Jurnal Bina Desa
Volume 8 (3) (2026) 402-411
p-ISSN 2715-6311 e-ISSN 2775-4375
https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/jurnalbinadesa

Penguatan Ketahanan Ekonomi Desa Melalui Pelatihan dan Pemasaran Produk *Yoghurt*

Amir Mahmud[1]✉, Wara Diah Pita Rengga[2], Widya Hary Cahyati[3], Lilis Hartati[4], Nurdian Susilowati[1], Rahma Dhani Fatonah[2], Nathanael Christian Satya Wijaya[5], Zoeraia Fathia Utamie[5]

[1]Pendidikan Akuntansi, Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Negeri Semarang
[2]Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang
[3]Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kedokteran, Universitas Negeri Semarang
[4]Peternakan, Universitas Tidar
[5]Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang

amirmahmud@mail.unnes.ac.id

Abstrak. Desa Kalongan, Kecamatan Ungaran Timur, Kabupaten Semarang memiliki potensi produksi susu segar melimpah, tetapi nilai ekonominya masih rendah karena dijual mentah. Susu segar tergolong pangan mudah rusak (perishable food) sehingga diperlukan pengolahan pascapanen untuk meningkatkan daya simpan dan nilai jual. Program pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan keterampilan mitra dalam mengolah susu menjadi yoghurt serta membuka peluang usaha rumahan. Metode pelaksanaan meliputi edukasi teori, praktik pembuatan yoghurt, dan pemasaran produk. Kegiatan dilaksanakan pada 26 Juli 2026 selama dua jam dan diikuti 60 kader PKK masyarakat Desa Kalongan. Hasil kegiatan menunjukkan antusiasme peserta dalam praktik pembuatan yoghurt, meliputi sterilisasi alat, pasteurisasi susu pada suhu 60–65°C selama 15 menit, inokulasi starter, dan evaluasi organoleptik. Praktik menghasilkan 20 cup yoghurt dengan pH 4, sesuai rentang standar SNI (3,8–4,6), sehingga aman dan layak dipasarkan. Kegiatan mendiversifikasi produk susu menjadi olahan bernilai ekonomi tinggi serta mendorong rintisan usaha mikro berbasis PKK di Desa Kalongan.
Kata Kunci: Pasteurisasi, PKK, Pemasaran Desa, Yoghurt

Abstract. *Kalongan Village, East Ungaran District, Semarang Regency, has abundant fresh milk production potential; however, its economic value remains low because the milk is generally sold raw. Fresh milk is a perishable food product; therefore, post-harvest processing is necessary to extend its shelf life and increase its economic value. This community service program aimed to improve participants' skills in processing fresh milk into yoghurt while creating opportunities for home-based businesses. The implementation methods included theoretical education, hands-on yoghurt production, and product marketing. The activity was conducted on July 26, 2026, for two hours and attended by 60 PKK cadres and community members of Kalongan Village. The results showed high participant enthusiasm during the yoghurt-making process, including equipment sterilization, milk pasteurization at 60–65°C for 15 minutes, starter inoculation, and organoleptic evaluation. The practical session produced 20 cups of yoghurt with a pH of 4, within the SNI standard range of 3.8–4.6, indicating that the product was safe and suitable for marketing. The activity successfully diversified fresh milk into higher-value processed products and encouraged the development of PKK-based micro-enterprises in Kalongan Village.*
Keywords: *Pasteurization, PKK, Village Marketing, Yogurt*

