

Pelatihan Produksi Yogurt sebagai Upaya Pengembangan Keterampilan Santri di Rumah Sehat Cancer Al-Qur'an (RSCA) Makassar

Alimuddin Ali¹, Kusdianawati², Jendri Mamangkey³, Rukman Muslimin⁴, Anita Hilmiah Hatta⁵, Nurul Azizah⁶, Nasyah. K⁷, Nurfika Sriwahyuni⁸, Apriana Bulawan⁹, Alnadia Yusriya Hibatullah¹⁰
^{1),2),3),4),5), 6),7),8),9),10)} Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Makassar, Indonesia

Article Info

Article history

Received : May 05, 2026

Revised : May 14, 2026

Accepted : May 29, 2026

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pemahaman dan keterampilan dasar kepada santri Rumah Sehat Cancer Al-Qur'an (RSCA) Makassar dalam pembuatan yogurt probiotik sebagai produk pangan fermentasi yang bernilai kesehatan dan ekonomi. Kegiatan dilaksanakan pada 23 November 2025 dengan melibatkan 11 santri sebagai peserta. Metode pelaksanaan dilakukan melalui tiga tahapan, yaitu persiapan, pelaksanaan pelatihan berbasis edukasi dan praktik langsung, serta evaluasi kegiatan. Pada tahap praktik, peserta dilibatkan secara langsung dalam proses pembuatan yogurt mulai dari pemanasan susu, penambahan starter, hingga proses fermentasi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa proses fermentasi berhasil menghasilkan yogurt dengan karakteristik tekstur semipadat, warna putih susu, dan aroma khas fermentasi asam laktat. Peserta menunjukkan antusiasme dan keterlibatan aktif selama kegiatan berlangsung, baik pada sesi diskusi maupun pada praktik langsung. Evaluasi kepuasan menggunakan kuesioner berbasis skala Likert lima poin menunjukkan bahwa seluruh indikator memperoleh penilaian pada kategori puas hingga sangat puas dengan rata-rata skor untuk setiap indikator di antara 4,27-4,91. Pelatihan ini tidak hanya memberikan edukasi mengenai pangan fermentasi dan manfaat probiotik bagi kesehatan, tetapi juga berpotensi mendukung pengembangan keterampilan produktif dan kemandirian santri melalui pengolahan pangan sehat berbasis fermentasi. Secara umum, kegiatan pelatihan pembuatan yogurt probiotik dapat menjadi salah satu bentuk pemberdayaan masyarakat berbasis keterampilan yang aplikatif dan berkelanjutan.

Abstract

This community service activity aimed to provide basic knowledge and skills to students at Rumah Sehat Cancer Al-Qur'an (RSCA) Makassar in producing probiotic yogurt as a fermented food product with health and economic value. The activity was conducted on November 23, 2025, involving 11 students as participants. The implementation method consisted of three stages: preparation, training through educational sessions and hands-on practice, and evaluation. During the practical session, participants were directly involved in the yogurt-making process, including milk heating, starter inoculation, and fermentation. The results showed that the fermentation process successfully produced yogurt with a semi-solid texture, milky white color, and a characteristic lactic acid fermentation aroma. Participants demonstrated high enthusiasm and active participation throughout both the discussion and practical sessions. Evaluation using a five-point Likert scale questionnaire indicated that all indicators were rated within satisfied to very satisfied categories with an average score for each indicator between 4.27 and 4.91. This training not only provided education regarding fermented foods and the health benefits of probiotics but also showed potential in supporting productive skills development and student empowerment through healthy fermented food processing. Overall, probiotic yogurt training can serve as an applicable and sustainable community empowerment program based on practical skills.

Kata Kunci:

Pangan fermentasi;
Pelatihan partisipatif;
Probiotik;
Yogurt

Corresponding Author:

Alnadia Yusriya Hibatullah,
Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam
Universitas Negeri Makassar
Jl. Daeng Tata Raya, Kota Makassar, Sulawesi Selatan, Indonesia, 90224
alnadia.yusriya@unm.ac.id



PENDAHULUAN

Pangan fermentasi merupakan produk hasil aktivitas mikroorganisme yang telah lama dimanfaatkan dalam pengolahan pangan karena mampu meningkatkan cita rasa, daya simpan, dan nilai fungsional produk pangan. Dalam beberapa tahun terakhir, produk pangan fermentasi semakin banyak dikembangkan karena diketahui memiliki manfaat terhadap kesehatan, khususnya dalam menjaga keseimbangan mikrobiota usus dan kesehatan saluran pencernaan (Marco et al., 2021). Produk fermentasi juga diketahui mengandung berbagai senyawa bioaktif yang berpotensi memberikan efek positif terhadap kesehatan tubuh sehingga banyak dikembangkan sebagai pangan fungsional berbasis probiotik (Valentino et al., 2024). Salah satu produk fermentasi yang paling dikenal masyarakat adalah yogurt, yaitu produk fermentasi susu yang mengandung bakteri probiotik dan banyak dikonsumsi sebagai pangan fungsional.

