

Pelatihan Pembuatan Yogurt Untuk Kader Posyandu “Kamboja” Kelurahan Tasikmadu

Nanik Hendrawati¹, Profiyanti Hermien Suharti², Hadi Saroso³, Agung Ari Wibowo⁴

^{1,2,3,4}Program Studi D3 Teknik Kimia, Jurusan Teknik Kimia, Politeknik Negeri Malang

Jl. Soekarno Hatta 9 Malang 65141; telp/fax: 0341-404424/0341-404420

e-mail: ¹nanik.hendrawati@polinema.ac.id, ²profiyanti.hermien@polinema.ac.id, ³hadi.saroso@polinema.ac.id, ⁴agung.ariwibowo@polinema.ac.id

Abstrak

Posyandu Kamboja berdiri pada tahun 1975 di RW 4 Kelurahan Tasikmadu Kecamatan Lowokwaru. Nama ketua kader Posyandu tersebut adalah Ibu Jumik Rahayu, dengan jumlah kader sebanyak 13 orang. Kegiatan taman posyandu kamboja meliputi posyandu, Bina Keluarga Balita (BKB), dan pos Paud. Penyuluhan makanan bergizi merupakan salah satu kegiatan utama dan umumnya menjadi prioritas dalam pelaksanaan kegiatan Posyandu. Peran aktif kader kesehatan dipelayanan gizi sangat penting untuk meningkatkan kualitas dan status gizi masyarakat terutama kesehatan ibu dan anak. Permasalahan mendasar dari kader posyandu antara lain terbatasnya pengetahuan mengenai kecukupan makanan bergizi 2. Belum memiliki keterampilan teknik mengolah produk susu bernilai ekonomis dan bergizi. 3. Pendidikan kader posyandu yang masih kurang, rata-rata lulusan SMP dan SMA. Adapun Solusi yang ditawarkan tim PKM Polinema untuk mengatasi permasalahan mitra antara lain (1) Pelatihan serta pendampingan pembuatan yogurt sebagai solusi keterbatasan ketrampilan dari binaan kader posyandu “Kamboja” lowokwaru, 2) Pelatihan serta pendampingan keterampilan diversifikasi produk olahan Susu yang bernilai ekonomis dan bergizi tinggi. Kegiatan pelatihan pembuatan yogurt dilaksanakan pada tanggal 11 September 2021 bertempat di gedung balai RW 04 kelurahan Tasikmadu. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah metode ceramah, diskusi, demonstrasi, tanya jawab dan pelaksanaan tugas.

Kata kunci—yayasan siti fatimah, pelatihan, yogurt, kemandirian finansial.

1. PENDAHULUAN

Posyandu Kamboja berdiri pada tahun 1975 di RW 4 Kelurahan Tasikmadu Kecamatan Lowokwaru. Nama ketua kader Posyandu tersebut adalah Ibu Jumik Rahayu, dengan jumlah kader sebanyak 13 orang. Kegiatan taman posyandu Kamboja meliputi posyandu, Bina Keluarga Balita (BKB), dan pos Paud. Pelayanan posyandu ditujukan kepada balita dengan cara menimbang berat badan, tinggi badan dan juga lingkar kepala untuk mengetahui perkembangan balita. Pelayanan BKB dilakukan dengan cara memberikan penyuluhan, informasi kesehatan serta pengenalan makanan sehat kepada masyarakat. Sedangkan Pos Paud adalah pelayanan pendidikan anak usia dini yang ditujukan kepada anak-anak balita di sekitar kelurahan Tasikmadu.

Penyuluhan makanan bergizi merupakan salah satu kegiatan utama dan umumnya menjadi prioritas dalam pelaksanaan kegiatan Posyandu. Peran aktif kader kesehatan dipelayanan gizi sangat penting untuk meningkatkan kualitas dan status gizi masyarakat terutama kesehatan ibu dan anak. Hasil

wawancara yang dilakukan dengan ketua kader Posyandu “Kamboja”, ternyata sebagian besar kader belum mengetahui teknik pengolahan dan diversifikasi makanan salah satunya adalah pengolahan susu menjadi Yogurt. Oleh karena itu, perwakilan kader posyandu berkeinginan dapat diberikam pelatihan untuk mengolah makanan dan minuman bergizi tinggi salah satunya adalah pembuatan Yogurt[1]. Sehingga diharapkan kader Posyandu nantinya memiliki kemampuan dan pemahaman yang cukup terkait dengan kecukupan gizi dan diversifikasi pengolahan makanan.