Koresponden: amirmahmud@mail.unnes.ac.id

Publisher by Pusat Pengembangan KKN, LPPM, Universitas Negeri Semarang

Submitted: 2026-07-20
*Accepted:*2026-10-12
Publisher:2026-10-31

Pendahuluan

Susu segar merupakan salah satu komoditas peternakan unggulan yang kaya nilai gizi, tetapi memiliki kelemahan mendasar berupa sifatnya yang mudah rusak (*perishable food*) apabila tidak segera ditangani dengan tepat (Yusroh *et al.*, 2025). Kandungan air, protein, dan lemak yang tinggi pada susu menjadikannya media yang sangat baik untuk perkembangan mikroorganisme sehingga umur simpannya menjadi sangat singkat apabila tidak diberikan penanganan khusus (Budi *et al.*, 2023). Kondisi ini menjadi tantangan tersendiri bagi masyarakat Desa Kalongan, Kecamatan Ungaran Timur, Kabupaten Semarang yang sebenarnya memiliki potensi produksi susu segar yang melimpah. Namun sangat disayangkan potensi tersebut belum diimbangi dengan nilai ekonomi yang memadai bagi peternak maupun masyarakat sekitar, sebab pola penjualan yang berlangsung selama ini masih bersifat konvensional yaitu dengan menjual langsung susu dalam bentuk mentah tanpa melalui proses pengolahan apa pun. Akibatnya, peternak sering kali menghadapi posisi tawar yang lemah di hadapan pengepul susu utamanya ketika hasil produksi sedang melimpah. Kondisi harga jual yang fluktuatif ini pada akhirnya berdampak langsung pada tingkat kesejahteraan ekonomi rumah tangga peternak di Desa Kalongan (Junistia *et al.*, 2025).

Guna menjawab permasalahan tersebut diperlukan adanya upaya diversifikasi pangan yang mampu memperpanjang masa simpan sekaligus meningkatkan nilai jual susu segar (Nusa *et al.*, 2026). Salah satu alternatif teknologi pangan tepat guna yang dapat diterapkan di tingkat rumah tangga adalah pengolahan susu menjadi *yoghurt* melalui proses fermentasi oleh bakteri asam laktat (Habibah *et al.*, 2023). Proses fermentasi ini tidak hanya mengubah karakteristik fisik dan cita rasa susu, tetapi juga secara signifikan memperpanjang daya simpannya dibandingkan susu segar asli (Wardhani, Haris *and* Fanani, 2023). *Yoghurt* dipilih sebagai produk utama dalam kegiatan pengabdian ini karena memiliki sejumlah keunggulan fungsional bagi kesehatan, antara lain kandungan probiotik yang baik bagi sistem pencernaan, potensi membantu menurunkan kadar kolestrol, serta karakteristik *yoghurt* yang lebih mudah dicerna oleh individu dengan intoleransi laktosa dibandingkan dengan susu segar asli (Salsabila *et al.*, 2026). Dari segi produksi, teknologi pembuatan *yoghurt* tergolong sederhana dan tidak memerlukan peralatan mahal sehingga sangat mungkin apabila diterapkan sebagai usaha rumahan berskala mikro.

Program kerja pelatihan ini secara khusus menyasar dua kelompok mitra, yaitu kader Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dan masyarakat Desa Kalongan secara umum. Kader PKK dilibatkan dalam hal ini dikarenakan selama ini telah aktif dalam berbagai kegiatan sosial kemasyarakatan, namun belum banyak dilibatkan dalam kegiatan yang orientasinya pada peningkatan ekonomi keluarga secara langsung. Melalui pemanfaatan waktu luang secara produktif, Ibu-ibu PKK berkesempatan mengelola usaha mikro berbasis susu lokal sebagai salah satu sumber tambahan pendapatan bagi keluarga. Selain kader PKK, pelibatan masyarakat desa secara umum juga ditujukan supaya keterampilan pengolahan pasca panen ini dapat menyebar lebih luas. Peran strategis PKK sebagai organisasi wanita yang memiliki jaringan luas di tingkat desa menjadi modal sosial penting dalam mempercepat penyebaran keterampilan dan produk yang dihasilkan (Surtiani *et al.*, 2025). Atas pertimbangan tersebut, tim pengabdian memandang perlu diselenggarakannya program kerja "Pelatihan Pembuatan dan Strategi Pemasaran Olahan *Yoghurt*" dengan sasaran Ibu-ibu PKK dan masyarakat Desa Kalongan sebagai langkah awal dalam menumbuhkan kemandirian ekonomi kreatif berbasis potensi lokal serta diharapkan menjadi pemantik lahirnya usaha mikro baru yang berkelanjutan.