Yogurt merupakan salah satu produk pangan fermentasi berbasis susu yang banyak dikembangkan sebagai pangan fungsional karena mengandung bakteri asam laktat yang bermanfaat bagi kesehatan. Produk ini dihasilkan melalui fermentasi susu menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* yang mampu menghasilkan asam laktat sehingga membentuk cita rasa khas yogurt. Selain memiliki kandungan gizi yang baik, yogurt juga diketahui berperan dalam menjaga kesehatan saluran pencernaan, meningkatkan keseimbangan mikrobiota usus, serta mendukung sistem imun tubuh melalui aktivitas probiotiknya (Hadjimbei et al., 2022). Peningkatan minat masyarakat terhadap pangan sehat dan produk probiotik menjadikan yogurt memiliki potensi ekonomi yang cukup baik untuk dikembangkan sebagai produk usaha rumahan. Proses pembuatannya yang relatif sederhana, bahan baku yang mudah diperoleh, serta nilai jual produk yang cukup tinggi memungkinkan yogurt dikembangkan sebagai usaha kecil yang dapat mendukung kemandirian ekonomi masyarakat maupun santri di lingkungan RSCA Makassar (Li et al., 2025).

Pelatihan berbasis praktik menjadi salah satu metode yang efektif dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat karena peserta tidak hanya menerima materi secara teoritis, tetapi juga memperoleh pengalaman langsung selama proses pelaksanaan kegiatan. Pendekatan pembelajaran partisipatif diketahui mampu meningkatkan keterlibatan peserta dan membantu proses transfer keterampilan yang lebih aplikatif (Yulian et al., 2022). Selain itu, metode praktik langsung juga dinilai efektif dalam membantu peserta memahami keterampilan teknis secara lebih mudah melalui pengalaman belajar berbasis praktik (Hujjatusnaini et al., 2026). Oleh karena itu, pelatihan pengolahan pangan berbasis praktik dinilai sesuai untuk diterapkan dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat.

Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan pangan merupakan salah satu cara untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian masyarakat. Kegiatan pelatihan berbasis praktik dapat membantu peserta memahami proses produksi pangan sekaligus memberikan pengalaman langsung dalam pengolahan produk yang bernilai kesehatan dan ekonomi (Sirait & Sianturi, 2025). Pelatihan pengolahan yogurt telah banyak diterapkan dalam kegiatan pengabdian masyarakat karena mampu meningkatkan keterampilan peserta serta mendorong pengembangan usaha berbasis pangan fermentasi (Hibatullah et al., 2025).

Rumah Sehat Cancer Al-Qur'an (RSCA) Makassar merupakan lembaga sosial yang bergerak dalam pembinaan kesehatan dan spiritual masyarakat. Saat ini, santri-santri masih memiliki keterbatasan pengetahuan dan keterampilan terkait pengolahan pangan fermentasi, khususnya pembuatan yogurt. Hingga saat ini, belum terdapat pelatihan praktis di lembaga mitra yang secara khusus membahas pengolahan yogurt sebagai produk pangan sehat yang dapat diterapkan secara mandiri. Maka dari itu, pelatihan produksi yogurt menjadi penting bagi santri RSCA Makassar karena dapat memberikan keterampilan praktis yang aplikatif dan mudah diterapkan secara mandiri. Selain meningkatkan pengetahuan mengenai pangan fermentasi, kegiatan ini juga dapat mendukung pengembangan keterampilan produktif, kreativitas, serta kemandirian santri melalui pengolahan pangan sehat berbasis rumah tangga.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) ini dilaksanakan di Rumah Sehat Cancer Al-Qur'an (RSCA) Makassar pada hari Minggu, 23 November 2025, dengan melibatkan 11 santri sebagai peserta. Program dilaksanakan secara partisipatif melalui pendekatan edukasi dan praktik langsung untuk meningkatkan pemahaman serta keterampilan peserta dalam pembuatan yogurt probiotik. Secara umum, pelaksanaan kegiatan terdiri atas tiga tahapan utama, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi (Ali et al., 2026).