Sejalan dengan restra Pengabdian kepada masyarakat Politeknik Negeri Malang 2021-2025 berupa “Penanggulangan Kemiskinan dan Kesetaraan Gender”, meliputi kegiatan: 1. Program peningkatan ketahanan pangan, meliputi: (a) diversifikasi pangan, (b) revitalisasi sistem lembaga ketahanan pangan masyarakat, dan (c) penerapan teknologi tepat guna untuk meningkatkan produktivitas bahan pangan lokal sesuai dengan kearifan lokal masyarakat maka dalam kesempatan ini tim PKM Jurusan Teknik Kimia Polinema berkomitmen untuk membantu kader

Posyandu Kamboja kelurahan Tasikmadu melalui program Pelatihan Pembuatan Yogurt. Diharapkan program ini mampu menambah Ketrampilan dan wawasan Kader dalam hal diverisifikasi pengolahan makanan bergizi sehingga nantinya mau ditularkan ke masyarakat umum untuk kecukupan gizi khususnya ibu dan anak.

2. METODE

A. Metode pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan adalah:

- a. Ceramah

Pada metode ceramah ini, peserta kegiatan diberikan materi tentang pentingnya budaya literasi dan pengaplikasian budaya literasi di pendidikan dasar. Materi ditulis dalam bentuk *power point* yang disampaikan oleh para pelaksana PkM.
- b. Diskusi

Tujuan dari metode ini adalah untuk lebih memantapkan dan pendalam materi serta menggali/mengeksplorasi ide-gagasan dari peserta tentang program budaya literasi. Pelaksanaan diskusi di bawah arahan dan bimbingan para pelaksana PKM.
- c. Pelatihan

Metode Pelatihan dan pendampingan diberikan untuk memberikan pengetahuan dan ketrampilan bagaimana membuat produk olahan susu yogurt dan mengembagkannya untuk usahan.

B. Tahap Pelaksanaan PKM

Pelaksanaan PKM dibagi atas beberapa tahapan, antara lain:

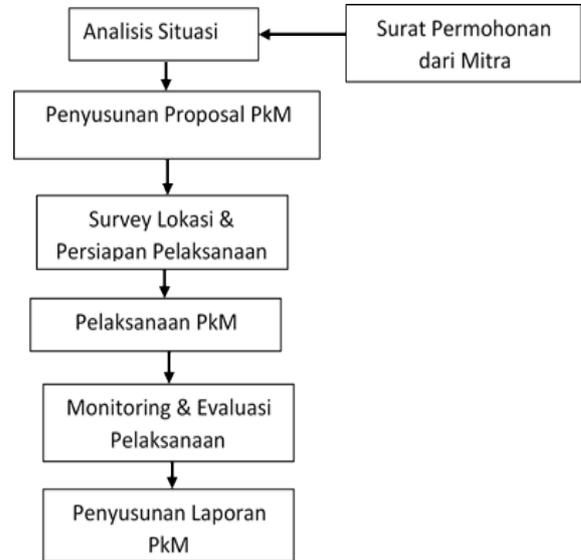
- 1. Persiapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM)
- 2. Pelaksanaan kegiatan PKM
 - a. Pembekalan teori tentang Yogurt
 - b. Tanya jawab
 - c. Praktek pembuatan yogurt dan bibit
- 3. Analisa kegiatan dan penyusunan laporan kegiatan PKM

C. Rancangan Evaluasi

Pelaksanaan evaluasi untuk kegiatan PkM ini dilakukan pada 3 (tiga) tahap yaitu evaluasi persiapan kegiatan, evaluasi saat kegiatan dan evaluasi setelah kegiatan, dimana poin-poin penilaian untuk masing – masing tahapan evaluasi, antara lain[2]:

