

Pelatihan Pembuatan Yogurt di Panti Asuhan Anak

Husnin Nahry Yarza*¹, Rosi Feirina Ritonga², Prima Mutia Sari³

^{1,2}Program Studi Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka, 081363247807

³Program Studi PGSD, FKIP Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka

e-mail: *¹husnin.nahry@uhamka.ac.id

Abstrak

Yogurt merupakan minuman fermentasi yang kaya gizi dan menyehatkan untuk sistem pencernaan dan tubuh. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengarahkan masyarakat khususnya anak-anak yang ada di Panti Asuhan Anak Muhammadiyah PCM Kembangan untuk bisa berwirausaha dengan modal yang kecil dan dibutuhkan keterampilan. Metode pengabdian ini adalah survei, pendekatan pada pihak panti asuhan, pihak panti asuhan mengumpulkan siswa siswi yang dirasa perlu, pemberian pelatihan kepada siswi dan siswa. Hasil pengabdian kepada masyarakat yakni anak-anak panti asuhan mengikuti rangkaian kegiatan dari penyampaian materi fermentasi, materi yogurt dan tata cara pembuatan yogurt sesuai dengan standar kebersihan dan steril agar dapat dijual. Anak-anak panti asuhan sudah mengikuti kegiatan pelatihan dengan seksama dan sudah bisa membuat yogurt sesuai dengan standar kesehatan. Anak-anak panti asuhan merupakan anak-anak dari kalangan menengah ke bawah. Dengan pelatihan ini diharapkan anak-anak dapat memiliki skill untuk membantu ekonomi keluarga.

Kata kunci— yogurt, ekonomi, wirausaha, pembinaan, remaja

Abstract

Yogurt is a fermented that is rich in nutrition and healthy for the digestive system and the body. This community service aims to direct the community, especially children in the PCM Muhammadiyah Orphanage, Kembangan to be able to become entrepreneurs with little capital and skills needed. This service method is a survey, approach to the orphanage, the orphanage collects students as needed, providing training to students and students. The results of community service are the children of the orphanage following a series of activities from the delivery of fermented material, yogurt material and procedures for making yogurt in accordance with hygiene and sterile standards so that it can be sold. The orphanage children have attended the training activities carefully and can make yogurt in accordance with health standards. The orphanage children are children from the lower middle class. With this training children are expected to have the skills to help the family economy.

Keywords— yogurt, economic, enterpreneur, training, teenager

I. PENDAHULUAN

Yogurt merupakan minuman fermentasi yang berasal dari susu sapi segar yang memiliki cita rasa yang spesifik. Yogurt sangat bermanfaat bagi tubuh yakni memiliki nutrisi yang baik dan sangat bermanfaat bagi kesehatan pencernaan yakni dapat menghambat bakteri patogen (Zakaria, Yusdar., 2008). Rasa yogurt (susu

fermentasi) didominasi oleh asam laktat yang diproduksi oleh fermentasi asam laktat karena proses fermentasi laktosa oleh starter. Selama proses fermentasi berlangsung akan terjadi perubahan pada kandungan karbohidrat, protein dan lemak dan bahan-bahan organik lain melalui enzim yang dikeluarkan oleh mikroorganisme tertentu.

Yogurt merupakan salah satu minuman yang sangat digemari oleh semua kalangan baik itu anak-anak, remaja dan dewasa. Yogurt merupakan salah satu produk fermentasi susu yang paling tua dan terkenal di dunia. Yogurt ini dapat difermentasi dengan menggunakan biakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Yogurt dikenal memiliki berbagai manfaat untuk kesehatan tubuh diantaranya yaitu dapat bermanfaat untuk penderita lactose intolerance, mampu menurunkan kolesterol darah, dapat menjaga kesehatan lambung dan mencegah kanker pada saluran pencernaan. Saat sekarang ini yogurt tidak saja dapat dibuat dari susu sapi murni tetapi juga dapat dibuat dari susu skim bubuk, susu kedelai, susu UHT dan susu kambing (Fatmawati, et al., 2013).

Panti asuhan ini menampung anak-anak yang tidak mampu, fakir, miskin dan yatim, piatu. Dengan melakukan pengabdian di Panti Asuhan Anak Muhammadiyah PCM Kembangan ini dapat menambah ilmu dan pengetahuan mereka sehingga mereka dapat berwirausaha.

