

**PELATIHAN PEMBUATAN DAN KELAYAKAN USAHA MINUMAN YOGURT UNTUK
PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT DI KELURAHAN KENCANA
KECAMATAN TANAH SAREAL KOTA BOGOR**

Isbandriyati Mutmainah¹, Dewi Fitrianti^{2*}, Iis Anisa Yulia³, Rumna⁴, Agus Pranamulia⁴

^{1,2,3,4}Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Nusa Bangsa

Email: dfitriyantie@gmail.com

ABSTRACT

This community service is in the form of providing training on the manufacture and feasibility of a yogurt drink business to improve the community's economy in the Kencana Village, Tanah Sareal District, Bogor City. This training for the community aims to improve the community's economy in the Kencana sub-district, most of whom work as housewives. The main problems are 1) Housewives in Kencana Village still do not have the skills to do business in order to increase household income. 2) The community does not yet understand the feasibility of the yogurt drink business so that it can be traded as additional income. This activity is a community service activity for a lecturer at the faculty of economics and business at the Nusa Bangsa University management study program which is carried out independently by involving partners from residents of the Kencana sub-district, Tanah Sareal District, Bogor RW. 16, especially RT.05 This service is carried out by 1) Education and training methods, 2) Practice of making yogurt drink products. The results of this activity showed positive results with the motivation of the participants who were enthusiastic enough to take part in the training activities and were motivated to make yogurt as an additional household income.

Keywords: Business Feasibility; Education; Training; Yogurt; Community Economic Improvement

ABSTRAK

Pengabdian kepada masyarakat ini berupa pemberian pelatihan pembuatan dan kelayakan usaha minuman yoghurt untuk peningkatan ekonomi masyarakat di kelurahan Kencana Kecamatan Tanah Sareal Kota Bogor. Pelatihan kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat di kelurahan Kencana yang sebagian besar berprofesi ibu rumah tangga. Permasalahan utamanya adalah 1) Ibu rumah tangga di Kelurahan Kencana masih belum memiliki keterampilan untuk usaha dalam rangka menambah penghasilan rumah tangga. 2) Masyarakat belum memahami mengenai kelayakan usaha minuman yoghurt untuk dapat diperjualbelikan sebagai tambahan

penghasilan. Kegiatan ini merupakan kegiatan pengabdian masyarakat dosen fakultas ekonomi dan bisnis program studi manajemen Universitas Nusa Bangsa yang dilakukan secara mandiri dengan melibatkan mitra warga kelurahan Kencana Kecamatan Tanah Sareal Bogor RW. 16 terutama RT.05. Pengabdian ini dilakukan dengan metode 1) edukasi dan pelatihan, 2) praktek pembuatan produk minuman yoghurt. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan hasil yang positif dengan motivasi peserta yang cukup antusias mengikuti kegiatan pelatihan dan termotivasi untuk membuat yoghurt sebagai tambahan penghasilan rumah tangga.

Kata Kunci: *Kelayakan Usaha; Edukasi; Pelatihan; Yoghurt; Peningkatan Ekonomi Masyarakat*

PENDAHULUAN

Di Indonesia, sejak dua kasus pertama COVID-19 yang diumumkan pada 2 Maret 2020, jumlah kasusnya terus meningkat tersebar di 32 provinsi. Per 31 Maret 2021 Kasus positif Covid-19 bertambah 5.937 menjadi 1.511.712 kasus. Pasien sembuh bertambah 5.635 menjadi 1.348.330 orang. Pasien meninggal bertambah 104 menjadi 40.858 orang. Berdasarkan data dari Gugus Tugas Percepatan Penanganan COVID-19 penyebaran COVID-19 di wilayah Jakarta menjadi peringkat pertama pasien terbanyak terkena virus Corona.

