

## Pelatihan Pembuatan Yoghurt Berbahan Dasar Buah pada Kelompok UMKM Binaan PDA 'Aisyiyah Kabupaten Sidoarjo

Oktaviany Irma Wiputri<sup>1\*</sup>, Isnaeni<sup>1</sup>, Primadi Avianto<sup>1</sup>, Karima Samlan<sup>1</sup>, Widiyanti Afifah<sup>1</sup>, Annisa Kartika Sari<sup>1</sup>, Ria Hanistya<sup>1</sup>, Etik Wahyuningsih<sup>1</sup>, Rachma Dessidianti<sup>1</sup>, Fuad Muzakky<sup>1</sup>, Budiastuti<sup>1</sup>, Herra Studiawan<sup>1</sup>, Dwi Handayani<sup>1</sup>, Elok Siti Nurjannah<sup>2</sup>, Nur Haliza Firdausi<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Sarjana Farmasi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surabaya

\*e-mail: oktaviany.irma.wiputri@um-surabaya.ac.id

Received:	Revised:	Accepted:	Available online:
15.07.2024	04.08.2024	15.08.2024	06.09.2024

**Abstract:** *Yogurt is a health drink that can boost the immune system. However, public understanding of the benefits of yogurt and the ability to produce yogurt independently is still low, leading to the underutilization of local raw materials. This program aims to provide knowledge, technology, education, and skills in making fruit-based yogurt to the PDA Aisyiyah-supported MSME Group in Sidoarjo Regency, to increase interest in household-scale yogurt production. The methods used include counseling, lectures, discussions, hands-on practice, and evaluation through pre-tests and post-tests. The respondents of this program consisted of 20 MSME members with varied business backgrounds, ranging from food processing to selling local food products. The training results showed an increase in participants' understanding of the benefits and production of fruit yogurt. This program also encourages participants' creativity in creating new flavor variants, which attract consumer interest and can increase income. The sustainability of this program is expected to have a positive impact on community welfare and the development of MSMEs in Sidoarjo.*

**Keywords:** *probiotics, yoghurt, fermented milk, workshop, community empowerment, MSME development, fruit, sidoarjo*

**Abstrak:** Yoghurt adalah minuman kesehatan yang dapat meningkatkan sistem imunitas. Namun, pemahaman masyarakat tentang manfaat yoghurt dan kemampuan memproduksi yoghurt secara mandiri masih rendah, sehingga bahan baku lokal kurang dimanfaatkan secara optimal. Program ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan, teknologi, edukasi dan keterampilan pembuatan yoghurt berbahan dasar buah kepada Kelompok UMKM Binaan PDA 'Aisyiyah di Kabupaten Sidoarjo, untuk meningkatkan minat dalam produksi yoghurt skala rumah tangga. Metode yang digunakan meliputi penyuluhan, ceramah, diskusi, praktik langsung, serta evaluasi melalui *pre-test* dan *post-test*. Responden program ini terdiri dari 20 anggota UMKM dengan latar belakang usaha yang bervariasi, mulai dari pengolahan pangan hingga penjualan produk makanan lokal. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan pemahaman peserta mengenai manfaat dan pembuatan yoghurt buah. Program ini juga mendorong kreativitas peserta dalam menciptakan varian rasa baru, yang menarik minat konsumen dan dapat meningkatkan pendapatan. Keberlanjutan program ini diharapkan memberikan dampak positif bagi kesejahteraan masyarakat dan perkembangan UMKM di Sidoarjo.

**Kata kunci:** probiotik, yoghurt, susu fermentasi, pelatihan, pemberdayaan masyarakat, pengembangan UMKM, buah, sidoarjo

### 1. PENDAHULUAN

Salah satu upaya untuk pencegahan dan menghadapi wabah corona *virus disease-19* (Covid-19) yang tingkat keganasannya dipengaruhi oleh kekuatan sistem imun host manusia yaitu dengan meningkatkan sistem imun melalui konsumsi produk probiotik. Probiotik merupakan bakteri menguntungkan yang terdapat pada produk probiotik yang dapat menjaga keseimbangan mikroflora dalam usus, namun pengetahuan probiotik masih belum dipahami secara menyeluruh oleh masyarakat (Tanggapo, 2019; Taufik, 2004).