II. METODE

Metode pelaksanaan adalah

1. Survei. Survei untuk mengidentifikasi kebutuhan masyarakat yang ada di daerah yang akan direncanakan. Ketua pelaksana tinggal tidak jauh dari daerah yang akan dilaksanakan pengabdian jadi kondisi daerah sudah cukup diketahui serta kebutuhan daerah setempat sudah dipahami dengan baik. Hasil survei yang dilakukan adalah panti asuhan ini sangat membutuhkan kegiatan yang dirancang
2. Pendekatan pada pihak panti asuhan. Pendekatan ketua pelaksana dengan pihak sekolah setempat. Minta pernyataan perjanjian kerjasama terkait diadakannya kegiatan pengabdian masyarakat di daerah tersebut,
3. Pihak Sekolah mengumpulkan siswa siswi SMP/SMA yang dirasa perlu. Diadakan komunikasi lebih lanjut dengan pihak sekolah guna sosialisasi kepada pihak sekolah khususnya siswa untuk kegiatan pelatihan pembuatan yogurt ini yang akan dihadiri oleh 20 orang anak panti.
4. Pemberian pelatihan kepada peserta didik. Peserta dibimbing untuk dapat mengetahui materi fermentasi, yogurt dan tata cara pembuatan yogurt.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari hasil pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan siswa/siswi Panti Asuhan Anak Muhammadiyah Cileungsi mendapatkan 4 hal yaitu (1) Knowledge (Pengetahuan), siswa Siswi Panti Asuhan Anak PCM Kembangan memiliki pengetahuan seputar fermentasi dan yogurt; (2) Skill (Keterampilan) Siswa Siswi Panti Asuhan dapat membuat yogurt sehingga mereka dapat berwirausaha; (3) Attitude (perilaku), akan terbentuk sikap dasar bersih, steril dan sehat; (4) Product (produk), Siswa Siswi Panti Asuhan dapat menjadikan yogurt ini sebagai wirausahaan mereka sebagai bahan untuk mereka perjualbelikan.

Kegiatan diawali dengan memberikan edukasi kepada siswa siswi yakni mengenai materi fermentasi, yogurt, probiotik dan tahap akhir yakni proses pembuatan yogurt. Tahap awal, fermentasi merupakan proses mengubah suatu substrat menjadi produk dengan adanya bantuan mikroorganisme. Fermentasi dapat meningkatkan nilai gizi suatu produk dan dapat berfungsi sebagai pengawetan bahan. (Fardiaz, 1992). Hasil fermentasi umumnya ini dimanfaatkan sebagai minuman dan makanan seperti yang bir, roti, anggur, temped dan yogurt. Dalam melakukan fermentasi ada syarat yang diperlukan yakni: (1) mikroorganisme sebagai starter; (2) tempat (wadah) agar proses fermentasi dapat berlangsung dengan optimal; (3) substrat yang berfungsi sebagai tempat tumbuh (medium) dan sumber nutrisi bagi mikroorganisme.



Gambar 1.
Narasumber sedang menjelaskan materi seputar fermentasi

Yogurt merupakan minuman yang difermentasikan menggunakan mikroorganisme seperti *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus* dan mikroorganisme pendegradasi susu lainnya. Yogurt memiliki rasa yang asam dan bau yang khas. Susu yang sudah

difermentasikan menjadi yogurt akan memiliki nilai gizi yang meningkat. Dilakukan pelatihan pembuatan yogurt yang dapat berfungsi untuk memberikan keterampilan pada siswa dan siswi Panti Asuhan Anak dan juga sehingga dapat membantu kebutuhan ekonomi mereka. Siswa dan siswi sangat suka dengan yogurt ini tetapi keterbatasan ekonomi membuat mereka sangat jarang untuk menikmatinya.

Dengan adanya pelatihan ini dapat memberikan ilmu dan pengetahuan pada siswa dan siswi bagaimana yogurt yang baik dihasilkan dan bagaimana prosedur kerja yang seharusnya dikerjakan secara higienis, bersih dan steril. Siswa dan siswi menjadi terinspirasi dan berusaha untuk mencoba mempraktekkan bagaimana cara pembuatan yogurt. Dengan ikut serta mempraktekkan pembuatan yogurt ini mereka akan lebih mudah menerapkan kembali nantinya.

IV. KESIMPULAN

Kesimpulan dari hasil pengabdian masyarakat ini adalah

1. Diperlukan pelatihan-pelatihan lainnya seputar makanan sehat
2. Anak-anak panti asuhan sudah dapat mengaplikasikan hasil pelatihan ini.

V. SARAN

Disarankan agar ada pengabdian selanjutnya untuk dapat mengedukasi masyarakat yang lebih luas lagi seputar makanan sehat, tentang tata cara pengemasan produk agar dapat menarik konsumen dan tata cara pemasaran produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM UHAMKA yang telah memberi dukungan financial terhadap pengabdian ini.

REFERENSI

- [1] Zakaria, Yusdar. 2008. Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Yogurt yang Menggunakan Persentase *Lactobacillus casei* dan Kadar Gula yang Berbeda. *Agripet*. Vol (8) No. 1: 21-24.
- [2] Fatmawati, Umi., Prasetyo, Faisal I., Supia, Mega T.A., dan Utami, Ardiyanti Nur. 2013. Karakteristik Yogurt dengan Penambahan Kultur Campuran. *Bioedukasi*. Vol.6 No. 2. P. 1-9.
- [3] Berlian, Zainal. Fitratul, Aini dan Resti, Ulandari. 2016. Uji Kadar Alkohol pada Tapai Ketan Putih dan Singkong Melalui Fermentasi dengan Dosis Ragi yang Berbeda. *Jurnal Biota*. Vol. 2 No. 1
- [4] Jannah, Alifah Mafatikhul. Anang Mohammad Legowo., Yoyok Budi Pramono., Ahmad Nimatullah Al-Baari., dan Setya Budi M. Abduh. 2014. Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 3 No. 1: 7-11.
- [5] Sirait, Celly H.. 1984. Proses Pengolahan Susu Menjadi Yogurt. *Wartazoa*. Vol 1 No.4
- [6] Tim LPPM UHAMKA. 2018. Buku Panduan Pengabdian Masyarakat UHAMKA. Jakarta: UHAMKA