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dilakukan untuk memastikan kesiapan pelaksanaan kegiatan baik dari aspek teknis maupun administratif. Pada tahap ini, tim pengabdian melakukan koordinasi dengan pihak RSCA Makassar terkait jadwal kegiatan, jumlah peserta, lokasi pelaksanaan, serta teknis pendampingan selama pelatihan berlangsung. Selain itu, dilakukan pembagian tugas antar anggota tim dosen dan mahasiswa untuk mendukung kelancaran kegiatan.

Tahap ini juga mencakup penyiapan alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembuatan yogurt. Bahan utama yang digunakan meliputi susu cair, starter yogurt yang mengandung bakteri asam laktat, gula pasir, dan air bersih. Sementara itu, peralatan yang dipersiapkan antara lain panci *stainless steel*, kompor, termometer, sendok pengaduk, wadah fermentasi, gelas ukur, dan botol penyimpanan. Seluruh alat dibersihkan terlebih dahulu untuk meminimalkan risiko kontaminasi selama proses fermentasi berlangsung.

b. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan merupakan inti kegiatan yang berfokus pada transfer pengetahuan dan keterampilan kepada peserta. Kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai pengertian yogurt, manfaat probiotik bagi kesehatan, prinsip dasar fermentasi susu, serta potensi pengembangan yogurt sebagai produk pangan fungsional dan usaha sederhana berbasis rumah tangga. Penyampaian materi dilakukan secara interaktif agar peserta lebih mudah memahami konsep dasar fermentasi pangan.

Setelah sesi penyuluhan, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi dan praktik langsung pembuatan yogurt. Peserta didampingi oleh tim pengabdian dalam setiap tahapan proses produksi agar memperoleh pengalaman praktis secara langsung. Adapun tahapan pembuatan yogurt meliputi: (1) susu dipanaskan pada suhu tertentu untuk mengurangi kontaminasi mikroorganisme yang tidak diinginkan dan membantu proses fermentasi berlangsung optimal; (2) susu kemudian didinginkan hingga mencapai suhu inokulasi sekitar 40–45°C; (3) starter yogurt ditambahkan ke dalam susu secara aseptis kemudian diaduk perlahan hingga homogen; (4) campuran susu dan starter dimasukkan ke dalam wadah fermentasi yang telah disterilkan; (5) proses fermentasi dilakukan selama ±8–12 jam pada suhu ruang atau suhu inkubasi hingga terbentuk tekstur yogurt yang kental; dan (6) yogurt yang telah terbentuk selanjutnya disimpan pada suhu dingin sebelum dikonsumsi. Selama praktik berlangsung, peserta diberikan kesempatan untuk bertanya dan berdiskusi mengenai produksi yogurt. Pendekatan praktik langsung ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan peserta dalam mengaplikasikan teknologi fermentasi sederhana secara mandiri.

c. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengetahui respons peserta terhadap pelaksanaan kegiatan pelatihan. Evaluasi dilakukan menggunakan kuesioner berbasis skala Likert lima poin yang mencakup 10 indikator penilaian yang meliputi: (1) materi yang disampaikan; (2) respon terhadap materi; (3) hubungan materi dengan kebutuhan; (4) keterkaitan materi dengan aplikasi; (5) keterkaitan materi dengan kebutuhan; (6) manfaat materi; (7) teknik penyajian materi; (8) pelaksanaan teknis pelatihan; (9) minat masyarakat terhadap kegiatan; dan (10) kepuasan terhadap kegiatan PkM.

Selain evaluasi persepsi peserta, tim pengabdian juga melakukan observasi selama praktik berlangsung untuk melihat keterlibatan dan kemampuan peserta dalam mengikuti tahapan pembuatan yogurt. Hasil evaluasi digunakan sebagai bahan refleksi dan perbaikan dalam pengembangan kegiatan pengabdian masyarakat selanjutnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Rumah Sehat Cancer Al-Qur'an (RSCA) Makassar, melibatkan 11 santri sebagai peserta pelatihan pembuatan yogurt probiotik. Kegiatan dilakukan melalui pendekatan edukatif dan partisipatif yang menggabungkan penyampaian materi dengan praktik langsung untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta dalam pengolahan pangan fermentasi (Sirait & Sianturi, 2025). Umumnya, peserta belum memiliki pengalaman dalam pembuatan produk fermentasi berbasis susu, sehingga kegiatan ini menjadi sarana pembelajaran baru bagi peserta untuk mengenal teknologi fermentasi sederhana.



Gambar 1: Tim Menyampaikan Materi dalam Pelatihan Produksi Yogurt

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai pengertian yogurt, manfaat probiotik bagi kesehatan, prinsip dasar fermentasi susu, serta potensi pengembangan yogurt sebagai produk pangan fungsional dan usaha sederhana berbasis rumah tangga. Selain penyampaian materi, peserta juga diberikan penjelasan mengenai faktor-faktor yang memengaruhi keberhasilan fermentasi yogurt, seperti suhu fermentasi, kebersihan alat, kualitas starter, dan lama inkubasi. Faktor-faktor tersebut diketahui berpengaruh terhadap aktivitas bakteri asam laktat selama proses fermentasi dan kualitas yogurt yang dihasilkan (Arab et al., 2022).