Metode Pelaksanaan

Program pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan metode pendekatan *Participatory Rural Appraisal* (PRA) yaitu metode pendekatan yang melibatkan masyarakat secara aktif dalam mengidentifikasi permasalahan, menggali potensi yang dimiliki serta menyusun solusi yang sesuai dengan kondisi setempat (Lestari *et al.*, 2020). Pendekatan ini dipilih supaya kader PKK Desa kalongan tidak hanya menerima materi pelatihan tetapi juga terlibat secara langsung dalam setiap tahapan kegiatan sehingga pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dapat diterapkan secara mandiri. Dibandingkan dengan pendekatan yang bersifat satu arah, metode PRA lebih menekankan partisipasi masyarakat dalam proses pembelajaran sehingga diharapkan mampu meningkatkan kapasitas peserta dalam mengembangkan produk olahan susu menjadi *yoghurt* yang memiliki nilai jual tinggi (Putri *et al.*, 2022).

Metode pelaksanaan kegiatan terdiri atas tiga tahapan, yaitu penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan.

1. Tahap Penyuluhan; bertujuan untuk memberikan pemahaman awal mengenai pentingnya pengolahan susu yang baik utamanya terkait proses pasteurisasi, higine, dan sanitasi dalam pembuatan *yoghurt*. Kegiatan diawali dengan koordinasi bersama Pemerintah Desa Kalongan dan perwakilan masyarakatan dalam mengidentifikasi potensi ketersediaan susu segar asli serta pemasalahan yang dihadapi dalam pengolahannya. Selanjutnya, tim pengabdian memberikan materi mengenai keamanan pangan dan dasar-dasar pembuatan *yoghurt* sebagai bekal sebelum diadakannya pelaksanaan praktik pembuatan secara langsung. Pada tahap ini juga dilakukan identifikasi kebutuhan peserta sehingga materi pelatihan dapat disesuaikan dengan kondisi lapangan.
2. Tahap Pelatihan; bertujuan untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah susu menjadi *yoghurt* secara langsung. Kegiatan dilakukan melalui penyampaian materi yang disertai praktik (*learning by doing*) menggunakan susu segar lokal Desa Kalongan. Peserta mempraktikkan setiap tahapan pembuatan *yoghurt*mulai dari proses pasteurisasi, penambahan starter, fermentasi, hingga pengemasan produk. Selain itu, peserta juga diberikan materi mengenai pengujian mutu sederhana serta strategi pemasaran agar produk yang dihasilkan memiliki nilai jual. Rincian kegiatan pelatihan disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Rincian Pelaksanaan Program Kerja Pelatihan Pembuatan Yoghurt

No	Kegiatan	Pokok Pembahasan
1	Pelatihan pembuatan dan strategi pemasaran *yoghurt*	Pasteurisasi (63-65^{o}C selama 15 menit), inokulasi starter pada suhu 40-45^{o}C, penambahan *simple syrup* (opsional), dan fementasi selama 8-12 jam.
2	Pelatihan evaluasi mutu organoleptik dan fisikokimia	Pengujian pada warna, aroma, tesktur, serta pengukuran pH menggunakan indikator pH universal.
3	Pelatihan pemasaran	Strategi penjualan produk *yoghurt*.

3. Tahap Pendampingan; dilakukan untuk membantu peserta menerapkan pengetahuan yang diperoleh selama pelatihan. Tim pengabdian berperan sebagai fasilitator melalui diskusi, tanya jawab, serta praktik langsung dalam pembuatan yoghurt dan evaluasi mutu produk. Selain aspek teknis, peserta juga didampingi dalam menyusun strategi pemasaran sederhana. Pendampingan dilakukan agar peserta lebih percaya diri dalam

memproduksi dan mengembangkan usaha yoghurt secara mandiri. Setelah seluruh rangkaian kegiatan selesai, dilakukan evaluasi untuk meningkatkan tingkat keberhasilan program pengabdian. Indikator keberhasilan meliputi kemampuan peserta dalam menghasilkan yoghurt yang memenuhi karakteristik mutu dasar, meningkatnya pemahaman peserta mengenai proses produksi dan pemasaran, tingginya partisipasi dalam kegiatan (Hafsan et al., 2025). Selain itu, tim pengabdian juga merencanakan pendampingan lanjutan guna mendorong keberlanjutan pengembangan usaha yoghurt di Desa Kalongan. Melalui tahapan ini, program pengabdian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kader PKK Desa Kalongan dalam mengolah susu segar menjadi yoghurt yang bernilai ekonomi lebih. Diversifikasi pangan ini diharapkan mampu memberikan peluang usaha baru, meningkatkan nilai tambah komoditas lokal, serta mendukung peningkatan ekonomi masyarakat desa.