- 1. Evaluasi persiapan kegiatan, meliputi : Kesiapan personal, Kesiapan sarana dan prasana (bahan, materi,

- alat, dan kendaraan), Kesiapan lokasi dan waktu, Kesiapan peserta
- 2. Evaluasi saat kegiatan, meliputi: Ketersediaan sarana pendukung, Kehadiran peserta, Respon peserta, Ketercapaian tahapan/proses pelaksanaan PKM. Evaluasi setelah kegiatan, meliputi: Tanggapan/respon peserta setelah kegiatan dan penerapan hasil PKM.



Gambar 1. Alur pelaksanaan kegiatan PKM

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Langkah pertama yang dilakukan untuk menentukan kebutuhan pelatihan dari kader Posyandu Kamboja adalah survei ke lokasi yang terletak di RW 04 Tasikmadu Hasil survei menunjukkan bahwa kader posyandu membutuhkan pengetahuan dan ketrampilan untuk mengolah makanan bergizi. Pengolahan berbagai olahan makanan yang sehat dan bergizi berguna untuk menyediakan kebutuhan makanan buat balita dan lansia. Perlu diketahui bahwa kader posyandu Kelurahan Tasikmadu mempunyai kegiatan pemantauan kesehatan bagi Balita dan Lansia, dimana disitu juga dilakukan pembagian makanan yang bergizi. Langkah selanjutnya untuk menindaklanjuti hasil survei yang dilakukan dengan melakukan pertemuan lanjutan antara tim pengabdian masyarakat Teknik Kimia, ketua kader posyandu, dan ketua RW 04. Hasil pertemuan disepakati bahwa akan dilakukan pelatihan pembuatan Yogurt di balai RW 04.

Kegiatan pengabdian masyarakat pembuatan kepada Kader Posyandu “Kamboja” Kelurahan Tasikmadu dilaksanakan pada tanggal 11 September 2021 bertempat di gedung balai RW 04 Kelurahan Tasikmadu. Kegiatan yang dilakukan dalam Program Pengabdian Masyarakat ini adalah

pemberian pelatihan pembuatan Yogurt. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah metode ceramah, diskusi, demonstrasi, tanya jawab dan pelaksanaan tugas.

Susunan acara pada kegiatan pelatihan pembuatan yogurt terdiri dari:

1. Pembukaan dan sambutan dari Perwakilan jurusan

Pembukaan kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan pada pukul 08.00 pada tanggal 11 September 2021 yang dilakukan oleh Bpk Mufid selaku sekretaris jurusan teknik Kimia yang disajikan pada Gambar 1 dan 2.

2. Sambutan dari perwakilan kader posyandu

Sambutan perwakilan kader posyandu diberikan oleh Ibu Jumik Rahayu yang merupakan ketua kader Posyandu RW 04 kelurahan Tasikmadu.

3. Presentasi pemberian teori mengenai manfaat dan cara pembuatan yogurt.

Manfaat yogurt dan bagaimana pengolahan yogurt dipaparkan oleh ibu Nanik Hendrawati selaku ketua tim pengabdian masyarakat pelatihan pembuatan yogurt. Manfaat yogurt antara lain [3],[4],[5],[6]:

- a. Menurunkan tekanan darah
- b. Sumber protein yang baik
- c. Menyeimbangkan berat badan
- d. Memperkuat system imun
- e. Sumber vitamin dan mineral yang baik

Peserta pelatihan sangat antusias mendengarkan pemaparan mengenai manfaat yogurt. Antusiasme peserta ditunjukkan dengan banyaknya pertanyaan yang ditujukan kepada pemateri.