Program pengabdian masyarakat yang diusulkan merupakan hilirisasi produk penelitian tentang pengembangan teknologi sediaan mikropartikel susu probiotik yang berbahan baku berupa susu perah dan susu fermentasi yang sudah dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat. Produk susu probiotik yang beredar di pasar sebagian bahan bakunya impor dari negara Korea, Jepang dan Australia. Kajian dan kegiatan penelitian terkait pengembangan sediaan mikropartikel susu probiotik sudah dilakukan sejak tahun 2006, menghasilkan dua prototype produk, yaitu Lycopbal dan ProHealth, satu paten terdaftar, dan 20 artikel yang telah dipublikasi baik di jurnal nasional maupun internasional bereputasi

(Hermawati *et al.*, 2016; Indah *et al.*, 2020; Isnaeni *et al.*, 2019; Isnaeni & Mertaniasih, 2015; Kolars *et al.*, 1984; Palamuto, 2013; Sugiyartono *et al.*, 2014; Sugiyartono *et al.*, 2016).

Probiotik merupakan bakteri menguntungkan yang terdapat pada produk probiotik yang dapat menjaga keseimbangan mikroflora dalam usus, namun pengetahuan probiotik masih belum dipahami oleh masyarakat. Probiotik mampu meningkatkan sekresi sitokin antiinflamasi dan dapat menghalangi adesi pathogen secara kompetitif pada permukaan mukosa usus sehingga dapat mencegah pertumbuhan bakteri pathogen. Minuman probiotik merupakan minuman yang mengandung bakteri asam laktat (BAL) yang menguntungkan yang mampu bertahan hidup pada keasaman lambung (Tanggapo, 2019) (Taufik, 2004).

Permasalahan yang timbul yaitu kurangnya minat masyarakat terhadap yoghurt masih kurang karena rasanya yang asam dan kurangnya pemahaman terkait manfaat probiotik. Masyarakat juga tidak tahu bagaimana cara memproduksi produk probiotik secara mandiri. Selain itu juga potensi bahan baku lokal, seperti susu perah dan buah-buahan, belum dimanfaatkan secara optimal dalam produksi probiotik. Diharapkan dengan program pengabdian masyarakat ini meningkatkan pengetahuan pelaku UMKM tentang probiotik dan dapat menerapkan pembuatan minuman probiotik sederhana berbasis teknologi fermentasi susu untuk pembuatan yoghurt buah.

Menurut hasil pelatihan pembuatan produk susu probiotik-sari buah yang dilakukan oleh Diyah dan kawan-kawan pada tahun 2020 dengan sasaran kelompok wanita tani dusun Wonorejo Kota Batu, berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mengenai fungsi, tujuan dan cara pembuatan susu probiotik yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Selain itu, pelatihan yang dilakukan berhasil meningkatkan jumlah khalayak yang ingin memproduksi susu probiotik untuk keperluan keluarga dan dijual untuk guna meningkatkan pendapatan (Diyah *et al.*, 2020).

Sedangkan, berdasarkan hasil pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh Rohmayanti dan kawan-kawan mengenai pemberdayaan masyarakat kampung carangpulung di bidang manajemen produksi halal pada UMKM yogurt sabilulungan di masa covid-19, berdasarkan salah satu parameter yang dianalisis yaitu terkait Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), menghasilkan persentase nilai pre-test dan post-test yang berbeda, meskipun sasaran yang dipilih merupakan penghasil yoghurt. Nilai pre-test yang dihasilkan sebesar 67,7% mengalami peningkatan sebesar 85,71%, yang diperoleh setelah mendapatkan materi, selain itu peningkatan pemahaman pada ibu-ibu terjadi sebesar 17,85% (Rohmayanti *et al.*, 2022).

UMKM merupakan usaha mikro kecil dan menengah yang memiliki peran penting dalam membantu perekonomian, baik dari sisi lapangan kerja maupun jumlah usaha. UMKM dapat dikembangkan dengan tujuan meningkatkan kreatifitas masyarakat, meingkatkan daya beli masyarakat, menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan kelompok masyarakat berpendapatan rendah, serta memperluas informasi kepada masyarakat.