Hasil Dan Pembahasan

Program pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan pembuatan dan strategi pemasaran olahan *yoghurt* dilaksanakan pada tanggal 26 Juli 2026 di Desa Kalongan, Kecamatan Ungaran Timur, Kabupaten Semarang. Kegiatan ini melibatkan 60 peserta yang terdiri atas kader PKK dan masyarakat Desa Kalongan sebagai sasaran utama program. Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini ditujukan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah susu segar menjadi *yoghurt* yang memiliki nilai tambah serta daya simpan lebih lama. Seluruh rangkaian kegiatan disusun menggunakan pendekatan *Participatory Rural Appraisal* (PRA) sehingga peserta terlibat secara aktif mulai dari proses identifikasi potensi, pelaksanaan pelatihan, hingga evaluasi kegiatan (Kurniawan *et al*., 2024). Tahapan kegiatan terdiri atas sosialisasi, pelatihan, pendampingan, dan evaluasi program yang dirancang secara berkesinambungan agar peserta tidak hanya memahami materi yang diberikan tetapi juga mampu menerapkannya secara mandiri sebagai upaya mendukung penguatan ketahanan ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan potensi susu lokal.

Tahap Sosialiasi

Tahap sosialisasi merupakan kegiatan awal yang bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada peserta mengenai pentingnya pengolahan susu segar menjadi produk yang memiliki nilai tambah (Herdiana, 2018). Materi yang disampaikan meliputi karakteristik susu segar, manfaat *yoghurt* sebagai produk hasil fermentasi, pentingnya higine dan sanitasi, serta peluang pengembangan usaha berbasis olahan susu. Penyampaian materi dilakukan secara interaktif melalui pemaparan dan diskusi sehingga peserta dapat menyampaikan pengalaman maupun kendala yang dihadapi dalam pemanfaatan susu segar di Desa Kalongan. Berdasarkan hasil diskusi diketahui bahwa sebagian besar susu hasil peternakan masih dijual dalam bentuk segar kepada pengepul sehingga nilai jual yang diperoleh relatf rendah. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa masyarakat masih membutuhkan pengetahuan mengenai diversifikasi produk olahan susu yang mampu meningkatkan nilai komoditas lokal.

Melalui kegiatan sosialisasi ini peserta mulai memahami bahwa pengolahan susu menjadi *yoghurt* merupakan salah satu alternatif yang dapat diterapkan dengan peralatan sederhana dan bahan baku yang mudah diperoleh. Tim pengabdian juga menjelaskan tahapan dasar pembuatan *yoghurt* mulai dari proses pasteurisasi hingga fermentasi menggunakan bakteri asam laktat. Selain itu, peserta juga diberikan gambaran mengenai peluang pemasaran produk sebagai usaha

rumahan yang dapat dikembangkan oleh masyarakat lokal. Antusiasme peserta terlihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan mengenai proses produksi, masa simpan produk,serta peluang pemasaran *yoghurt* di lingkungan sekitar. Tahapan sosialisasi ini menjadi dasar sebelum peserta mengikuti praktik sehingga peserta telah memiliki pemahaman aawal mengenai tujuan dan manfaat kegiatan yang akan dilaksanakan.



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi Pelatihan Pembuatan dan Strategi Pemasaran Olahan *Yoghurt* (Sumber; Dokumentasi Pribadi, 2026)

Tahap Pelatihan

Tahap pelatihan merupakan inti dari kegiatan pengabdian yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah susu segar asli menjadi *yoghurt*. Kegiatan diawali dengan demonstrasi yang dilakukan oleh tim pengabdian mengenai setiap tahapan pembuatan *yoghurt* mulai dari sterilisasi alat, pasteurisasi susu pada suhu 63-65^{o}C selama 15 menit, pendinginan hingga suhu 40-45^{o}C, penambahan starter bakteri asam laktat, fermentasi selama 8-12 jam, hingga proses pemasaran produk (Adiputra *et al.*, 2022), (Dharmawan *et al.*, 2019), (Coelho, Malcata *and* Silva, 2022). Setelah demonstrasi selesai, peserta dibagi ke dalam beberapa kelompok untuk mempraktikkan seluruh tahapan secara langsung. Metode *learning by doing* dipilih agar peserta memperoleh pengalaman secara langsung sehingga mudah memahami setiap proses produksi (Erba *et al.*, 2021). Selama praktik berlangsung, tim pengabdian mendampingi tiap kelompok guna memastikan seluruh tahapan dilakukan sesuai prosedur yang disampaikan.

