



PENYULUHAN PRODUKSI DAN ANALISIS USAHA YOGHURT UWI UNGU DI UD ARFIZH SURABAYA

Rosida¹, Diah Hari Suryaningrum¹

Riwayat artikel:

Diterima: Oktober 2020

Disetujui: Januari 2021

Tersedia secara daring: Mei 2021

¹⁾ Program Studi Teknologi Pangan, UPN Veteran Jawa Timur, Jl Raya Rungkut Madya, Gunung Anyar Surabaya 60294, Indonesia.

*Penulis korespondensi

Surel: rosidaupnjatim@gmail.com

Abstrak

Program Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk mensosialisasikan pembuatan yoghurt uwi ungu dengan teknologi yang sederhana pada mitra, yaitu pemilik UD Arfizh beserta para karyawannya. UD Arfizh Surabaya semula hanya memproduksi susu kedelai dengan skala kecil. Untuk pengembangan usaha, dapat dilakukan diversifikasi produk, misalnya membuat yoghurt uwi ungu. Hal ini disebabkan kecenderungan konsumen mengonsumsi minuman kesehatan semakin meningkat dalam dasawarsa terakhir. Berdasarkan hal-hal tersebut di atas, maka perlu dilakukan program pengabdian masyarakat (BIMA) berbasis inovasi teknologi dan hasil penelitian produk yoghurt uwi ungu di UD Arfizh Surabaya. Selain itu mengenalkan strategi pemasaran produk yang baik untuk meningkatkan penjualan produk. Metode pelaksanaan yang digunakan meliputi penyuluhan, pelatihan dan monitoring/evaluasi. Dapat disimpulkan semua kegiatan yang direncanakan dapat direalisasikan dengan baik dan memenuhi target yang diharapkan. Mitra sudah dapat memproduksi yoghurt secara konsisten dalam dan dapat memasarkan produknya ke tetangga dan masyarakat sekitarnya.

Kata kunci: yoghurt; fermentasi; susu; uwi ungu.

Abstract

This Community Service Program aimed to socialize the making of purple water yam yoghurt with simple technology to the partner, namely the owner of UD Arfizh and his employees. Initially, UD Arfizh Surabaya only produced soy milk on a small scale. For business development, product diversification can be done, for example making purple water yam yoghurt. This is due to the increasing tendency of consumers to consume health drinks in the last decade. Based on the forementioned matters, it is necessary to carry out BIMA community service program based on technological innovation and the research results of the purple water yam yoghurt product at UD Arfizh Surabaya. Besides that, It introduced a good product marketing strategy to increase product sales. Implementation methods used included counseling, training and monitoring / evaluation. It can be concluded that all planned activities can be realized properly and meet the expected targets. Partners have been able to produce yogurt consistently and be able to sell their products to neighbors and the surrounding community.

Keywords: yoghurt; fermentation; milk; purple water yam.

© 2021 Penerbit Program Studi Teknik Kimia, UPN "Veteran" Jawa Timur

1. PENDAHULUAN

Yoghurt merupakan salah satu minuman kesehatan yang rasanya asam segar dan disukai banyak orang, dewasa maupun anak-anak. Yo-

ghurt merupakan bentuk diversifikasi olahan susu yang difermentasi dengan menggunakan bakteri *Lactobacillus* sp sebagai starter utama (Hafsah dkk, 2010). Yoghurt dapat dibuat dari

susu segar atau produk susu dengan atau tanpa penambahan susu bubuk atau susu skim bubuk. Sumber susu segar dapat berasal dari susu sapi, kerbau, kambing, unta, dan susu kedelai (Jay, 1992).

Yoghurt merupakan minuman berkualitas yang mengandung protein, fosfor, kalsium, magnesium, dan kalori. Yoghurt dikategorikan sebagai minuman multifungsional karena dapat mengatasi berbagai penyakit serta meningkatkan kebugaran dan daya tahan tubuh. Yoghurt memiliki nilai gizi yang lebih baik daripada susu segar karena bakteri asam laktat pada yoghurt mampu menguraikan protein susu menjadi bagian – bagian yang lebih sederhana sehingga mudah dicerna. Sementara itu, kandungan lemak dalam yoghurt lebih rendah. Yoghurt juga mengandung aneka zat gizi yang diperlukan tubuh seperti asam folat, asam nikotinat, asam pantotenat, biotin, vitamin B6, dan B12 (Salarkia *et al.*, 2013).

