemanis buatan, sehingga lebih sehat dan aman untuk dikonsumsi. Berikut dokumentasi terkait penyampaian materi :

## DOKUMENTASI



## 2. Praktik Pembuatan Yogurt

Tahap berikutnya dalam pelatihan adalah praktik pembuatan yogurt, yang dilakukan di bawah bimbingan tim PPK Ormawa Institut Asia. Peserta dibagi menjadi kelompok-kelompok kecil untuk memastikan bahwa setiap orang mendapatkan kesempatan melakukan setiap tahapan dengan baik. Pada tahap ini, peserta memulai dengan memanaskan susu hingga suhu yang diperlukan untuk membunuh bakteri patogen tanpa merusak komponen susu yang penting. Setelah susu dipanaskan hingga suhu tertentu, peserta diarahkan untuk menambahkan bakteri starter ke dalam susu yang sudah didinginkan hingga mencapai suhu yang optimal untuk fermentasi. Proses ini memerlukan ketelitian karena penambahan bakteri yang terlalu cepat atau pada suhu yang tidak tepat dapat mengakibatkan yogurt gagal.

Tahapan fermentasi dimulai setelah penambahan starter. Peserta menyimpan campuran susu dalam wadah fermentasi tertutup dan memastikan bahwa suhu ruangan sesuai untuk perkembangan bakteri. tim PPK Ormawa Institut Asia juga diberikan mengenai durasi fermentasi yang ideal, yaitu sekitar 12 hingga 24 jam tergantung pada suhu lingkungan. Setelah proses fermentasi selesai, peserta dibawa untuk membuka dan mengevaluasi hasil yogurt yang telah difermentasi. Hasil yogurt diperiksa berdasarkan tekstur, kekentalan, dan rasa. Peserta diajarkan cara mengevaluasi kualitas yogurt, serta bagaimana mengidentifikasi apakah produk yang mereka hasilkan berhasil atau ada kekurangan.

## DOKUMENTASI



### 3. Evaluasi Hasil Yogurt

Tahap evaluasi menjadi bagian penting dalam pelatihan ini, di mana hasil produk yang dibuat oleh peserta dibandingkan dan dievaluasi secara menyeluruh. Evaluasi melibatkan penilaian terhadap rasa, tekstur, dan kekentalan yogurt yang telah dihasilkan. Peserta belajar untuk mengevaluasi yogurt berdasarkan beberapa kriteria penting, seperti konsistensi yang seragam, kekentalan yang ideal, dan tidak adanya aroma asam yang terlalu kuat. Yogurt yang ideal memiliki tekstur lembut, rasa segar, dan kekentalan yang pas. Evaluasi juga mencakup diskusi mengenai tantangan yang dihadapi oleh peserta selama proses pembuatan yogurt. Beberapa peserta mengalami kesulitan dalam menjaga suhu fermentasi yang stabil, sementara yang lain mengamati bahwa yogurt mereka terlalu cair atau terlalu asam. Diskusi ini membantu peserta memahami faktor-faktor yang memengaruhi keberhasilan fermentasi dan bagaimana cara mengatasinya.

Pada akhir sesi evaluasi, peserta diajak untuk melakukan refleksi mengenai hal-hal yang sudah mereka pelajari selama pelatihan. Tim PPK Ormawa Instut Asia memberikan tips dan saran tambahan tentang cara meningkatkan kualitas yogurt mereka di masa mendatang. Peserta juga diberi panduan tentang cara menyimpan yogurt dengan benar agar produk tetap segar dan dapat dikonsumsi dalam jangka waktu yang lebih lama. Berikut dokumentasi evaluasi hasil yogurt.

### DOKUMENTASI



### 4. Dampak Ekonomi dan Penerapan Praktik di Rumah

Pelatihan pembuatan yogurt fermentasi ini juga diharapkan dapat memberikan dampak ekonomi positif bagi masyarakat Desa Sidoluhur. Salah satu tujuan utama pelatihan ini adalah memberikan keterampilan yang dapat diterapkan untuk memulai usaha kecil di bidang produksi yogurt. Peserta diharapkan dapat memanfaatkan susu segar dari peternak lokal sebagai bahan baku yang tersedia melimpah di desa. Pelatihan ini membuka wawasan peserta mengenai cara memproses produk lokal menjadi komoditas bernilai tinggi. Yogurt fermentasi dapat dijual di pasar lokal atau dikembangkan lebih lanjut menjadi produk dengan tambahan rasa, seperti yogurt buah, yang dapat menarik minat konsumen. Peserta yang tertarik untuk mengembangkan usaha kecil dibimbing untuk merancang rencana bisnis sederhana, termasuk memperkirakan biaya produksi dan harga jual yang kompetitif.

Selain itu, pelatihan ini mendorong konsumsi produk lokal yang lebih sehat dan berkualitas. Yogurt fermentasi rumahan lebih aman dan bernutrisi dibandingkan produk komersial yang seringkali mengandung bahan pengawet dan pemanis buatan. Pelatihan ini juga mengajarkan

peserta tentang pentingnya produk olahan yang higienis, yang tidak hanya bermanfaat untuk keluarga sendiri, tetapi juga bisa menjadi produk unggulan desa.