4. Praktek pembuatan yogurt.

Tim pengabdian masyarakat juga mendampingi kader Posyandu RW 04 untuk praktek langsung membuat yogurt. Adapun langkah-langkah yang dilakukan antara lain [7],[8],[9]:

- a. Mempasturisasi susu sapi dengan cara memanaskan susu pada kecil sampai suhu 80-90°C, proses ini bertujuan untuk mematikan bakteri pathogen yang ada di dalam susu.
- b. Mendinginkan susu yan sudah dipanaskan tadi sampai suhu 45°C
- c. Menambahkan benih yogurt sebanyak 5- 20 % dari berat susu
- d. Susu yang sudah ditambahkan benih atau starter yogurt ditutup dan didiamkan di suhu ruang selama 16 jam
- e. Yogurt siap ditambahkan dengan gula, perasa

dan buah segar selanjutnya siap dikonsumsi

Peserta sangat antusias mengikuti praktek pembuatan yogurt. Mereka bertekad untuk mengaplikasikan ilmu yang diberikan untuk dipraktikkan di rumah-masing-masing. Para peserta pelatihan sangat senang karena proses pembuatan yogurt sangat sederhana baik dari segi bahan mudah di dapat dan alat yang digunakan juga tersedia di rumah masing-masing.



Gambar 2. Acara pembukaan pengabdian masyarakat



Gambar 3. Pemberian materi manfaat dan cara pembuatan yogurt



Gambar 4. Praktek pembuatan yogurt dibantu oleh mahasiswa

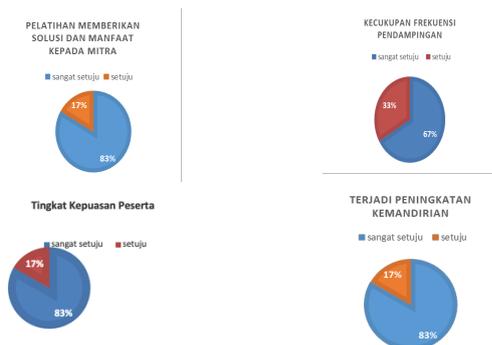


Gambar 5. Penyerahan inventaris dan bahan mentah pembuatan yogurt

Tim pengabdian masyarakat selain memberikan teori manfaat yogurt, pemilihan susu yang baik, serta praktek pembuatan yogurt juga memberi pelatihan cara pemasaran dan pembuatan kemasan yang menarik. Analisa ekonomi sederhana juga diajarkan dalam pelatihan ini. Analisa ekonomi tersebut meliputi penentuan harga pokok, harga bahan baku, dan harga jual produk. Sehingga diharapkan setelah pelatihan ini, masyarakat juga dapat membuat usaha baru pengolahan susu menjadi yogurt[6].

Pernah mereka peroleh, termasuk pembuatan yoghurt. Melihat antusiasme pengurus yayasan Siti Fatimah mengikuti pelatihan ini memberi inspirasi bagi tim pengabdian untuk memberi lebih banyak lagi pengetahuan tentang pengolahan susu menjadi produk lain pada waktu yang akan datang. Kemampuan membuat yoghurt sudah dikuasai masyarakat sasaran, masalah berikutnya adalah pemasaran produk. Untuk memudahkan pemasarannya maka yoghurt dikemas dalam ukuran kecil dengan kantong plastik, kemudian dimasukkan dalam freezer sehingga menjadi es lilin yoghurt. Es lilin dipasarkan ke sekolah-sekolah yang dekat dengan yayasan Siti Fatimah.

Evaluasi kegiatan Pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan memberikan kuisioner tentang pelaksanaan pelatihan kepada peserta. Adapun umpan balik peserta terhadap pelaksanaan pelatihan tersaji pada Gambar 6.



Gambar 6. Hasil kuisioner peserta pelatihan pembuatan yogurt

Umpan balik dari peserta pelatihan menyatakan bahwa pelatihan pembuatan yogurt bermanfaat dan memberi solusi terhadap permasalahan yang sedang mereka hadapi. Sebanyak 67 % menyatakan bahwa frekuensi pendampingan yang diberikan sudah cukup. Peserta pelatihan juga merasa puas terhadap penyelenggaraan penyuluhan pembuatan yogurt. Mereka juga berpendapat bahwa pelatihan yang diberikan dapat kemandirian.