Antusiasme peserta terlihat selama kegiatan berlangsung, terutama pada sesi diskusi dan praktik. Peserta aktif mengajukan pertanyaan terkait manfaat yogurt, proses fermentasi, dan teknik produksi yogurt yang baik dan higienis. Tingginya partisipasi peserta menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik memiliki daya tarik yang baik dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Pendekatan pembelajaran partisipatif diketahui mampu meningkatkan keterlibatan peserta secara aktif sehingga proses transfer pengetahuan menjadi lebih efektif (Yulian et al., 2022).



Gambar 2: Proses Pelatihan dan Produksi Yogurt

Setelah sesi penyampaian materi, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi dan praktik langsung pembuatan yogurt yang didampingi oleh tim pengabdian. Peserta dilibatkan secara langsung mulai dari proses pemanasan susu, pendinginan, penambahan starter, hingga proses fermentasi. Metode demonstrasi yang diikuti dengan praktik langsung dinilai efektif dalam membantu peserta memahami tahapan produksi secara lebih aplikatif karena peserta memperoleh pengalaman belajar secara langsung melalui proses praktik. Kegiatan pelatihan berbasis praktik juga diketahui mampu meningkatkan motivasi belajar peserta karena peserta terlibat secara langsung dalam proses pengolahan produk pangan sehingga pengalaman belajar menjadi lebih kontekstual dan mudah dipahami (Islamiyah et al., 2025; Syahrastani, 2022). Selain meningkatkan pemahaman teoritis, keterlibatan langsung peserta selama praktik dapat membantu meningkatkan kepercayaan diri peserta dalam menerapkan keterampilan secara mandiri (Hasibuan et al., 2025).

b. Hasil Praktik Pembuatan Yogurt

Hasil praktik menunjukkan bahwa fermentasi berlangsung dengan baik dan menghasilkan yogurt dengan karakteristik tekstur semipadat, warna putih susu, serta aroma khas fermentasi asam laktat. Terbentuknya tekstur yogurt menunjukkan bahwa bakteri asam laktat pada starter mampu tumbuh dan melakukan fermentasi secara optimal pada media susu (Bintsis, 2018). Perubahan tekstur dan aroma pada yogurt merupakan indikator umum keberhasilan fermentasi susu oleh bakteri asam laktat (Ragab et al., 2023).

Selama proses fermentasi, bakteri asam laktat menghasilkan asam organik yang berperan dalam menurunkan pH susu sehingga protein mengalami koagulasi dan membentuk tekstur khas yogurt. Aktivitas metabolik bakteri starter juga berkontribusi terhadap pembentukan aroma dan cita rasa produk fermentasi (Malekijahan et al., 2025; Santos et al., 2025). Selain itu, kualitas sensoris yogurt diketahui sangat dipengaruhi oleh kestabilan fermentasi dan viabilitas bakteri probiotik selama proses inkubasi (Yang & Yoon, 2022).



Gambar 3: Hasil Produksi Yogurt

Keberhasilan fermentasi yogurt dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti kualitas starter, suhu fermentasi, kebersihan alat, dan lama inkubasi. Suhu fermentasi yang sesuai berperan penting dalam mendukung pertumbuhan bakteri asam laktat selama proses fermentasi. Kondisi fermentasi yang kurang optimal dapat memengaruhi tekstur, rasa, dan kualitas yogurt yang dihasilkan (Biçer et al., 2024).

c. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Peserta

Kegiatan pelatihan pembuatan yogurt memberikan pengalaman baru bagi peserta dalam memahami proses fermentasi pangan berbasis susu. Sebelum kegiatan dilaksanakan, sebagian besar peserta hanya mengenal yogurt sebagai produk minuman fermentasi yang umum dijual di pasaran tanpa memahami proses pembuatannya maupun manfaat bakteri probiotik di dalamnya. Setelah mengikuti penyampaian materi dan praktik langsung, peserta mulai memahami prinsip dasar fermentasi susu serta

tahapan produksi yogurt secara sederhana.