DOKUMENTASI



## SIMPULAN

Pelatihan pembuatan yogurt fermentasi di Desa Sidoluhur berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah susu menjadi produk berkualitas. Peserta mampu menerapkan teknik fermentasi yang diajarkan, seperti menjaga suhu dan kebersihan, sehingga menghasilkan yogurt dengan rasa dan tekstur yang baik. Evaluasi setelah praktik juga memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang faktor-faktor yang memengaruhi kualitas fermentasi. Pelatihan ini memberikan dampak positif dengan meningkatnya produktivitas dan keterampilan para peserta dalam memproduksi yogurt. Selain meningkatkan keterampilan praktis, kegiatan ini juga memperkaya pengetahuan para peserta tentang kandungan gizi yogurt serta manfaatnya bagi kesehatan.

Dengan keterampilan yang diperoleh, masyarakat memiliki kemampuan untuk menciptakan produk berkualitas baik untuk konsumsi sendiri maupun untuk dijual. Hal ini tidak hanya meningkatkan produktivitas tetapi juga membuka jalan bagi usaha rumahan yang berpotensi meningkatkan perekonomian keluarga. Para peserta juga menjadi lebih sadar akan manfaat gizi yogurt, khususnya kandungan probiotiknya yang baik untuk kesehatan pencernaan, sehingga meningkatkan kualitas hidup sehari-hari.

Pelatihan ini pun berdampak pada peningkatan kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan, dengan keterampilan baru yang dapat diterapkan secara berkelanjutan. Melalui pengolahan yogurt fermentasi, masyarakat tidak hanya memanfaatkan sumber daya lokal dengan lebih baik tetapi juga mendapatkan pengetahuan baru tentang pola makan sehat, yang mendukung kesejahteraan mereka di masa mendatang.

## SARAN

Sebagai langkah lanjutan dari pelatihan pembuatan yogurt fermentasi, masyarakat Desa Sidoluhur disarankan untuk terus mengembangkan keterampilan yang telah diperoleh dengan memperdalam pengetahuan tentang teknik fermentasi dan kualitas produk. Mengingat potensi besar yang dimiliki dari ketersediaan susu sapi segar, pengembangan produk yogurt dapat menjadi salah satu sumber pendapatan baru bagi keluarga di desa ini. Masyarakat dapat terus bereksperimen dengan berbagai varian rasa dan tekstur yogurt untuk menarik lebih banyak konsumen dan memperluas pasar.

Selain itu, penting bagi masyarakat untuk membangun jaringan pemasaran yang lebih baik, baik melalui kerjasama dengan pasar lokal maupun dengan memanfaatkan teknologi digital seperti media sosial untuk memperkenalkan produk mereka ke pasar yang lebih luas. Peluang pemasaran online ini dapat membantu memperkenalkan yogurt fermentasi yang diproduksi di Desa Sidoluhur ke konsumen di luar daerah. Dalam jangka panjang, pengemasan yang menarik dan branding yang kuat juga dapat menambah daya tarik produk, sekaligus meningkatkan nilai jual yogurt yang dihasilkan.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ingin menyampaikan rasa terima kasih yang tulus kepada seluruh warga Desa Sidoluhur atas keikutsertaan dan dedikasi dalam pelatihan pembuatan yogurt fermentasi. Partisipasi aktif dan semangat belajar yang tinggi dari setiap peserta menjadi pendorong utama kesuksesan kegiatan ini. Tanpa partisipasi dan antusiasme warga, pelatihan ini tidak akan berjalan dengan baik, dan kami sangat menghargai keterbukaan warga dalam menerima ilmu baru.

Kami juga menghargai dukungan yang diberikan oleh berbagai pihak di Desa Sidoluhur, termasuk pemerintah desa dan para pemimpin masyarakat, yang telah memfasilitasi pelaksanaan pelatihan ini. Sehingga pelatihan ini dapat berjalan dengan lancar dan memberikan manfaat jangka panjang yang bisa diterapkan dalam kehidupan sehari-hari, baik untuk konsumsi pribadi maupun sebagai peluang usaha.

Harapan kami, keterampilan yang telah dipelajari selama pelatihan ini dapat dimanfaatkan dengan baik dan memberikan manfaat bagi masyarakat secara keseluruhan. Semoga ke depan, Desa Sidoluhur dapat terus berinovasi dan mengembangkan potensi lokal untuk mencapai kesejahteraan bersama.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, N. (2019). Manfaat yogurt dalam meningkatkan kesehatan pencernaan dan sistem kekebalan tubuh. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 45-53.
- Indrawati, R. (2021). Pengolahan produk susu sebagai alternatif sumber pendapatan masyarakat pedesaan. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan*, 8(2), 120-130.
- Nuraini, D. (2020). Peran mentor dalam meningkatkan efektivitas program pelatihan pengolahan pangan. *Jurnal Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat*, 12(3), 200-210.
- Sari, R. F., & Iskandar, A. (2020). Peningkatan keterampilan melalui pelatihan berbasis komunitas: Studi kasus di pedesaan. *Jurnal Pengembangan Masyarakat*, 15(1), 78-86.
- Santosa, J. (2018). Kolaborasi komunitas dalam pengembangan usaha berbasis lokal. *Jurnal Sosial dan Kewirausahaan*, 7(2), 88-95