Berdasarkan hal tersebut, Program Studi S1 Farmasi Universitas Muhammadiyah Surabaya mengadakan “Pelatihan Pembuatan Fermentasi Susu Probiotik (Yoghurt) Berbahan Dasar Buah untuk Produksi Skala Rumah Tangga pada Kelompok UMKM Binaan PDA ‘Aisyiyah Kabupaten Sidoarjo” sebagai implementasi dari pemanfaatan dari ketersediaan resource hasil panen buah pisang di Indonesia, khususnya di kota Surabaya. Kegiatan pengabdian masyarakat ini ditujukan untuk memberikan pengetahuan dan edukasi terkait probiotik pada pelaku UMKM binaan PDA Kabupaten Sidoarjo sehingga diharapkan dapat meningkatkan kompetensi masyarakat pelaku UMKM mengenai teori probiotik dan cara pembuatan minuman berbasis teknologi fermentasi susu probiotik untuk pembuatan yoghurt buah.

## 2. METODE

Dalam pengabdian masyarakat ini, metode kajian yang digunakan mencakup berbagai kegiatan yang terstruktur dan bertujuan untuk memberdayakan komunitas melalui pendekatan praktis dan edukatif. Kegiatan ini melibatkan beberapa metode, antara lain workshop atau pelatihan, penyuluhan, pemeriksaan, dan sosialisasi. Pelatihan dirancang untuk memberikan keterampilan praktis kepada peserta, seperti pelatihan dalam pembuatan produk berbasis probiotik. Penyuluhan bertujuan untuk

meningkatkan pengetahuan peserta tentang pentingnya kesehatan melalui konsumsi probiotik, sementara pemeriksaan dilakukan untuk memantau dampak langsung dari produk yang dikembangkan, dan sosialisasi berfungsi untuk memperluas informasi kepada komunitas yang lebih luas.

Data dikumpulkan menggunakan berbagai teknik, termasuk kuesioner, wawancara, dan survei lapangan, dengan peserta yang terdiri dari anggota UMKM binaan PDA 'Aisyiyah Kabupaten Sidoarjo. Data yang terkumpul dianalisis menggunakan metode statistik, seperti uji korelasi *Pearson*, untuk mengidentifikasi hubungan antara variabel yang diteliti, seperti tingkat pengetahuan sebelum dan sesudah pelatihan. Alur kegiatan dimulai dari perencanaan yang matang, di mana tim dari Program Studi Farmasi UM Surabaya berkoordinasi dengan mitra dan kelompok sasaran untuk menentukan tujuan dan materi yang akan disampaikan. Setelah perencanaan, tim melakukan perijinan dengan mengajukan proposal kegiatan kepada Fakultas Ilmu Kesehatan UM Surabaya untuk mendapatkan persetujuan dan dukungan. Persiapan selanjutnya meliputi penyusunan materi pelatihan, persiapan alat dan bahan, serta pengaturan logistik.

Pada tahap pelaksanaan, kegiatan dimulai dengan penyuluhan tentang pentingnya probiotik, diikuti oleh pelatihan praktis dalam pembuatan yoghurt probiotik. Peserta diberikan kesempatan untuk berlatih secara langsung dengan bimbingan instruktur yang kompeten. Monitoring dilakukan selama kegiatan berlangsung untuk memastikan semua berjalan sesuai rencana dan target yang ditetapkan tercapai. Setelah kegiatan selesai, dilakukan evaluasi melalui analisis hasil *pre-test* dan *post-test*, serta umpan balik dari peserta. Hasil evaluasi ini digunakan untuk menilai efektivitas kegiatan dan memberikan rekomendasi untuk pengembangan lebih lanjut.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Komitmen dan semangat ibu-ibu peserta Pelatihan Pembuatan Yoghurt Fermentasi Susu Prebiotik (Yoghurt) Berbahan Dasar Buah untuk Produksi Skala Rumah Tangga pada Kelompok Pelaku UMKM Binaan PDA 'Aisyiyah Kabupaten Sidoarjo sungguh patut mendapatkan apresiasi. UMKM Binaan PDA (Pengurus Daerah Aisyiyah) Kabupaten Sidoarjo merupakan bagian integral dari upaya pengembangan ekonomi lokal dan pemberdayaan masyarakat di daerah tersebut. PDA Kabupaten Sidoarjo berperan aktif dalam mendukung UMKM melalui berbagai program pembinaan dan pelatihan yang dirancang untuk meningkatkan kapasitas dan daya saing pelaku usaha. Program-program ini mencakup pelatihan keterampilan teknis, seperti pembuatan produk yang sesuai dengan standar kualitas dan keamanan, serta edukasi tentang pemasaran dan manajemen usaha. Selain itu, PDA juga memberikan dukungan berupa akses ke sumber daya, seperti bahan baku, peralatan, dan fasilitas pemasaran. Khususnya dalam konteks produk halal dan ramah lingkungan.