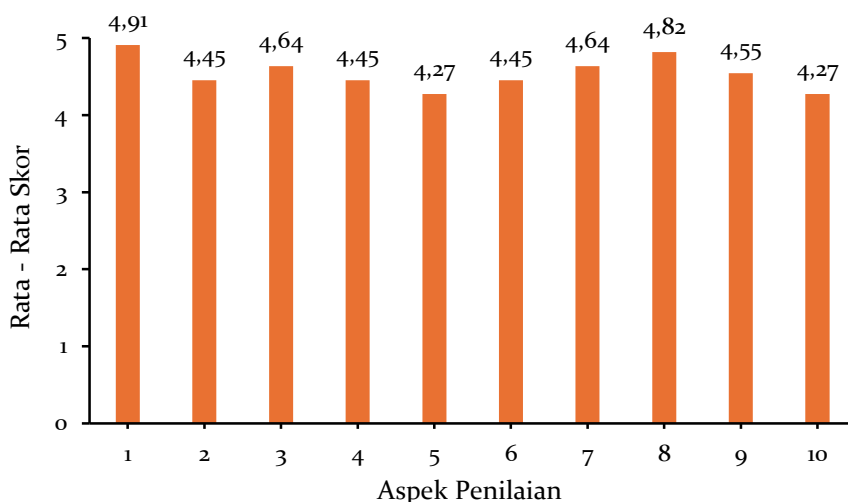
Peningkatan pemahaman peserta terlihat selama sesi diskusi dan praktik berlangsung. Peserta mampu menjelaskan kembali tahapan pembuatan yogurt, mulai dari proses pemanasan susu, pendinginan, penambahan starter, hingga proses fermentasi. Selain itu, peserta juga mulai memahami pentingnya menjaga kebersihan alat dan mengatur suhu fermentasi untuk mendukung pertumbuhan bakteri asam laktat secara optimal. Pemahaman tersebut menunjukkan adanya peningkatan literasi peserta mengenai pangan fermentasi, khususnya terkait prinsip dasar fermentasi susu, peran bakteri probiotik, dan faktor-faktor yang memengaruhi kualitas produk yogurt. Pemahaman mengenai faktor-faktor tersebut penting karena kualitas produk yogurt sangat dipengaruhi oleh kondisi fermentasi dan aktivitas bakteri starter selama proses produksi (Son et al., 2023).

Selama kegiatan praktik, sebagian besar peserta mampu mengikuti prosedur pembuatan yogurt dengan baik meskipun beberapa peserta masih memerlukan pendampingan pada tahapan tertentu, terutama dalam pengaturan suhu dan penanganan bahan secara higienis. Keterlibatan peserta secara langsung selama proses praktik menunjukkan bahwa pendekatan pembelajaran berbasis pengalaman (*experiential learning*) efektif dalam membantu peserta memahami keterampilan teknis secara lebih aplikatif (Sirait & Sianturi, 2025). Metode pembelajaran berbasis pengalaman dinilai efektif dalam meningkatkan retensi pengetahuan dan keterampilan teknis karena peserta memperoleh pengalaman langsung melalui praktik nyata. Pendekatan ini juga membantu peserta memahami hubungan antara teori dan penerapannya dalam kehidupan sehari-hari (Juhi & Kandra, 2019).

Selain meningkatkan pengetahuan dan keterampilan teknis, kegiatan ini juga memberikan wawasan kepada peserta mengenai potensi pengembangan yogurt sebagai produk pangan fungsional yang bernilai ekonomi. Produk yogurt memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai usaha sederhana berbasis rumah tangga karena proses produksinya relatif mudah dilakukan dan bahan bakunya mudah diperoleh. Oleh karena itu, pelatihan ini tidak hanya berkontribusi terhadap peningkatan literasi pangan fermentasi, tetapi juga berpotensi mendukung pengembangan keterampilan produktif dan kemandirian santri di lingkungan RSCA Makassar.

d. Evaluasi Kepuasan Peserta

Evaluasi kepuasan peserta bertujuan untuk mengetahui respons peserta terhadap pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan yogurt probiotik di RSCA Makassar. Evaluasi kepuasan peserta merupakan salah satu indikator penting dalam menilai efektivitas pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pengalaman belajar peserta selama kegiatan berlangsung. Data hasil evaluasi menunjukkan bahwa seluruh indikator memperoleh nilai rata-rata pada kategori puas (skor 4) sampai sangat puas (skor 5) dengan rata-rata skor untuk setiap indikator di antara 4,27-4,91 (Gambar 4). Sebagian besar peserta memberikan penilaian sangat puas terhadap pelaksanaan kegiatan pelatihan. Nilai rata-rata kepuasan peserta berada pada rentang tinggi, menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis edukasi dan praktik langsung diterima dengan baik oleh peserta serta mampu mendukung proses pembelajaran secara efektif.