Hasil pelatihan menunjukkan bahwa seluruh kelompok peserta berhasil menghasilkan produk *yoghurt* menggunakan susu segar asli lokal Desa Kalongan. Dari kegiatan pelatihan diperoleh sebanyak 20 *cup yoghurt* yang selajutnya digunakan sebagai sampel evaluasi mutu. Produk yang dihasilkan memiliki warna putih pekat, aroma khas fermentasi *yoghurt,* tekstur yang cukup kental, serta cita rasa asam yang sesuai dengan karakteristik *yoghurt* pada umumnya. Selain memperoleh keterampilan teknis dalam proses produksi, peserta juga mendapatkan materi mengenai pengemasan produk, penentuann harga jual, serta pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi. Penyampaian materi tersebut diharapkan dapat memberikan gambaran kepada peserta mengenai peluang pengembangan usaha berbasis produk olahan susu di tingkat rumah tangga.



Gambar 2. Praktik Pembuatan Yoghurt oleh Peserta
(Sumber; Dokumentasi Pribadi, 2026)

Tahap Pendampingan

Tahap pendampingan dilakukan setelah seluruh peserta menyelesaikan praktik pembuatan *yoghurt*. Pada tahap ini, tim pengabdian kembali berperan sebagai fasilitator yang mendampingi peserta dalam mengevaluasi proses produksi sekaligus memberikan solusi terhadap kendala yang ditemui selama kegiatan pelatihan berlangsung. Pendampingan dilakukan melalui diskusi, tanya jawab, serta pengamatan secara langsung terhadap produk yang dihasilkan oleh tiap kelompok. Kegiatan pelatihan ini ditujukan agar peserta dapat memahami faktor-faktor yang memengaruhi kualitas *yoghurt* sehingga mampu memperbaiki proses produksi apabila akan mempraktikannya kembali secara mandiri. Pendampingan ini juga menjadi sarana bagi peserta untuk mengonsultasikan berbagai hal yang berkaitan dengan proses fermentasi maupun strategi pemasaran produk. Selama proses pendampingan peserta memperoleh penjelasan mengenai pentingnya menjaga kebersihan alat, ketepatan suhu pasteurisasi, suhu penambahan starter, dan lama fermentasi untuk menghasilkan *yoghurt* yang berkualitas. Tim pengabdian juga memberikan arahan mengenai teknik penyimpanan produk agar mutu *yoghurt* tetap terjaga selama masa simpan.

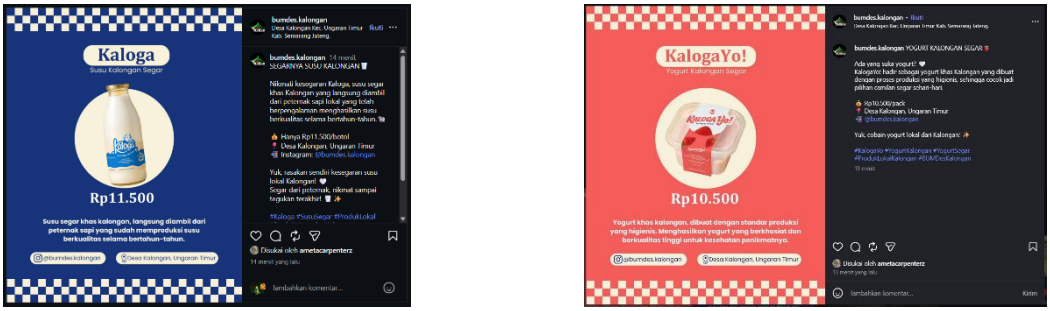


Gambar 3. Pendampingan dan Diskusi Bersama Peserta Pelatihan
(Sumber; Dokumentasi Pribadi, 2026)