Partisipasi aktif mereka dalam mengembangkan keterampilan dan pengetahuan di bidang pengolahan produk berbasis fermentasi susu tidak hanya mencerminkan dedikasi yang kuat terhadap peningkatan kualitas produk, tetapi juga menunjukkan keinginan besar untuk mengembangkan usaha mereka demi kesejahteraan keluarga dan komunitas sekitar. Selain itu, dukungan penuh dari Ketua Pimpinan Daerah 'Aisyiyah Kabupaten Sidoarjo yang dengan tangan terbuka memberikan fasilitas dan kesempatan seluas-luasnya bagi ibu-ibu kelompok pelaku UMKM binaan tersebut juga perlu diacungi jempol. Peran serta beliau dalam memfasilitasi program pelatihan ini tidak hanya memperlihatkan komitmen organisasi dalam mendukung pemberdayaan ekonomi perempuan, tetapi juga memperkuat kolaborasi yang berkelanjutan antara masyarakat dan organisasi dalam memajukan potensi lokal secara berdaya saing.

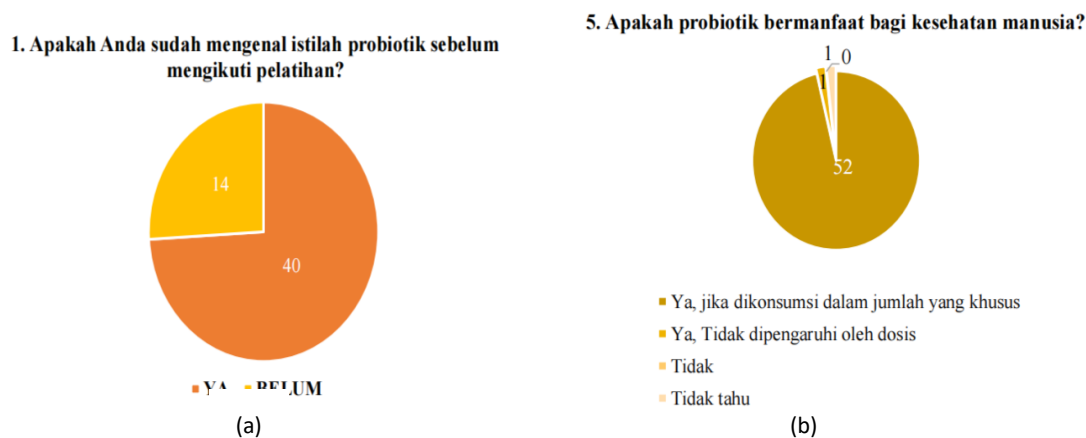
Acara inti dari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat kali ini adalah pemaparan materi yang disampaikan oleh Dosen S1 Farmasi UM Surabaya, Dr. apt. Isnaeni, MS. Beliau membawakan materi yang berjudul "Pelatihan Pembuatan Yoghurt Susu Probiotik (Yoghurt) Berbahan Dasar Buah untuk Produksi Skala Rumah Tangga pada Kelompok Pelaku UMKM Binaan PDA Kabupaten Sidoarjo". Dalam penyampaian materinya, Dr. Isnaeni memberikan penjelasan yang mendalam mengenai definisi yoghurt, menyoroti berbagai manfaat kesehatan yang dapat diperoleh dari mengonsumsi yoghurt, serta menguraikan secara rinci proses pembuatan susu fermentasi probiotik. Tidak hanya itu, beliau

juga melanjutkan sesi dengan demonstrasi langsung mengenai cara membuat yoghurt berbahan dasar buah, sehingga para peserta dapat melihat secara langsung setiap tahapan proses pembuatan yoghurt yang sehat dan bernutrisi.