Gambar 4: Hasil Evaluasi Kepuasan Peserta Pelatihan

Indikator materi pelatihan (indikator 1) dan pelaksanaan teknis pelatihan (indikator 8) memperoleh penilaian yang tinggi dibandingkan dengan indikator lainnya. Hasil tersebut menunjukkan bahwa peserta merasa memperoleh pengalaman baru dan manfaat praktis melalui kegiatan pelatihan yang dilaksanakan. Selain itu, suasana pelatihan yang interaktif dan partisipatif juga dinilai mampu meningkatkan kenyamanan peserta selama mengikuti kegiatan (Sariningsih et al., 2026).

Tingginya tingkat kepuasan peserta mencerminkan bahwa pendekatan pembelajaran partisipatif yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat berbasis pelatihan keterampilan mampu diterapkan secara efektif. Hasil tersebut sekaligus menunjukkan bahwa metode pelatihan yang diberikan berperan dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kreativitas santri selama mengikuti kegiatan (Lukitasari et al., 2025). Meskipun hasil evaluasi menunjukkan tingkat kepuasan yang tinggi, kegiatan ini masih memiliki beberapa keterbatasan, terutama belum dilakukannya pengukuran pengetahuan peserta secara kuantitatif melalui pretest dan posttest. Oleh karena itu, evaluasi pada kegiatan ini masih berfokus pada persepsi dan pengalaman peserta selama pelatihan berlangsung. Ke depan, diperlukan pengembangan instrumen evaluasi yang lebih objektif untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta secara lebih terukur.

e. Implikasi Kegiatan terhadap Pemberdayaan Santri

Kegiatan pelatihan pembuatan yogurt probiotik tidak hanya memberikan pengetahuan mengenai teknologi fermentasi pangan, tetapi juga berpotensi mendukung pemberdayaan santri di lingkungan RSCA Makassar. Melalui kegiatan ini, peserta memperoleh keterampilan dasar dalam pengolahan pangan sehat yang dapat diterapkan secara mandiri maupun dikembangkan menjadi kegiatan produktif berbasis rumah tangga. Pelatihan keterampilan berbasis pengolahan pangan dinilai mampu mendukung pemberdayaan masyarakat dan meningkatkan kemandirian peserta dalam memanfaatkan potensi lokal yang tersedia (Hasan et al., 2024).

Produk yogurt memiliki prospek yang cukup baik untuk dikembangkan sebagai usaha sederhana karena proses produksinya relatif mudah dilakukan dan bahan baku yang digunakan mudah diperoleh. Selain itu, meningkatnya minat masyarakat terhadap konsumsi pangan sehat dan produk probiotik juga membuka peluang pengembangan yogurt sebagai produk pangan fungsional bernilai ekonomi. Oleh karena itu, pelatihan ini berpotensi menjadi langkah awal dalam memperkenalkan keterampilan kewirausahaan berbasis pangan fermentasi kepada santri.

Dari aspek kesehatan, yogurt merupakan produk pangan fermentasi yang mengandung bakteri probiotik yang bermanfaat bagi kesehatan saluran pencernaan dan keseimbangan mikrobiota usus. Pemanfaatan yogurt sebagai media edukasi pangan sehat diharapkan dapat meningkatkan kesadaran peserta mengenai pentingnya konsumsi pangan bergizi dan fermentasi bagi kesehatan tubuh. Selain memberikan manfaat kesehatan, pengolahan yogurt juga dapat menjadi aktivitas pemanfaatan teknologi fermentasi sederhana yang mudah diterapkan di lingkungan masyarakat.

Secara umum, kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa pelatihan berbasis teknologi fermentasi sederhana dapat menjadi salah satu strategi pemberdayaan masyarakat yang aplikatif dan berkelanjutan. Integrasi antara edukasi kesehatan, pengolahan pangan fermentasi, dan pengembangan keterampilan produktif menjadikan kegiatan ini tidak hanya bersifat edukatif, tetapi juga memiliki potensi dalam mendukung kemandirian dan penguatan kapasitas santri di lingkungan RSCA Makassar.

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan yogurt probiotik di Rumah Sehat Cancer Al-Qur'an (RSCA) Makassar berhasil dilaksanakan dengan baik melalui pendekatan edukatif dan praktik langsung. Kegiatan ini memberikan pengetahuan dasar kepada peserta mengenai prinsip fermentasi susu, manfaat probiotik bagi kesehatan, serta tahapan produksi yogurt secara sederhana. Selain itu, peserta juga memperoleh keterampilan dasar dalam pembuatan yogurt melalui keterlibatan langsung selama proses praktik berlangsung.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa proses fermentasi berhasil menghasilkan yogurt dengan karakteristik tekstur semipadat, warna putih susu, dan aroma khas fermentasi. Peserta menunjukkan antusiasme dan keterlibatan aktif selama kegiatan, serta mampu memahami tahapan dasar produksi yogurt setelah mengikuti pelatihan. Evaluasi kepuasan peserta juga menunjukkan bahwa pelatihan memperoleh respons yang sangat baik, terutama pada aspek kejelasan materi dan peningkatan

keterampilan.