Tahap Pemasaran

Selain aspek teknis, peserta juga didorong untuk mulai mempertimbangkan pengembangan usaha sederhana dengan memanfaatkan susu segar asli yang tersedia di Desa Kalongan sebagai bahan baku utama. Materi tersebut meliputi penentuan target pasar yang potensial, seperti lingkungan sekitar, sekolah, warung, koperasi, dsa, serta bazar UMKM, disertai pemanfaatan media sosial seperti *WhatsApp, Facebook, Instagram* dan TikTok sebagai

sarana promosi yang mudah diakses dan berbiaya rendah (Deba *and* Pramono, 2023). Peserta juga dianjurkan memberikan tester maupun promosi pada tahap awal pemasaran serta menjaga kualitas produk melalui penggunaan bahan baku yang baik, cita rasa yang konsisten, kebersihan selama proses produksi, dan pelayanan yang ramah kepada konsumen. Selain itu, peserta didorong untuk mulai mempertimbangkan pengembangan usaha sederhana dengan memanfaatkan susu segar asli yang tersedia di Desa Kalongan sebagai bahan baku utama. Pendampingan secara langsung memberikan kesempatan bagi peserta untuk mendiskusikan berbagai kendala yang mungkin dihadapi dalam memproduksi dan memasarkan youghurt skala rumah tangga. Dengan demikian, peserta tidak hanya memperoleh keterampilan teknis dalam peembuatan youghurt, tetapi juga memiliki pengetahuan mengenai penyimpanan, pemasaran, dan pengembangan usaha sehingga lebih percaya diri untuk mengembangkan produk secara mandiri setelah kegiatan pengabdian selesai



Gambar 4. Publikasi Poster Penjualan Produk Susu dan *Yoghurt*
(Sumber; Dokumentasi Pribadi, 2026)

Evaluasi Program

Evaluasi program dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan kegiatan pengabdian dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta mengenai pengolahan susu menjadi *yoghurt (*Komala *and* Wiedarti, 2021*)*. Evaluasi dilaksanakan melalui observasi selama kegiatan berlangsung, diskusi bersama peserta, serta penilaian terhadap hasil praktik yang telah dilakukan. Penilaian mutu produk dilakukan secara organoleptik melalui pengamatan warna, aroma, tekstur, dan rasa serta didukung dengan pengukuran tingkat keasaman menggunakan indikator pH universal (Rasbawati *et al.*, 2019). Pendekatan evaluasi ini digunakan guna mengetahui apakah produk yang dihasilkan telah memenuhi karakteristik dasar *yoghurt* hasil fermentasi (Rasdianah *et al.*, 2024). Selain aspek teknis produksi, evaluasi juga dilakukan terhadap pemahaman peserta mengenai strategi pemasaran melalui sesi diskusi dan tanya jawab. Aspek yang dievaluasi meliputi kemampuan peserta dalam mengidentifikasi target pasar, merancang strategi promosi sederhana, serta memahami pentingnya menjaga kualitas produk sebagai upaya meningkatkan daya saing yoghurt di pasaran.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa seluruh kelompok peserta berhasil menghasilkan *yoghurt* dengan karakteristik yang baik. Berdasarkan pengamatan organoleptik, produk *yoghurt* memiliki warna putih pekat, aroma khas *yoghurt*, tekstur kental dan homogen, serta rasa asam yang sesuai dengan karakteristik *yoghurt (*Pamela *et al., 2022)*. Pengukuran menggunakan indikator pH universal menunjukkan bahwa produk memiliki nilai pH 4 sehingga berada pada rentang standar *yoghurt* menurut SNI yaitu 3,8-4,6 (Situmorang *et al.*, 2025). Hasil tersebut menunjukkan bahwa proses fermentasi berlangsung dengan baik dan menghasilkan produk yang layak untuk dikonsumsi. Selain itu, peserta menunjukkan peningkatan pemahaman mengenai

proses produksi, pengemasan, dan strategi pemasaran sederhana sehingga tujuan pelaksanaan program pengabdian dapat dikatakan telah tercapai.



Gambar 5. Evaluasi Mutu Produk *Yoghurt*
(Sumber; Dokumentasi Pribadi, 2026)

Tabel 2. Hasil Evaluasi Mutu Produk *Yoghurt*

Parameter	**Hasil Pengamatan**
Warna	Putih pekat
Aroma	Khas *yoghurt*
Tekstur	Kental dan homogen
Rasa	Asam segar
pH	4

Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan pembuatan dan strategi pemasaran olahan *yoghurt* berjalan dengan baik serta respon positif dari peserta. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan mengenai teknologi pengolahan susu tetapi juga memberikan keterampilan praktis yang dapat diterapkan secara mandiri di tingkat rumah tangga. Melalui pemanfaatan susu segar asli sebagai bahan baku utama, masyarakat desa dapat memperoleh alternatif diversifikasi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan menjual susu dalam bentuk susu segar asli.

Simpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui program kerja pelatihan pembuatan dan strategi pemasaran olahan *yoghurt* bagi Ibu-ibu PKK dan masyarakat Desa Kalongan telah terlaksana dengan baik pada 26 Juli 2026. Program ini terbukti efektif meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengolah susu segar pasca panen secara higienis dan sesuai standar mutu. Keberhasilan ini tidak lepas dari kombinasi metode edukasi teori dan praktik langsung yang memungkinkan peserta memahami keseluruhan prose secara utuh, mulai dari sterilisasi alat hingga evvaluasi mutu produk akhir. Melalui integrasi antara standarisasi kualitas organoleptik berbasis SNI dan penerapan strategi pemsaran baik secara digital maupun konvensional. Olahan *yoghurt* ini berpotensi dikembangkan menjadi unit usaha mikro (UMKM) baru berbasis PKK. Program kerja ini menunjukkan bahwa potensi sumber daya lokal seperti susu segar asli dapat dioptimalkan menjadi produk bernilai ekonomi lebih tinggi melalui sentuhan teknologi pangan yang sederhana. Keberlanjutan program ke depan dapat difokuskan pada

pendampingan perizinan usaha (PIRT), penguatan branding produk, perluasan skema penjualan, serta pemantauan konsistensi mutu produksi guna memperkuat ketahanan ekonomi keluarga dan mendukung perekonomian masyarakat Desa Kalongan secara lebih luas.

Referensi

Adiputra, R. *et al.* (2022) "Pengaruh lama waktu inkubasi, konsentrasi starter terhadap pH, viskositas dan sifat organoleptik yoghurt susu sapi," *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian*, 4(2), pp. 81–92. Available at: https://doi.org/10.37577/composite.v4i2.557.

Budi, R.S. *et al.* (2023) "Karakteristik Susu Sapi Terozonisasi dengan Sistem Pasteurisasi Hurdle Non-termal Medan Listrik Berpulsa Tinggi – Ultra Violet," *TEKNOTAN*, 17(1), p. 77. Available at: https://doi.org/10.24198/jt.vol17n1.10.

Coelho, M.C., Malcata, F.X. and Silva, C.C.G. (2022) "Lactic Acid Bacteria in Raw-Milk Cheeses: From Starter Cultures to Probiotic Functions," *Foods*, 11(15), pp. 1–32. Available at: https://doi.org/10.3390/foods11152276.

Deba, H.K.P. and Pramono (2023) "Pemanfaatan Media Sosial Sebagai Promosi Produk Usaha Untuk Peningkatan Penjualan Dalam Marketing E-Business," *Jurnal Kajian dan Penalaran Ilmu Manajemen*, 2(2), pp. 124–133. Available at: https://doi.org/10.59031/jkpim.v2i2.411.

Dharmawan, A. *et al.* (2019) "Sistem Kontrol Proporsional-Integral Pada Proses Pasteurisasi Susu," *TRANSMISI*, 21(1), pp. 15–18. Available at: https://ejournal.undip.ac.id/index.php/transmisi.

Erba, R.M. *et al.* (2021) "Metode Learning By Doing Dalam Mengoptilalisasi Kualitas Belajar Siswa Smp," *Jurnal Ilmiah Edukasia (JIE)*, 1(1).

Habibah *et al.* (2023) "Pemberdayaan ibu rumah tangga melalui pelatihan pengolahan susu fermentasi," *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 4(3), pp. 745–753. Available at: https://doi.org/10.33474/jp2m.v4i3.20995.

Hafsan, H. *et al.* (2025) "Edukasi Gizi dan Praktik: Optimasi Kesehatan Melalui Produk Yoghurt Kloning Berbasis Susu Full Cream Komersial," *JURNAL ABDIMAS INDONESIA*, 5(2), p. 2025. Available at: https://dmi-journals.org/jai/.

