

Original Research Paper

## Pelatihan Pembuatan *Yoghurt Drink* untuk Membekali Keterampilan Santri di Pondok Pesantren Darussalam Purwokerto

Siti Rahmawati Zulaikhah<sup>1</sup>, Asfi Aniuranti<sup>2</sup>, Rochman Tri Handoko<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Peternakan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Nahdlatul Ulama, Purwokerto, Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, Fakultas Sosialis Ekonomi dan Humaniora, Universitas Nahdlatul Ulama, Purwokerto, Indonesia

<sup>3</sup>Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Nahdlatul Ulama, Purwokerto, Indonesia

DOI: <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v8i2.10714>

Sitasi: Zulaikhah, S, R., Aniuranti, A., & Handoko, R, T. (2025). Pelatihan Pembuatan *Yoghurt Drink* untuk Membekali Keterampilan Santri di Pondok Pesantren Darussalam Purwokerto. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 8(2)

### Article history

Received: 22 Februari 2025

Revised: 15 Maret 2025

Accepted: 01 Mei 2025

\*Corresponding Author: **Siti Rahmawati Zulaikhah**,  
Program Studi Peternakan,  
Fakultas Sains dan Teknologi,  
Universitas Nahdlatul Ulama,  
Purwokerto, Indonesia  
Email:  
[rahmawatidjunaidi0@gmail.com](mailto:rahmawatidjunaidi0@gmail.com)

**Abstract:** Kabupaten Banyumas Jawa Tengah secara umum berpotensi bagi pengembangan peternakan sapi perah terutama di Purwokerto, karena didukung kondisi geografis berupa dataran tinggi yang mempunyai cuaca dingin. Pengabdian ini dilaksanakan di Pondok Pesantren Darussalam Purwokerto, Jawa Tengah. Pondok Pesantren Darussalam mempunyai usaha berupa toko yang menyediakan fasilitas kebutuhan bagi santri. Permasalahan yang ditemukan adalah masih kurangnya pemberdayaan santri untuk mengisi toko pondok dengan hasil karya santri, padahal pondok mempunyai sumber daya manusia yang berpotensi untuk diberdayakan dan daerah Banyumas yang berpotensi dalam bidang peternakan sapi perah sehingga mempunyai peluang untuk mengolah hasil ternak berupa susu. Solusi dari permasalahan ini adalah memberikan pelatihan pengolahan susu menjadi *yoghurt drink* kepada santri. Metode yang dilakukan dalam pengabdian ini adalah 1) melakukan survei lokasi dan wawancara, untuk mencari permasalahan, memberikan solusi, dan merancang jadwal pengabdian, 2) Sosialisasi pengolahan hasil ternak berupa pembuatan yoghurt drink, 3) Pelatihan dan demonstrasi mengenai pembuatan yoghurt drink, 4) Evaluasi kegiatan. Hasil yang diperoleh adalah terjadinya peningkatan level pengetahuan, pemahaman dan keterampilan santri sebesar 1,6% berdasarkan hasil pre test dan post test. Kesimpulannya adalah pengabdian ini tergolong berhasil karena mitra merespon positif, antusias, dan terjadi peningkatan pengetahuan, pemahaman dan keterampilan tentang pengolahan *yoghurt drink*.

**Keywords:** *Pelatihan, Yoghurt Drink, Pondok pesantren*

## Pendahuluan

Susu merupakan salah satu hasil ternak yang mempunyai nutrisi lengkap, sehingga sangat bagus untuk menjaga kesehatan tubuh. Permintaan akan susu semakin meningkat, apalagi dengan adanya program pemerintah mulai tahun 2025 diadakan MBG (Makan Bergizi Gratis) pada

pemerintahan presiden Prabowo Subianto. Selain itu (Setianto et al., 2020) menyatakan bahwa peningkatan permintaan susu karena beberapa faktor antara lain laju pertumbuhan penduduk yang meningkat, pertumbuhan ekonomi serta kesadaran masyarakat akan pemenuhan gizi.