4. KESIMPULAN

Dari pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan dapat disimpulkan:

- Pelatihan pembuatan yogurt mampu meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan kader posyandu dalam hal diversifikasi olahan susu menjadi minuman yang bergizi dan bernilai ekonomi tinggi.
- Pelatihan pembuatan yogurt berpotensi untuk dikembangkan menjadi usaha rumahan yang inovatif sehingga dapat meningkatkan kemandirian finansial mereka.

5. SARAN

Program Pengabdian Masyarakat yang telah dilaksanakan memberikan manfaat bagi kader posyandu. Adapun saran yang dapat diberikan antara lain:

- Kegiatan Pengabdian Masyarakat hendaknya dilakukan secara berkesinambungan
- Pendampingan dan pembinaan pasca pelatihan diharapkan dapat dilaksanakan sehingga dampak dari kegiatan benar-benar dirasakan masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Malang yang telah memberi dukungan moral dan dana melalui program Dana Hibah Pengabdian masyarakat DIPA Nomor: SP DIPA-023.18.2.677606/2021 Politeknik Negeri Malang, Dengan Surat Perjanjian Nomor 5894/PL.2.1/HK/2021

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Zulaikhah, S. R., and Sidhi, A. H., 2021, Pembuatan Yogurt Susu Sapi sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Fungsional Susu, Gizi Masyarakat dan Pendapatan Rumah Tangga di Masa Pandemi, *J. Pengabd. Magister Pendidik. IPA*, vol. 4, no. 3, pp. 290–294, 2021, :<https://doi.org/10.29303/jpmpi.v3i2.924>
- [2] Hendrawati, N., Rubianto, L., Zamrudy, W., and Hidayati, M. D., 2022, Pelatihan Pembuatan Yogurt Untuk Binaan Panti Asuhan Yayasan Siti Fatimah Pandaan, *J. Pengabd. Polinema Kpd. Masy.*, vol. 9, no. 1, pp. 90–94, doi: 10.33795/jppkm.v9i1.109.
- [3] Kumalaningsih, S., Pulungan, M. H., and Raisyah, R., 2016, Substitution of Red Beans Extract with Milk for The Product of Yogurt, *Ind. J. Teknol. dan Manaj. Agroindustri*, vol. 5, no. 2, pp. 54–60, doi: 10.21776/ub.industria.2016.005.02.1.
- [4] Harismah, K., Sarisdiyanti, M., Fauziyah, R. N., Yani, J. A., Pos, T., and Kartasura, P., 2017, Pembuatan Yogurt Susu Sapi Dengan Pemanis Stevia Sebagai Sumber Kalsium Untuk Mencegah Osteoporosis, *J. Teknol. Bahan Alam*, vol. 1, no. 1, pp. 29–34.
- [5] Arum, H. P., Pendidikan, N. P., and Keluarga, K., 2014, Nomor 3, *Edisi Yudisium*, Oktober 2014, vol. 03, pp. 116–124.
- [6] Putri, E.B.P., Mardhotillah, R.R., Agustina, H. and Lestari, M.W., 2022, Peningkatan Motivasi Berwirausaha Dengan Melakukan Pelatihan Pembuatan Yogurt Pada Guru Sd Al-Islah Surabaya, *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(4), pp.971-976.
- [7] Hafsah and Astriana, 2012, Pengaruh Variasi Starter Terhadap Kualitas Yoghurt Susu Sapi, *J. Bionature*, vol. 13, no. 2, pp. 96–102.
- [8] Wakhidah, N., Jati, G. and Utami, R., 2017, Yoghurt susu sapi segar dengan penambahan ekstrak ampas jahe dari destilasi minyak atsiri. In *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning*, Vol. 14, No. 1, pp. 278-284, :<https://jurnal.uns.ac.id/prosbi/article/viewFile/17802/14204>
- [9] Septiani, A.H., Kusrahayu, K. and Legowo, A.M., 2013, Pengaruh penambahan susu skim pada proses pembuatan frozen yogurt yang berbahan dasar whey terhadap total asam, pH dan jumlah bakteri asam laktat. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), pp.225-231.