Gambar 1. Pemaparan Materi oleh Narasumber Dr. apt. Isnaeni, MS

Selain pemaparan materi, acara ini diawali dengan pelaksanaan *pre-test* yang diberikan kepada para peserta. Tujuan dari *pre-test* ini adalah untuk mengukur sejauh mana pemahaman awal peserta terhadap materi yang akan disampaikan sebelum acara pengabdian masyarakat dimulai. *Pre-test* ini juga berfungsi sebagai alat untuk mengevaluasi tingkat antusiasme dan ketertarikan peserta terhadap topik yang akan dibahas. Dengan demikian, hasil dari *pre-test* dapat memberikan gambaran mengenai efektivitas penyampaian materi dan sejauh mana peserta mampu menyerap informasi yang diberikan selama acara berlangsung.

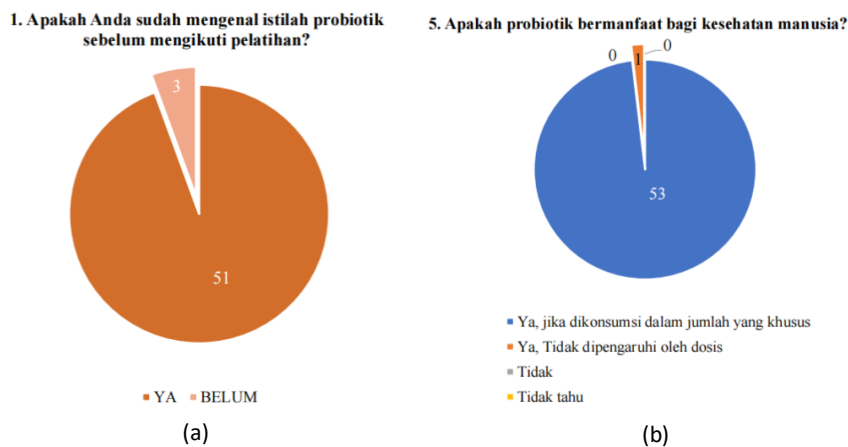


Gambar 2. Hasil kuesioner *pre-test* pertanyaan no.1 (a) Hasil kuesioner *pre-test* pertanyaan no 5 (b)

Hasil *pre-test* pada **Gambar 2.a** menunjukkan bahwa dari 54 responden, 40 di antaranya sudah mengenal istilah probiotik, sementara 14 responden lainnya belum mengetahui tentang yoghurt. Hal ini mengindikasikan bahwa sebagian besar peserta, khususnya ibu-ibu kelompok UMKM, sudah memiliki pemahaman dasar tentang probiotik dan manfaatnya bagi kesehatan manusia. Selain itu, berdasarkan hasil kuesioner *pre-test* pertanyaan no.5 pada **Gambar 2.b**, sebanyak 52 responden telah mengetahui bahwa probiotik bermanfaat bagi kesehatan manusia jika dikonsumsi dalam jumlah yang tepat. Namun, terdapat 1 responden yang percaya bahwa manfaat probiotik tidak dipengaruhi oleh dosis, dan 1 responden lainnya tidak mengetahui manfaat probiotik tersebut.

Data ini menunjukkan bahwa meskipun sebagian besar peserta sudah memiliki pengetahuan dasar tentang probiotik, masih terdapat beberapa peserta yang memiliki miskonsepsi atau kurang pengetahuan. Dampaknya, pelatihan ini diharapkan dapat mengisi kekosongan pengetahuan tersebut serta meningkatkan keterampilan peserta dalam memanfaatkan probiotik dengan benar, termasuk

dalam proses pembuatan yoghurt. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya memperluas pengetahuan mereka, tetapi juga meningkatkan keterampilan praktis yang dapat diaplikasikan dalam usaha mereka sehari-hari.