Jumlah pasien COVID-19 yang terus meningkat tanpa terkendali menjadikan Presiden Joko Widodo memutuskan mengambil kebijakan Pembatasan Sosial Berskala Besar atau PSBB dalam menangani pandemi virus Corona atau COVID-19 di Tanah Air. Kebijakan tersebut diambil setelah pemerintah menilai penyakit ini merupakan penyakit yang dengan faktor risiko tinggi. Sebagai tindak lanjut atas kebijakan PSBB, maka beberapa arahan yang harus ditaati diantaranya 1) Kegiatan sekolah dan bekerja dilakukan di rumah; 2) Pembatasan kegiatan keagamaan; 3) Pembatasan kegiatan di tempat/fasilitas umum; 4) Pembatasan kegiatan sosial dan budaya; 5) Pembatasan moda transportasi; 6) Pembatasan kegiatan aspek lainnya khusus terkait aspek pertahanan dan keamanan. Kondisi perang melawan COVID-19 yang dialami saat ini menuntut masyarakat harus beraktivitas di rumah, menjaga jarak dengan orang lain dan menghindari kerumunan. Semua aktivitas dan komunikasi dilakukan secara online, tanpa harus keluar rumah. Hal ini dilakukan agar kita segera dapat menahan laju penyebaran yang terinfeksi virus Corona (COVID-19).

Nampaknya kebijakan PSBB belum mampu mengendalikan jumlah penyebaran kasus COVID-19. Hal ini terlihat dari jumlah kasus COVID-19 yang terus bertambah setiap harinya. Kasus positif COVID-19 di Kabupaten Bogor mengalami lonjakan dan di beberapa daerah di Kabupaten Bogor merupakan zona merah. Analisis sementara bahwa masyarakat pada umumnya masih belum paham bahkan acuh terhadap dampak dari virus Corona. Disisi lain tentunya ada faktor ekonomi yang menjadikan masyarakat terpaksa tetap beraktifitas di luar rumah. Melihat situasi ini, percepatan

penganganan COVID-19 harus dilakukan secara menyeluruh dan melibatkan semua pihak termasuk perguruan tinggi. Peran perguruan tinggi bisa dijadikan sebagai ujung tombak dalam peranannya untuk mensosialisasikan penanganan COVID-19 kepada masyarakat. Sebagai perguruan tinggi yang ada di provinsi Jawa Barat, maka Universitas Nusa Bangsa terpanggil untuk berkontribusi dalam pencegahan dan penanganan COVID-19 yang sedang mewabah di masyarakat. Melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM), Universitas Nusa Bangsa merumuskan kegiatan pengabdian masyarakat melalui kegiatan pengabdian masyarakat di program studi yang ada di Universitas Nusa Bangsa salah satunya program studi manajemen. Kegiatan pengabdian masyarakat salah satu bentuk kegiatan yang dilakukan oleh dosen dan mahasiswa secara institusional dan kemitraan sebagai salah satu wujud dari tridharma perguruan tinggi.

Program pengabdian kepada masyarakat dipandang oleh Universitas Nusa Bangsa sebagai program yang wajib dilaksanakan, baik oleh dosen maupun oleh mahasiswa, dengan berlandaskan pada prinsip-prinsip: (1) kompetensi akademik; (2) kewirausahaan; dan (3) profesional; sehingga dapat menghasilkan program pengabdian kepada masyarakat yang bermutu, relevan, dan sinergis dalam meningkatkan pemberdayaan masyarakat (Ruyadi dkk, 2010:172). Atas dasar penjelasan di atas, maka dosen prodi manajemen melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan kelayakan usaha produksi minuman dari susu sapi untuk peningkatan ekonomi masyarakat di Masa Pandemi Covid-19 di Kelurahan Kencana Kecamatan Tanah Sareal Kota Bogor. Permasalahan yang dihadapi masyarakat di Kelurahan Kencana Kecamatan Tanah Sareal Kota Bogor saat ini yaitu masih sulitnya perekonomian, dan juga kurangnya pengetahuan bagaimana cara menambah penghasilan skala rumah tangga. Tujuan dari pengabdian ini mengedukasi masyarakat mengenai alternatif usaha rumah tangga yaitu dengan pembuatan usaha produksi minuman dari susu sapi berbentuk yoghurt untuk peningkatan ekonomi masyarakat. Target pelaksanaan pengabdian masyarakat di Kelurahan Kencana Kecamatan Tanah Sareal Kota Bogor antara lain:

1. Memberikan keterampilan kepada warga tentang cara pembuatan minuman yoghurt.
2. Memberikan keterampilan kepada warga tentang perhitungan kelayakan usaha produksi minuman yoghurt skala rumah tangga.