Kandungan protein, vitamin dan zat-zat lain dalam yoghurt yang diperlukan untuk kesehatan dan meningkatkan kekebalan tubuh, masih belum disadari oleh masyarakat. Selain itu pasteurisasi bahan pembuat yoghurt juga sangat menentukan keberhasilan pembuatan yoghurt. Oleh karena itu, diperlukan penyuluhan secara intensif untuk memberikan informasi tentang manfaat yoghurt, cara pembuatannya dengan metode sederhana dan biaya yang relatif terjangkau, serta cara pemasarannya. Di Indonesia, akhir – akhir ini mengkonsumsi yoghurt menjadi semakin populer. Yoghurt disukai karena kesegarannya, aromanya yang khas, dan teksturnya. Yoghurt merupakan minuman yang terbuat dari hasil fermentasi susu oleh bakteri asam laktat yang dilakukan secara terkontrol. Tekstur yoghurt sangat menentukan selera konsumen (Sujono, dkk 2019)

Hasil penelitian sebelumnya menunjukkan yoghurt dapat dibuat dari susu sapi dan filtrat uwi ungu (Rosida dan Santi, 2019). Yoghurt yang dibuat dari fermentasi susu dan penambahan ekstrak uwi ungu mengandung komponen prebiotik dan probiotik yang diperlukan untuk kesehatan pencernaan manusia sehingga dikenal sebagai yoghurt sinbiotik. Yoghurt sinbiotik diperlukan untuk mencegah berbagai penyakit yang berhubungan dengan alat pencernaan, misalnya diabetes melitus, sehingga berfungsi sebagai pangan fungsional.

Berdasarkan hal-hal tersebut di atas, maka perlu dilakukan program pengabdian masyarakat BIMA berbasis inovasi teknologi dan hasil penelitian produk yoghurt uwi ungu di UD Arfizh Surabaya. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat skema BIMA ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dan karyawan mitra untuk melakukan diversifikasi produk, yaitu yoghurt uwi ungu. Selain itu memperkenalkan strategi pemasaran produk yang baik untuk meningkatkan pendapatan mitra.

2. METODE KEGIATAN

Metode pelaksanaan pelatihan pembuatan yoghurt uwi ungu meliputi:

a. Tahap Persiapan

Pada tahap ini akan dilaksanakan observasi lokasi, sosialisasi, koordinasi kepada mitra, pengurusan ijin kegiatan, dan pembelian bahan baku dan peralatan.

b. Tahap Pelatihan

Metode yang digunakan pada tahap ini meliputi:

a) Memberikan penyuluhan tentang potensi susu sapi yang saat ini telah dihentikan kegiatan pemerahannya oleh kelompok usaha pengolah susu sapi mitra karena harga jual susu sapi yang diambil oleh KUD tidak dapat menutup biaya pakan ternak sapi. Penyuluhan diberikan saat sosialisasi dengan cara memotivasi mitra dapat melanjutkan produksi susu sapi. Inovasi yang diberikan ialah diversifikasi olahan susu sapi menjadi yoghurt yang mempunyai nilai ekonomi tinggi. Metode yang digunakan berupa presentasi, diskusi dan tanya jawab. Penyuluhan diberikan agar mitra dapat memperoleh pengetahuan dengan benar tentang manfaat dari pelatihan sehingga dapat diaplikasikan dengan baik.

b) Pelatihan Pembuatan Yoghurt Uwi Ungu

Pembuatan yoghurt uwi ungu, dilakukan dengan cara sebagai berikut: uwi ungu dikupas dan dipotong-potong kemudian di blender dengan menggunakan air (5:1). Cairan yang diperoleh kemudian disaring menggunakan kain saring untuk mem-

peroleh filtrat uwi ungu, kemudian di pasterurisasi pada suhu 80°C selama 10 menit. Susu sapi segar di pasterurisasi pada suhu 80°C selama 10 menit kemudian ditambah gula (10%) dan dicampur dengan filtrat uwi. Diamkan hingga larutan menjadi dingin. Kemudian masukkan yoghurt plain (5%) (pada penelitian ini digunakan yoghurt merek Biokul), dan ditambahkan satu tetes *essence* buah secukupnya. Larutan dimasukkan dalam botol/*cup* dan ditutup rapat. Selanjutnya di fermentasi pada suhu ruang selama 12-18 jam. Setelah terbentuk tekstur yoghurt yang baik seperti puding, yoghurt disimpan dalam lemari pendingin untuk menghentikan fermentasi yang berlebihan.

- c) Pelatihan motivasi wirausaha memiliki tujuan untuk melatih mitra agar mempunyai jiwa kewirausahaan dan mengenalkan strategi pemasaran yang baik

3. PEMBAHASAN DAN MANFAAT

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (BIMA) ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan mitra tentang manfaat yoghurt sebagai minuman kesehatan serta peningkatan ketrampilan mitra melalui pelatihan pembuatan yoghurt uwi ungu dengan metode sederhana dan biaya yang relatif terjangkau. Keterampilan dalam cara pembuatan yoghurt ini diharapkan dapat diaplikasikan dalam kegiatan ekonomi untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga.