Gambar 3. Hasil kuesioner *post-test* pertanyaan no.1 (a) Hasil kuesioner *pre-test* pertanyaan no.5 (b)

Selain *pre-test*, *post-test* juga dilakukan untuk mengukur sejauh mana informasi yang diberikan dalam pelatihan dapat terserap dengan baik oleh peserta. Hasil *post-test* pada pertanyaan yang sama menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pengetahuan peserta terkait istilah yoghurt, dengan 51 responden yang kini mengetahui istilah tersebut, meningkat dari sebelumnya yang hanya 40 responden. Selain itu, 53 responden sekarang memahami bahwa yoghurt memiliki manfaat bagi kesehatan, yang menunjukkan bahwa pelatihan telah berhasil memperbaiki pemahaman peserta tentang pentingnya yoghurt dan probiotik. Hasil *post-test* ini dapat dilihat pada **Gambar 3**.

Peningkatan pengetahuan ini menunjukkan bahwa materi yang disampaikan dalam pelatihan efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta. Selain sebagai alat evaluasi pengetahuan, *post-test* juga berfungsi sebagai alat untuk memperoleh umpan balik dari masyarakat, yang nantinya bisa digunakan untuk menyempurnakan kegiatan pengabdian serupa di masa mendatang. Dengan demikian, pelatihan yang akan datang dapat lebih disesuaikan dengan kebutuhan dan harapan masyarakat, sehingga hasil yang dicapai lebih optimal.

Apabila dibandingkan dengan hasil *pre-test* dan *post-test*, sebagian besar peserta sudah memiliki pengetahuan dasar mengenai istilah yoghurt. Hal ini menyebabkan antusiasme yang tinggi di kalangan peserta untuk mempelajari cara pembuatan susu fermentasi (yoghurt) lebih lanjut. Menariknya, sebelum pelatihan dimulai, ketertarikan peserta cenderung terbatas pada aspek praktik pembuatan yoghurt saja. Namun, setelah mendapatkan pengetahuan melalui pelatihan dan penyuluhan, pandangan peserta berubah secara signifikan. Mereka tidak hanya berkeinginan untuk membuat yoghurt sebagai konsumsi keluarga, tetapi juga melihat peluang untuk menjadikannya sebagai produk yang dapat dijual, sehingga dapat menambah penghasilan keluarga. Transformasi ini menunjukkan keberhasilan pelatihan dalam membuka wawasan peserta mengenai potensi ekonomi dari produk yoghurt berbahan dasar buah yang mereka hasilkan.

Sehubungan dengan hasil tanya jawab antara peserta dan pemateri, pertanyaan yang diajukan sekitar bahan dasar hingga formulasi dari pembuatan yoghurt berbahan dasar buah. Selain itu, peserta juga antusias menanyakan apabila bahan-bahan yang digunakan dapat diganti dengan bahan lainnya, sebagai contoh mengganti buah yang beragam hingga tidak menambahkan buah. Hal tersebut dapat dilakukan namun buah hanya dapat diganti dengan buah yang memiliki tekstur padat seperti mangga, nangka, dsb. Penggantian bahan buah tidak dapat dilakukan untuk buah yang sifatnya memiliki kandungan air yang terlalu banyak karena akan menyebabkan pemisahan nantinya pada saat pencampuran akhir.

Pada bagian terakhir, para peserta diberi kesempatan untuk bersilaturahmi dengan tim panitia pengabdian kepada masyarakat melalui kontak online setelah pelatihan untuk meningkatkan daya ingat terhadap materi pelatihan dan mendorong peserta untuk mengaplikasikan pelatihan yang telah mereka terima. Dengan demikian, peserta dapat terus bertanya tentang praktik dan juga tentang hasil pelatihan yang diperoleh, serta menambah pengetahuan tentang proses yang akan dijalani.



**Gambar 4.** Produk Yoghurt dengan berbagai rasa buah

**Gambar 4.** memperlihatkan produk yoghurt yang telah dihasilkan dengan berbagai varian rasa buah, termasuk mangga, strawberry, jambu biji, pisang, dan alpukat. Produk yoghurt ini dihasilkan selama proses produksi yang dilakukan di laboratorium Program Studi S1 Farmasi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surabaya. Setiap varian rasa mencerminkan inovasi dan kreativitas dalam menciptakan produk yang tidak hanya bernutrisi, tetapi juga memiliki daya tarik tersendiri bagi konsumen. Produksi yoghurt dilakukan dengan standar kebersihan dan kualitas yang tinggi, menggunakan bahan-bahan pilihan yang segar dan berkualitas, untuk memastikan produk akhir yang dihasilkan memiliki cita rasa yang lezat dan manfaat kesehatan yang optimal. Gambar tersebut juga menyoroti keragaman rasa yang dihasilkan melalui proses eksperimental di laboratorium, sebagai bagian dari upaya untuk mendukung penelitian dan pengembangan produk pangan fungsional yang sehat dan bergizi.