Herdiana, D. (2018) "Sosialisasi Kebijakan Publik: Pengertian dan Konsep Dasar Abstrak," *Jurnal Ilmiah Wawasan Insan Akademik*, 1(3), pp. 13–26.

Junistia, E. *et al.* (2025) "Pengaruh Fluktuasi Harga Cabai Keriting (Capsicum Annum L) terhadap Pendapatan Petani di Desa Lubuk Saung Kecamatan Banyuasin III Kabupaten Banyuasin (The Effect of Price Fluctuation of Curly Chili (Capsicum Annum L) on Farmers' Income in Lubuk Saung Village Banyuasin III District Banyuasin Regency)," *Jurnal Ilmiah Pertanian dan Peternakan (JIPPER)*, 3(1), pp. 1–14. Available at: https://doi.org/10.35912/jipper.v3i1.5049.

Komala, O. and 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), pp. 1–9. Available at: https://doi.org/10.36312/sasambo.v3i1.330.

Kurniawan, D., *et al*. (2024). "Participatory Rural Appraisal (PRA) Approach to Bang Pilo Programme Implementation," *Prospect: Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, *3*(1), pp. 45-61.

Lestari, M.A. *et al.* (2020) "Penerapan Teknik Participatory Rural Appraisal (Pra) Dalam Menangani Permasalahan Sampah," *Jurnal Pengabdian dan Penelitian Kepada Masyarakat*,

(1), pp. 55–61. Available at: www.ayobandung.com.

Nusa, C.P. *et al.* (2026) "Penguatan Kapasitas Masyarakat melalui Diversifikasi Produk Susu Sapi Menjadi Keju Mozzarella dan Pizza di Dilem Wilis, Trenggalek," *Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*, 5(1), pp. 173–181. Available at: https://doi.org/10.56303/jppmi.v5i1.1036.

Pamela, V.Y. *et al.* (2022) "Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt Dengan Variasi Susu Skim Dan Lama Inkubasi Organoleptik Characteristics of Yogurt With Skim Milk Variation And Incubation Length," *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 3(1), pp. 18–24.

Putri, A. *et al.* (2022) "Penerapan Teknik Participatory Rural Appraisal (Pra) Dalam Menangani Permasalahan Lingkungan di Desa Sukamaju Kabupaten Sukabumi," *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 2022(20), pp. 378–385. Available at: https://doi.org/10.5281/zenodo.7243114.

Rasbawati *et al.* (2019) "Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L)," *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 7(1), pp. 41–46.

Rasdianah, N. *et al.* (2024) "Pembuatan Yogurt Dari Air Buah kelapa (Cocos Nucifera) Sebagai Minuman Kesehatan," *Jurnal Farmasi Teknologi Sediaan dan Kosmetika*, 1(2), pp. 82–89. Available at: https://doi.org/10.70075/jftsk.v1i2.26.

Salsabila, A.P. *et al.* (2026) "Analisis Karakteristik Organoleptik Yogurt dari Berbagai Jenis Susu sebagai Hasil Praktikum Bioteknologi," *Bioed : Jurnal Pendidikan Biologi*, 14(1), p. 48. Available at: https://doi.org/10.25157/jpb.v14i1.23268.

Situmorang, T.S. *et al.* (2025) "Analisis Karakteristik Organoleptik, pH, dan Total Bakteri pada Yoghurt Susu Sapi," *Herbal Medicine Journal*, 8(2), pp. 79–84.

Surtiani, A. *et al.* (2025) "Keterlibatan Perempuan Dalam Pemerintahan Desa: Studi Tentang Peran Pkk Dalam Pemberdayaan Masyarakat Di Desa Gajah Mekar Kecamatan Kutawaringin Kabupaten Bandung," *Jurnal Ilmiah Ilmu Politik*, 3(2), pp. 49–57. Available at: http://dx.doi.org.

Wardhani, S.A., Haris, H. and Fanani, M.Z. (2023) "Kajian Produk Olahan Susu Fermentasi," *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(1), pp. 34–37. Available at: https://doi.org/10.30997/jiph.v5i1.10001.

Yusroh, M. *et al.* (2025) "Pengolahan Susu Sapi Menjadi Minuman Berbagai Macam Rasa Abdi Kami," *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)* /, 8(1). Available at: http://ejournal.iaiibrahimy.ac.id/index.php/Abdi_Kami.