Kegiatan ini diselenggarakan pada bulan September sampai Oktober 2020 dan dihadiri oleh mitra, yaitu pemilik UD Arfizh, beserta karyawan berjumlah 6 orang yang berlokasi di Kelurahan Wiyung Surabaya. Setelah memberikan penjelasan mengenai manfaat yoghurt dan manfaatnya, dilakukn demonstrasi pembuatan yoghurt dari bahan dasar susu murni, filtrat uwi ungu dan dengan penambahan starter (Biokul). Selain itu, mitra juga diberikan motivasi kewirausahaan dengan tujuan untuk mengajak mitra bersemangat memproduksi yoghurt sinbiotik pada skala rumah tangga dan dapat melihat peluang pemasaran dari yoghurt tersebut.

Para peserta penyuluhan ini sangat antusias mengikuti kegiatan dan aktif melakukan diskusi seputar tips – tips agar yoghurt yang dibuat berhasil. Transfer IPTEK yang muncul berupa

sentuhan teknologi fermentasi susu dan filtrat uwi menjadi suatu produk yoghurt dengan berbagai rasa dan mempunyai efek kesehatan yang baik, dapat diterima oleh peserta. Pada pembuatan yoghurt diperlukan stater atau bibit yoghurt. Peserta dapat memperbanyak stater sendiri. Stater yang asli (plain yoghurt) dapat dibeli di supermarket, misalnya Biokul. Proses pemanasan atau pasterisasi juga harus dilakukan dengan cermat. Pemanasan dilakukan pada suhu 80°C agar tidak mengalami kerusakan atau penggumpalan. Setelah pendinginan, fermentasi dilakukan selama 12-18 jam pada suhu kamar. Setelah itu yoghurt harus disimpan dalam lemari pendingin untuk menghentikan proses fermentasi yang berlebihan dan memperpanjang masa simpan yoghurt.



Gambar 1. Contoh gambar penyuluhan

Yoghurt uwi ungu ini dapat dibuat dalam berbagai rasa. Pada penyuluhan ini dilakukan pembuatan yoghurt dengan rasa *strawberry* dan *plain* (original). Namun yoghurt ini dapat juga menggunakan variasi rasa lain yang lebih disukai. Keseriusan mitra dalam mengikuti kegiatan pelatihan pengolahan produk yoghurt uwi ungu dapat dilihat pada Gambar 1. Yoghurt yang dibuat dapat disesuaikan dengan permintaan pasar dan disukai oleh anak-anak sampai orang dewasa dengan berbagai variasi rasa. Produk yoghurt uwi ungu yang telah dikemas dan diberi label pada kemasannya dapat dilihat pada Gambar 2.

Pada tahap kedua dilakukan penyuluhan tentang strategi pemasaran dan analisis finansial usaha yoghurt sinbiotik. Pemasaran merupakan salah satu hal yang sangat penting untuk mencapai tujuan usaha dalam rangka mendapatkan laba yang direncanakan. Beberapa faktor yang

harus diperhatikan dalam menjalankan kegiatan pemasaran dari suatu produk adalah keunikan produk, kemitraan dan bisnis *online*. Keunikan produk terkait dengan perbedaan utama produk suatu usaha dibandingkan dengan produk yang sama dari usaha lain. Produk Yoghurt sudah banyak tersedia di pasaran, namun produk yoghurt sinbiotik uwi ungu masih belum ada di pasaran, sehingga ini menjadi produk yang unik. Keunikan produk lainnya dapat dilakukan dengan menggunakan kemasan produk yang menarik dan *eye-catching*.



Gambar 2 Produk yoghurt uwi ungu

Kemitraan merupakan salah satu langkah yang paling efisien dalam memasarkan produk dari suatu usaha, misalnya kemitraan dengan pemerintah desa/pemerintah daerah atau dengan toko – toko setempat. Pemasaran yang sedang *trend* saat ini adalah dengan bisnis *online*, misalnya dengan membuat website, toko *online*, akun di media sosial, pemanfaat SEO digital marketing atau pemanfaatan aplikasi *chatting*, seperti Whatsapp, Instagram, Line, dan Telegram.

Strategi pemasaran sebaik apapun tidak akan berhasil jika tidak dilakukan dengan konsisten. Konsistensi mitra dalam menjalankan strategi pemasaran merupakan hal penting. Selain kreatif, pelaku UKM juga dituntut untuk bisa terus konsisten dalam menjalankan strategi pemasaran yang dipilih. Hal ini penting karena kepercayaan konsumen akan terbangun apabila ada sikap konsisten di bidang usaha yang digeluti dan menjadi seorang ahli di dalamnya. Dalam sebuah bisnis, selain melakukan strategi pemasaran, juga perlu membuat laporan keuangan yang rutin.