**Gambar 5.** Penyerahan Sertifikat Terima Kasih dari Program Studi S1 Farmasi Fakultas Ilmu Kesehatan kepada PDA 'Aisyiyah Kabupaten Sidoarjo.

Ketua PDA 'Aisyiyah Sidoarjo sangat mengapresiasi antusiasme para peserta kelompok UMKM yang begitu tertarik dalam mengembangkan produk yoghurt berbahan dasar buah. Semangat ini mencerminkan komitmen yang kuat untuk menciptakan produk yang berkualitas. Namun, agar produk ini dapat berkembang lebih optimal dan diterima oleh pasar yang lebih luas, diperlukan bantuan lebih lanjut dalam hal peningkatan proses produksi, kontrol kualitas yang lebih ketat, registrasi produk yang sesuai dengan regulasi, serta penyediaan informasi yang jelas mengenai kehalalan produk tersebut. Dukungan ini akan memastikan bahwa produk yang dihasilkan tidak hanya berkualitas tinggi tetapi juga memenuhi standar kehalalan yang diinginkan oleh konsumen.





Gambar 6. Acara Pengabdian Kepada Masyarakat

Pelatihan pembuatan susu fermentasi (*yoghurt*) yang dirancang untuk produksi skala rumah tangga bertujuan utama untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok UMKM binaan PDA 'Aisyiyah dalam memproduksi yoghurt berkualitas. Selama pelatihan, peserta tidak hanya belajar teknik dasar pembuatan yoghurt, tetapi juga didorong untuk mengembangkan kreativitas dengan mencoba berbagai varian rasa yang dapat menarik minat konsumen. Minat peserta dalam pelatihan ini meningkat secara signifikan, yang tercermin dari antusiasme mereka untuk segera mengaplikasikan pengetahuan baru tersebut dalam usaha mereka. Selain itu, peserta juga melihat peluang ekonomi yang menjanjikan dengan memproduksi yoghurt berbahan dasar buah, yang tidak hanya memungkinkan mereka memperluas pasar dan meningkatkan pendapatan, tetapi juga memberi mereka keunggulan kompetitif dalam industri makanan sehat yang sedang berkembang pesat. Pelatihan ini memberikan landasan yang kuat bagi peserta untuk berinovasi dan mengembangkan bisnis yang lebih berkelanjutan.

#### 4. KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini berfokus pada pelaksanaan pelatihan pembuatan yoghurt berbahan dasar buah kepada kelompok UMKM binaan PDA 'Aisyiyah Sidoarjo. Kegiatan ini terbukti berhasil meningkatkan pemahaman peserta mengenai probiotik dan manfaatnya, khususnya dalam konteks pembuatan yoghurt. Para peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan teoretis, tetapi juga keterampilan praktis dalam memproduksi yoghurt dengan berbagai varian rasa. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan yang diberikan mampu menjawab kebutuhan peserta untuk mengembangkan produk yang memiliki nilai jual di pasar. Selain itu, kegiatan ini berhasil mendorong peserta untuk melihat potensi ekonomi dari produk yoghurt berbahan dasar buah yang mereka buat, sehingga mereka tertarik untuk memanfaatkannya dalam skala usaha rumah tangga. Antusiasme peserta dalam mengaplikasikan pengetahuan ini dalam bisnis mereka juga menegaskan bahwa tujuan pengabdian untuk memberdayakan kelompok UMKM tercapai dengan baik. Secara keseluruhan, pengabdian ini tidak hanya memberikan dampak positif dalam peningkatan pengetahuan dan keterampilan, tetapi juga berkontribusi terhadap pemberdayaan ekonomi peserta melalui inovasi produk pangan.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian masyarakat memanjatkan rasa syukur dan memberikan apresiasi yang mendalam kepada berbagai pihak yang telah mendukung dan berkontribusi dalam terselenggaranya kegiatan ini. Terima kasih pertama-tama disampaikan kepada Program Studi S1 Farmasi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas untuk melaksanakan kegiatan ini. Penghargaan juga diberikan kepada PDA 'Aisyiyah Kabupaten Sidoarjo sebagai mitra dalam kegiatan ini, serta kepada para peserta dari kelompok UMKM yang menunjukkan antusiasme dan semangat tinggi selama pelatihan. Ucapan terima kasih tidak lupa