Purwokerto merupakan ibu kota Banyumas yang mempunyai letak geografi dekat dengan

gunung Slamet, banyak daerahnya yang tergolong dataran tinggi sehingga cocok untuk dikembangkan peternakan sapi perah. Menurut (Setianto et al., 2020) secara umum, Kabupaten Banyumas berpotensi untuk dikembangkan usaha peternakan sapi perah. Hal ini didukung oleh 1) aspek kelembagaan karena adanya BBPTU-HPT di Kecamatan Baturraden; 2) aspek teknis karena berada di daerah yang tinggi sehingga bercuaca dingin yang cocok untuk ternak sapi perah; 3) aspek pemasaran dengan adanya koperasi yang menghubungkan dengan Industri pengolahan Susu; 4) aspek sumber daya manusia, di purwokerto ada perguruan-perguruan tinggi yang mempunyai jurusan peternakan.

Pemilihan Pondok Pesantren Darussalam sebagai mitra pengabdian masyarakat ini, karena pondok pesantren Darussalam mempunyai santri yang beraneka statusnya ada yang masih di SMP, SMA dan mahasiswa. Pondok Pesantren Darussalam juga mempunyai usaha berupa toko yang menyediakan fasilitas kebutuhan bagi santri, namun barang-barang yang dijual masih produk dari luar belum menjual hasil karya santri sendiri.

Berdasarkan kondisi tersebut, maka permasalahan yang ditemukan yaitu masih kurangnya pemberdayaan pada santri untuk mengisi toko pondok dengan hasil karya santri, padahal pondok mempunyai sumber daya manusia yang berpotensi untuk diberdayakan dan daerah Banyumas yang berpotensi dalam bidang peternakan sapi perah sehingga mempunyai peluang untuk mengolah hasil ternak berupa susu.

Solusi dari permasalahan ini adalah memberikan pelatihan pengolahan susu menjadi *yoghurt drink* kepada santri. Tujuan pengabdian ini diharapkan santri mempunyai pengetahuan, pemahaman dan keterampilan dalam teknologi pengolahan hasil ternak susu menjadi *yoghurt drink*, para santri dapat menghasilkan karya ciptaan mereka sendiri dan mempunyai jiwa wirausaha sebagai bekal di masa depan.

Perlu dilakukan pengolahan susu, karena susu mempunyai sifat *perishable* (mudah rusak) dikarenakan tingginya zat gizi, mengakibatkan mudahnya mikroorganisme untuk berkembang. Salah satu produk hasil pengolahan susu yang sudah banyak dikenal dan mulai digemari masyarakat adalah Yoghurt. Menurut (Zulaikhah & Sidhi, 2021) yoghurt merupakan produk yang sudah banyak dikenal dan disukai oleh seluruh kalangan

masyarakat, karena mempunyai rasa yang khas, segar dan terjangkau harganya. Pengolahan susu menjadi yoghurt dilakukan dengan cara mempasteurisasi susu terlebih dahulu, kemudian difermentasikan menggunakan bantuan bakteri asam laktat, dan diinkubasi selama beberapa jam sampai susu berubah menjadi kental. Agar konsumen tertarik dan menerima yoghurt, biasanya diberikan gula atau pemanis dan perisa aneka rasa. Hal ini sejalan dengan pendapat (Sari et al., 2020) bahwa tingkat kesukaan konsumen yoghurt drink dipengaruhi oleh citarasanya. Konsumen cenderung lebih suka pada yoghurt yang mempunyai citarasa agak manis dan tidak suka yang semakin asam.

## Metode Pelaksanaan

Pengabdian ini dilakukan dengan metode sebagai berikut:

- 1) Melakukan survei lokasi dan wawancara dengan mitra.
  - Melalui survei dan wawancara mitra, diperoleh permasalahan yang ada.
  - Setelah dilakukan analisis situasi maka tim pelaksana memberikan solusi untuk permasalahan tersebut.
- 2) Sosialisasi
  - Melakukan sosialisai mengenai pengolahan susu menjadi *yoghurt drink*.
  - Sebelum sosialisasi dilakukan pre test untuk mengetahui sejauhmana pengetahuan, pemahaman dan keterampilan santri tentang pengolahan *yoghurt drink*.
- 3) Pelatihan dan demonstrasi
  - Pelatihan penggunaan peralatan
  - Pelatihan pembuatan *yoghurt drink*.
  - Pelatihan pengemasan dan pelabelan
- 4) Evaluasi pelaksanaan pengabdian
  - Post test dilakukan setelah pelatihan selesai. Evaluasi berupa pre test dan Post test, evaluasi ini dilakukan untuk mengetahui seberapa besar perubahan pengetahuan, pemahaman dan keterampilan santri setelah diberikan teknologi pengolahan *yoghurt drink*.