Pelatihan pembuatan yogurt probiotik berpotensi mendukung pemberdayaan santri melalui pengembangan keterampilan produktif berbasis pangan fermentasi, khususnya dalam pengolahan pangan sehat dan penerapan teknologi fermentasi sederhana secara mandiri. Selain memberikan edukasi mengenai pangan sehat, kegiatan ini juga membuka peluang pengembangan usaha sederhana berbasis rumah tangga yang dapat mendukung kemandirian peserta. Meskipun demikian, kegiatan ini masih memiliki keterbatasan karena belum dilakukan pengukuran peningkatan pengetahuan secara kuantitatif melalui pretest dan posttest. Pada kegiatan selanjutnya, evaluasi dapat dilakukan secara lebih terukur melalui penggunaan pretest dan posttest, penilaian keterampilan praktik menggunakan lembar observasi, serta monitoring keberlanjutan penerapan keterampilan peserta setelah pelatihan berlangsung.

Referensi

- Ali, A., Yusuf, Y., Hibatullah, A. Y., Aryanti, C., Soa, P., Zabrina, D., Tandapai, L. G., Amelia, R., Ahmad, S. F., Annisa, N., & Sakka, D. F. (2026). Pelatihan Pembuatan Nata de Coco dari Air Kelapa Tua sebagai Upaya Pemberdayaan Santri Rumah Sehat Cancer Al-Qur'an (RSCA) Makassar. *MEJUJUA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3). <https://doi.org/10.52622/mejujuajabdimas.v5i3.346>
- Arab, M., Yousefi, M., Khanniri, E., Azari, M., Ghasemzadeh-Mohammadi, V., & Mollakhalili-Meybodi, N. (2022). A comprehensive review on yogurt syneresis: effect of processing conditions and added additives. *Journal of Food Science and Technology*, 60(6), 1656. <https://doi.org/10.1007/S13197-022-05403-6>
- Biçer, Y., Turkal, G., Sönmez, G., Telli, A. E., Bayir, T., Çulha, M. H., & Sert, D. (2024). Production of yoghurt from kefir beverage: Analysis of fermentation kinetics, volatile organic compounds, texture, and microbial characteristics. *International Dairy Journal*, 158, 106039. <https://doi.org/10.1016/J.IDAIRYJ.2024.106039>
- Bintsis, T. (2018). Lactic acid bacteria as starter cultures: An update in their metabolism and genetics. *AIMS Microbiology*, 4(4), 665. <https://doi.org/10.3934/MICROBIOL.2018.4.665>
- Hadjimbeï, E., Botsaris, G., & Chrysostomou, S. (2022). Beneficial Effects of Yoghurts and Probiotic Fermented Milks and Their Functional Food Potential. *Foods*, 11(17), 2691. <https://doi.org/10.3390/FOODS11172691>
- Hasan, S., Endah, L., Wahyuni, N., Widodo, J., Fatoni, I., Al, I., & Cepu, M. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Desa Melalui Pelatihan Keterampilan Kerajinan Tangan Untuk Meningkatkan Ekonomi Lokal. *Impact: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(01), 1–9. <https://doi.org/10.010425/28ED1N09>
- Hasibuan, A. M., Harahap, A. N. A., Siregar, I. S., Pasaribu, P. H., & Salamuddin. (2025). Peningkatan Keterampilan Ibu Rumah Tangga Desa Gunung Tua Julu dalam Pembuatan Sabun Herbal Ramah Lingkungan. *Jurnal ABDIMAS KESOSI*, 8(1).
- Hibatullah, A. Y., Wafaretta, E., Sakka, D. F., & Mamangkey, J. (2025). Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Yoghurt Sebagai Teknologi Pangan Rumahan dan Kemandirian Ekonomi Bagi Ibu Rumah Tangga di perumahan Dosen UNHAS. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambeï Manoktok Hitei*, 5(2), 262–270. <https://doi.org/10.36985/AEG7JN76>
- Hujjatusnaini, N., Mila, marsiah, & Widyadana, R. I. (2026). Peningkatan Kualitas Pakasam Udang melalui Optimasi Waktu Fermentasi pada Masyarakat Jekan Raya. *Kapas: Kumpulan Artikel Pengabdian Masyarakat*, 4(3). <https://doi.org/10.30998/31N1YG82>
- Islamiyah, A., Hafsa Nabela, A., Farhani Avisya, R., Ibraisama Ersyada, A., Rohman, T., Studi Magister Ekonomi Syariah, P., & Ekonomi dan Bisnis Islam, F. (2025). Peningkatan Motivasi dan Minat Menulis Siswa Melalui Pelatihan Kepenulisan Kreatif di SMP Negeri 3 Turi. *Jurnal Terapan Ekonomi Dan Bisnis (JTEB)*, 5(2). <https://doi.org/10.2426/10.24269>
- Juhi, B., & Kandra, T. P. S. (2019). Experiential Learning Enhances Retention of Knowledge for Long Term and Helps in Easy Recalling for Futuristic Aspect. *SSRN Electronic Journal*. <https://doi.org/10.2139/SSRN.3307730>
- Li, B., Ye, L., Zhao, Y., Liu, Y., Chen, Y., & Zhang, H. (2025). A comprehensive review of probiotic yogurt: nutritional modulation, flavor improvement, health benefits, and advances in processing techniques. *Agricultural Products Processing and Storage 2025 1:1*, 1(1), 17-. <https://doi.org/10.1007/S44462-025-00023-7>
- Malekijahan, F., Razavi, S. H., Shafiepour, M., Afraei, M., & Nouri, M. (2025). Advances in microbial metabolism for flavor development: Exploring the roles of bacteria, yeasts, and molds in food applications. *The Microbe*, 9, 100623. <https://doi.org/10.1016/J.MICROB.2025.100623>
- Marco, M. L., Sanders, M. E., Gänzle, M., Arrieta, M. C., Cotter, P. D., De Vuyst, L., Hill, C., Holzapfel, W., Lebeer, S., Merenstein, D., Reid, G., Wolfe, B. E., & Hutkins, R. (2021). The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics (ISAPP) consensus statement on fermented foods. *Nature Reviews. Gastroenterology & Hepatology*, 18(3), 196. <https://doi.org/10.1038/S41575-020-00390-5>
- Ragab, E. S., Zhang, S., Korma, S. A., Buniowska-Olejnik, M., Nasser, S. A. A., Esatbeyoglu, T., Lv, J., & Nassar, K. S. (2023). Physicochemical and Rheological Properties of Stirred Yoghurt during Storage Induced from High-