METODE

A. PEMBUATAN MINUMAN YOGHURT

Yoghurt merupakan salah satu olahan susu yang diproses melalui proses fermentasi dengan penambahan kultur organisme yang baik, salah satunya yaitu bakteri asam laktat. Cara membuat yoghurt adalah memasukkan bakteri spesifik ke dalam susu di bawah temperatur yang dikontrol dan kondisi lingkungan. Fermentasi gula susu atau laktosa akan menghasilkan

asam laktat yang berperan dalam protein susu sehingga menghasilkan tekstur seperti gel yang mengental lembut dan memberikan aroma khas pada yoghurt.

Yoghurt memiliki banyak manfaat bagi tubuh karena di dalam yoghurt terdapat lactobacillus, vitamin B, mineral dan kaya akan protein. Mengonsumsi yoghurt setiap hari dapat memperlancar pencernaan, menjaga kesehatan kulit, dan membantu untuk menjaga kekebalan tubuh. Semua orang dapat menikmati yoghurt sehari-hari bahkan bagi orang yang memiliki alergi susu juga tetap bisa menikmati yoghurt karena meskipun yoghurt terbuat dari susu tetapi struktur laktosa yoghurt telah dirusak oleh bakteri saat proses fermentasi sehingga tidak akan membuatmu terserang alergi.

Yoghurt memiliki rasa manis, asam dan teksturnya sangat lembut saat dimakan. Yoghurt paling pas dinikmati saat siang hari ketika cuaca sedang terik. Selain itu yoghurt bisa dikreasikan menjadi aneka olahan yang segar dan menyehatkan.

Saat ini yoghurt memang mudah ditemukan di toko-toko makanan dan minuman, namun tidak ada salahnya membuat yoghurt sendiri di rumah. Selain tanpa bahan pengawet dan tambahan bahan lainnya, dengan membuat sendiri kita bisa menentukan bahan-bahannya dan jadi lebih hemat. Selain itu dengan membuat sendiri yoghurt di rumah dapat dijadikan sebagai usaha skala rumah tangga untuk menambah penghasilan masyarakat.

B. BAHAN DAN METODE

1. BAHAN UNTUK MEMBUAT MINUMAN YOGHURT

Bahan-bahan dalam pembuatan yoghurt di beli dari toko bahan makanan dan minuman di Wilayah Bogor dan sekitarnya. Bahan yang diperlukan adalah :

- a. 5 liter susu sapi murni (Bisa menggunakan susu kemasan tapi lebih baik susu murni)
- b. Bibit yoghurt sebanyak 5% dari banyaknya susu murni. (Untuk 1 liter susu murni bisa menggunakan sekitar 50 ml atau 2 sdm bibit yoghurt.)
- c. Perasa minuman (100 ml)
- d. Gula Pasir 1 Kg
- e. Botol kemasan ukuran 250 ml sebanyak 20 buah
- f. Stiker untuk kemasan

2. METODE PEMBUATAN MINUMAN YOGHURT

Cara membuat yoghurt:

- a. Panaskan susu murni di atas api kecil sambil terus diaduk selama 30 menit dan jaga agar susu tidak sampai mendidih supaya protein susu tidak rusak.

- b. Setelah 30 menit, angkat susu dan dinginkan hingga hangat kuku dalam suhu ruangan.
- c. Masukkan bibit yoghurt lalu aduk sampai rata dengan menggunakan alat pengaduk steril. Bila kesulitan mencari alat pengaduk dapat menggunakan spatula kayu yang sebelumnya sudah disiram menggunakan air panas sebagai proses sterilisasi alat.
- d. Apabila sudah selesai masukan ke wadah tertutup lalu tutupin dengan serbet untuk menciptakan kondisi gelap yang adalah syarat hidup bakteri fermentasi selama 20-24 jam.
- e. Setelah 20-24 jam akan muncul lapisan berwarna kekuningan kental di atas permukaannya. Apabila masih kurang kental atau kurang asam bisa dilebihkan lagi waktunya.
- f. Bila dirasa sudah pas, aduk menggunakan alat steril sampai tercampur rata.
- g. Jika hendak membuat yoghurt lagi, pisahkan beberapa sendok ke dalam cup kecil. Inilah yang kelak akan menjadi starter apabila hendak membuat yoghurt lagi jadi tidak perlu ke supermarket membeli bibit baru. Cup berisi yoghurt tersebut ditutup rapat, tuliskan tanggal pembuatannya lalu masukan kulkas. Disarankan maksimal seminggu supaya tetap terjaga rasa dan sterilitasnya
- h. Yoghurt siap dinikmati, bisa ditambahkan perasa minuman atau buah-buahan sesuai selera.