## Hasil dan Pembahasan

### Sosialisasi dan Pelatihan

Sebagai langkah awal agar kegiatan pemberdayaan mitra ini dapat berhasil, yaitu dengan melaksanakan sosialisasi kegiatan pelatihan pengolahan hasil ternak berupa susu menjadi *yoghurt drink*. Sosialisasi ini dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan *yoghurt drink* sampai pengemasan dan pelabelan.

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan di Pondok Pesantren Darussalam ini dilaksanakan di malam hari, menyesuaikan waktu para santri yang luang, karena mereka dari pagi-sore berkegiatan di sekolah atau kampus tempat mereka menuntut ilmu. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan mengenai pengolahan hasil ternak berupa *yoghurt drink* ini dihadiri kurang lebih sebanyak 20 santri.

Sebelum dilakukan sosialisasi, peserta diberikan pre test seputar pengetahuan dan pemahaman mengenai pengolahan susu menjadi *yoghurt drink* menggunakan kuisioner.



Gambar 1. Sosialisasi dan Pemaparan Materi



Gambar 2. Pre test

Pelatihan dilakukan dengan cara memberikan materi tentang pembuatan *yoghurt* terlebih dahulu, menjelaskan beberapa peralatan yang digunakan, kemudian demonstrasi pembuatan *yoghurt drink*.

Sebelum demonstrasi pembuatan *yoghurt drink*, dilakukan pelatihan penggunaan peralatan teknologi tepat guna misalnya alat pasteurisasi susu, inkubator, *impulse sealer* dan *cup sealer*.



Gambar 3. Pelatihan Penggunaan Alat Pasteurisasi Susu

Pembuatan *yoghurt drink* mengacu pada pengabdian (Zulaikhah & Sidhi, 2021) yang dimodifikasi, yaitu:

- Susu dipasteurisasi untuk membunuh bakteri patogen pada suhu kurang lebih 75°C selama 15 detik
- Susu didinginkan hingga mencapai suhu kurang lebih 40°C atau hangat kuku.
- Ditambahkan dengan starter kerja yang dibuat dari starter konvensional (Yogourmet) sebanyak 5%, diaduk sampai homogen.
- Diinkubasi dengan suhu kurang lebih 40°C selama 5-6 jam.
- Setelah jadi *yoghurt* kemudian setiap 1 liter *yoghurt* ditambahkan dengan larutan gula (250gr gula dilarutkan dalam 1 liter air matang), ditambahkan dengan perisa sesuai selera kemudian dihomogenkan dan disaring.
- Yoghurt* siap dikemas dan diberi label.
- Penyimpanan dalam suhu dingin, atau ke dalam freezer.

Peserta pelatihan sangat antusias dalam mengikuti jalannya pelatihan ini.

Gambar 4. Pelatihan Pembuatan *Yoghurt Drink*Gambar 6. Hasil pelatihan *Yoghurt Drink*

Kendala yang dialami oleh tim pelaksana adalah sulitnya menentukan waktu pelaksanaan kegiatan baik sosialisasi maupun pelatihan. Hal ini dikarenakan para santri saat itu banyak kegiatan sampai malam karena mempersiapkan akan ada acara haul pendiri pondok. Namun hal ini dapat diatasi dengan cara melakukan kegiatan pengabdian ini di malam hari setelah kegiatan para santri selesai.