- Intensity Thermosonicated Goat and Cow Milk. *Fermentation* 2023, Vol. 9, Page 42, 9(1), 42. <https://doi.org/10.3390/FERMENTATION9010042>
- Santos, C., Raymundo, A., Moreira, J. B., & Prista, C. (2025). Exploring the Potential of Lactic Acid Bacteria Fermentation as a Clean Label Alternative for Use in Yogurt Production. *Applied Sciences* 2025, Vol. 15, Page 2686, 15(5), 2686. <https://doi.org/10.3390/APP15052686>
- Sariningsih, E., Kurniawati, S., Wulandari, S. A., Sakinah, A. S. P., & Fadhilah, A. N. (2026). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Partisipatif Olahan Pisang Khas Lampung. *Yumary: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(3), 275-290. <https://doi.org/10.35912/YUMARY.V6I3.5724>
- Sirait, R. S. R., & Sianturi, N. K. (2025). Strategi Pembelajaran Empirik (Experiential Learning). *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 8(4), 8355-8361. <https://doi.org/10.31004/JRPP.V8I4.53533>
- Syahrastani, S. (2022). The Effect of Direct Learning Model with Routine Practice on Self-Efficacy and Student Learning Outcomes. *Jurnal Konseling Dan Pendidikan*, 10(1), 47-52. <https://doi.org/10.29210/172200>
- Valentino, V., Magliulo, R., Farsi, D., Cotter, P. D., O'Sullivan, O., Ercolini, D., & De Filippis, F. (2024). Fermented foods, their microbiome and its potential in boosting human health. *Microbial Biotechnology*, 17(2), e14428. <https://doi.org/10.1111/1751-7915.14428>
- Yang, S. Y., & Yoon, K. S. (2022). Effect of Probiotic Lactic Acid Bacteria (LAB) on the Quality and Safety of Greek Yogurt. *Foods*, 11(23), 3799. <https://doi.org/10.3390/FOODS11233799>
- Yulian, J., Adi, S. A., & Rachmi, I. S. (2022). Pendekatan Partisipatif Dalam Program Bahari Sembilang Mandiri Sebagai Upaya Peningkatan Inisiatif Lokal. *Jurnal Locus Penelitian Dan Pengabdian*, 1(10), 496-504. <https://doi.org/10.58344/LOCUS.V1I7.168>