Kegiatan pendampingan dan evaluasi dilakukan setiap 2 minggu sekali selama 2 bulan hingga mitra dapat membuat sendiri yoghurt sinbiotik uwi ungu dan laku dijual di pasaran. Harapan dari program pelatihan ini mitra dapat membuat yoghurt sinbiotik uwi ungu yang baik dan mempunyai nilai jual yang lebih tinggi sehingga dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga mitra.



Gambar 3. Partisipasi aktif mitra pada penyuluhan pembuatan yoghurt sinbiotik

4. KESIMPULAN

Respon mitra (pemilik dan karyawan UD Arfizh) terhadap penyuluhan dan pelatihan ini terlihat sangat antusias, mengingat yoghurt mempunyai manfaat terhadap kesehatan manusia. Pelatihan ini perlu dilakukan karena keberhasilan produk yoghurt sangat ditentukan oleh beberapa faktor seperti sterilitas alat dan bahan, suhu serta waktu fermentasi.

Berdasarkan hasil pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat skema BIMA maka dapat disimpulkan bahwa pelatihan pembuatan yoghurt uwi ungu di UD Arfizh dilaksanakan dengan baik dan tepat sebagai solusi diversifikasi dan inovasi produk yoghurt. Pendapatan mitra akan meningkat jika pelatihan ini ditindaklanjuti menjadi suatu usaha berskala rumah tangga, apalagi jika dilakukan pengurusan sertifikat PIRT dan halal. Kemampuan sumber daya manusia mitra bertambah dengan adanya transfer ilmu pengetahuan yaitu pelatihan pembuatan yoghurt uwi ungu dan strategi pemasarannya. Yoghurt uwi ungu yang diproduksi disesuaikan dengan permintaan pasar

dengan berbagai varian rasa selain itu dapat menunjang kesehatan alat pencernaan manusia.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada LPPM UPN Veteran Jawa Timur yang telah memberikan Dana Hibah Program Bakti Inovasi Pada Masyarakat (BIMA) sehingga tim pengusul dapat memberikan kontribusi bagi peningkatan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat di UD Arfizh Surabaya

DAFTAR PUSTAKA

Hafsah dan Astriana, 2010, Pengaruh Variasi Starter Terhadap Kualitas Yoghurt Susu Sapi. Jurnal Sains dan Teknologi. Fakultas Sains dan Teknologi, ojs.unm.ac.id/index.php/bionature/article/download/1433/504, diakses tanggal 20 Mei 2020.

Herawati, D.A. dan Wibawa, D.A.A., 2015, Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt, Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan, 1(2): 1-2

Jay, J.M., 1992, Modern Food Microbiology, Fourts Edition, New York: Chapman and Hall, Halaman: 268-277, 371-403.

Purwati, H., Istiawaty, H., Aylianawati., dan Soetaredjo, F.E., 2008, Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Kualitas Soyghurt dengan Penambahan Susu Bubuk. Jurnal Widya Teknik, Vol.7 No.2:134-143.

Rohmani, S, A. Yugatama, F. Prihapsara., 2018, Inovasi Minuman Sehat Berbahan Kedelai dalam Upaya Pemberdayaan Masyarakat melalui Wirausaha di Kabupaten Sukoharjo, Agrokreatif Mei 2018, Vol 4 (1): 68-74

Rosida dan S.S. Santi, 2019, Pengembangan produk yoghurt dan es krim sinbiotik uwi ungu (*Dioscorea alata* var *purpurea*) sebagai pangan fungsional. Laporan Penelitian Riset Inovasi dan Penerapan Ipteks, TA.2018-2019, Lembaga Penelitian dan Pengabdian

Bagi Masyarakat, UPN Veteran Jawa Timur, Surabaya.

Salarkia, N., Ghadamli, L., Zaeri, F., Rad, L.S., 2013, Effects of probiotic yoghurt on performance, respiratory and digestive systems of young adult female endurance swimmers: a randomized controlled trial. Medical Journal of The Islamic Republic of Iran. 27(3):141.

Sholihah, F. I., 2014, Pembuatan Soyghurt Kaya Antioksidan dengan Substitusi Ekstrak Wortel (*Daucus carrota*), Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, Surabaya.

Sujono, Rofat, MRA, Kusuma, H, Khotimah, K., 2019, Goat Milk Yoghurt with Different Types of Starters and Length of Fermentation. Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat (4)2: 55-60

Sujiati, 2019, Usaha Susu Kedelai dengan benar, BPP Ketindan Malang. <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/79860/PEMBUATAN-SUSU-KEDELAI/>

Tjiptono, F., 2008, Strategi Pemasaran, Edisi 3. Yogyakarta: Andi.