Setelah pembuatan yoghurt selesai para santri diberi bekal mengenai pengemasan dan labelling. Sebagaimana dinyatakan oleh (Framita & Maulita, 2020) bahwa fungsi kemasan untuk melindungi produk dari bahaya saat distribusi, untuk penyimpanan dan penyediaan produk yang praktis dan mudah dibawa. Selain pengemasan hal yang tak kalah perlu diperhatikan adalah labelling, karena dengan labelling ini dapat digunakan untuk menarik minat konsumen dan membuat ciri khas produk sebagai *branding* sehingga mudah dikenal oleh konsumen.

Pengemasan yoghurt drink dilakukan dengan dua kemasan yaitu menggunakan cup plastik ukuran 150ml dan botol plastik ukuran 250ml. Labelling disepakati bahwa produk diberi nama **D'Salam Yoghurt**.



Gambar 5. Pengemasan produk

### Evaluasi Kegiatan

Setelah serangkaian acara pelatihan selesai, peserta diberikan post test sebagai evaluasi dari kegiatan ini. Tujuan dilakukan post test yaitu untuk membandingkan apakah terjadi peningkatan tingkat pengetahuan, pemahaman dan keterampilan mengenai pengolahan *yoghurt drink* dibandingkan sebelum dilakukan pelatihan (dari hasil pre test).

Berdasarkan hasil evaluasi tersebut, diperoleh bahwa saat pre test diperoleh nilai rata-rata 91,54 dan saat post test diperoleh nilai rata-rata 93. Peningkatan nilai tersebut walaupun kecil sebesar 1,6%, tapi sudah menunjukkan perbaikan, kemungkinan para santri sudah banyak yang terbiasa mengonsumsi yoghurt. Hal ini berarti terjadi peningkatan level pemberdayaan mitra, yaitu pemahaman tentang yoghurt lebih baik dan dilihat dari hasil kerjanya juga semakin terampil.

### Kesimpulan

1. Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan pengolahan hasil ternak berupa susu menjadi *yoghurt drink* ini berjalan dengan baik, lancar dan berhasil. Terbukti dengan terjadinya peningkatan pengetahuan, pemahaman dan keterampilan para santri berdasarkan hasil evaluasi kegiatan.
2. Adanya kendala dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan pada malam hari, karena menyesuaikan waktu dari para santri yang masih berkegiatan sebagai pelajar dan mahasiswa.

### Saran

Perlu dilakukan pendampingan yang intensif apabila akan memanfaatkan potensi santri untuk berkarya memproduksi *yoghurt drink* minimal dapat meningkatkan perekonomian pondok melalui penjualan di toko pondok.

## Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada tim pelaksana dan pihak Pondok Pesantren Darussalam Purwokerto Jawa Tengah.

## Daftar Pustaka

- Framita, D. S., & Maulita, D. (2020). Peningkatan Penjualan Melalui Pengemasan, Labelling dan Branding Produk di Desa Sukaratu Kecamatan Cikeusal Kabupaten Serang. *BERDAYA: Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), Hal.107–118.  
<https://doi.org/10.36407/berdaya.v2i3.254>
- Sari, A. I. C., Karlina, E., & Cahyo, A. (2020). Pemanfaatan Susu menjadi Olahan Yogurt dan Pemasaran Online Sebagai Sarana untuk Meningkatkan Pendapatan. *Jurnal PkM Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 136.  
<https://doi.org/10.30998/jurnalpkm.v3i2.4374>
- Setianto, N. A., Hidayat, N. N., & Subagyo, Y. (2020). Potensi dan Strategi Pengembangan Usaha Ternak Sapi Perah Menuju Pengembangan Agribisnis Berbasis Susu di Kabupaten Banyumas. *Prosiding Seminar Teknologi Dan Agribisnis Peternakan VII-Webinar: Prospek Peternakan Di Era Normal Baru Pasca Pandemi COVID-19*, 222–229.  
<http://jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/psv/article/view/483>
- Zulaikhah, S. R., & Sidhi, A. H. (2021). Pembuatan Yogurt Susu Sapi Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Fungsional Susu, Gizi Masyarakat dan Pendapatan Rumah Tangga di Masa Pandemi. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(3).  
<https://doi.org/10.29303/jpmpi.v4i3.924>