3. ANALISIS EKONOMI PRODUKSI MINUMAN YOGHURT

Analisis Ekonomi Minuman Yoghurt Per 5 liter

No.	Bahan	Biaya				
		Jumlah Pemakaian	Satuan	Harga	Satuan	Jumlah Biaya
1	Susu Sapi	5	liter	8.000	Rp/liter	40.000
2	Bibit Yoghurt	5	ml	10.000	Rp/5ml	10.000
3	Gula Pasir	1	kg	13.000	Rp/kg	13.000
4	Perasa	5	ml	30.000	Rp/100 ml	1.500
5	Botol Kemasan	20	botol	850	Rp/botol	17.000
6	Stiker untuk label ukuran A3	1	lembar	8.000	Rp/lembar	8.000

7	Total Biaya & Pengemasan	89.000
8	Biaya/1 botol 250 ml	4.450
9	Harga Jual/250 ml	9.000
10	Nilai Jual	180.000
11	R/C	2,02

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari kegiatan ini menunjukkan hasil yang positif dengan motivasi peserta yang cukup antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan dan termotivasi untuk membuat yogurt sebagai tambahan penghasilan rumah tangga.



Gambar 1. Para Peserta mengikuti Pelatihan dan Pendampingan dari Tim PKM



Gambar 2. Praktek Pembuatan Yogurt



Gambar 3. Antusiasme para ibu pada saat praktek membuat minuman yogurt



Gambar 4. Hasil Praktek Pembuatan Yogurt dalam Kemasan Botol

PENUTUP

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan oleh TIM PKM Fakultas Ekonomi dan Bisnis terhadap ibu-ibu RT.05, RW.16 di Kelurahan Kencana, Kecamatan Tanah Sareal, Kota Bogor, menunjukkan ketertarikan dan motivasi mereka untuk membuat yoghurt dalam meningkatkan pendapatan ekonomi rumah tangga dan memahami keterampilan tentang perhitungan kelayakan usaha produksi minuman yoghurt skala rumah tangga.



Gambar 5. Tim PKM dan Peserta Pelatihan Pembuatan Yoghurt

REFERENSI

- Ahmad Wahyudi. (2019). *Yoghurt : bugar dengan susu fermentasi*. Cetakan edisi kedua. Malang: Penerbit Universitas Muhammadiyah Malang.
- Kasmir, Jakfar. (2020). *Studi kelayakan bisnis edisi revisi*. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Muhammad Hasan & Muhammad Aziz. (2018). *Pembangunan ekonomi dan pemberdayaan masyarakat. Strategi pembangunan manusia dalam perspektif ekonomi lokal*. Edisi kedua. Malang: CV. Nur Lina & Pustaka Taman Ilmu.
- Mengenal Sejarah, manfaat dan jenis-jenis yoghurt. <https://cairofood.id/sejarah-manfaat-jenis-yogurt/>
- Triana Setyawardani & Pratiwi Kusumaningtyas. *Membuat keju, yoghurt & kefir dari susu kambing*. (2017). Edisi Cetakan I. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tri Eko S. Manik Eirry S. (2009). *Produk Olahan Susu*. Depok: Penebar Sawadaya-Wisma Hijau.
- Panduan Publikasi Modul Perencanaan & Pengelolaan Ekonomi Rumah Tangga (ERT)*. <https://www.tuk.or.id/2019/03/modul-perencanaan-pengelolaan-ekonomi-rumah-tangga-ert/>
- Pengertian UMKM : Kriteria, Aturan, Peran dan Contoh*. <https://www.gramedia.com/literasi/umkm/>