ditujukan kepada seluruh panitia yang telah bekerja keras dalam merencanakan dan menjalankan kegiatan ini dengan sukses.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Chairunnisa, H., Balia, R. L., S, G. L. U., Peternakan, F., & Padjadjaran, U. (2006). Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat pada Produk Susu Fermentasi "Lifihomi." *Jurnal Ilmu Ternak*, 6(2), 102–107.
- Diyah, N. W., Isnaeni, Darmawati, A., NS, N. E., Hardjono, S., & Kholis A Nofianti. (2020). Pelatihan Pembuatan Produk Susu Probiotik-Sari Buah Bagi. *Jurnal ABDI*, 6(1), 13–17.
- Hermawati, A. H., Aryati, A., & Haryanto, I. Y. (2016). Daya hambat kombinasi madu mangga (*Mangifera indica*)-susu probiotik terhadap pertumbuhan *Escherichia coli* ATCC 6538 dan *Staphylococcus aureus* ATCC 8739. *Pharmaciana*, 6(2), 201–206. <https://doi.org/10.12928/pharmaciana.v6i2.3741>
- Indah, A., Nasution, N. E., & Achmad Toto Poernomo, I. (2020). Inhibitory Activity of Fermented Milk Multi Strain Lactic Acid Bacteria Against *Staphylococcus Aureus* ATCC 25923. *Berkala Ilmiah Kimia Farmasi*, 7(1), 17–22. <http://dx.doi.org/10.20473/bikfar.v7i1.29060>
- Isnaeni, Hidayah, N., Ardiningdyah, U., & Hidayah, I. R. (2019). PROFILE OF LYCOPENE UV-SPECTRA OF LACTIC ACID BACTERIA FERMENTED MILK-TOMATO PASTE. *JURNAL FARMASI SAINS DAN KOMUNITAS*, 16(1), 36–43.
- Isnaeni, & Mertaniasih, N. M. (2015). Antibacterial activity of probiotic mixed culture against MRSA and ESBL. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 7(4), 1005–1010.
- Kolars, J. C., Levitt, M. D., Aouji, M., & Savaiano, D. A. (1984). Yogurt — An Autodigesting Source of Lactose. *New England Journal of Medicine*, 310(1), 1–3. <https://doi.org/10.1056/nejm198401053100101>
- Nelintong, N., Isnaeni, & Nasution, N. (2015). Aktivitas Antibakteri Susu Probiotik. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 2(1), 25–30.
- Nurita, S. R., Perwitasari, T., Patriani, S., & Jayanti, O. (2023). KIE Probiotik Pangan Lokal serta Manfaatnya di PMB Muzilatul Nisma Kota Jambi. *Jurnal Abdimas Kesehatan (JAK)*, 5(2), 411. <https://doi.org/10.36565/jak.v5i2.565>
- Nurrosyidah, I. H., Mertaniasih, N. M., & Isnaeni, I. (2022). Antibacterial Activity of Probiotics Cell-Free Fermentation Filtrate from *Passiflora edulis* Sims. againsts Pathogen bacteria. *Research Journal of Pharmacy and Technology*, 15(12), 5767–5773. <https://doi.org/10.52711/0974-360X.2022.00973>
- Palamuto, R. (2013). *Probiotik Mikrororganismaların Mikroenkapsülasyonu*. 11(1), 88–96.
- Rohmayanti, T., Fitrilia, T., Hapsari, D. R., Kurniawan, M. F., & Rifqi, M. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Kampung Carangpulung di Bidang Manajemen Produksi Halal pada Umkm Yogurt Sabilulungan di Masa Covid-19. *Jurnal Qardhul Hasan*, 8(1), 85–89.
- SUGIYARTONO, PAMUJI, D. B., ANTONO, A., KUSUMAWATI, I., & ISNAENI. (2016). PHYSICAL CHARACTERISTIC AND VIABILITY OF LACTOBACILLUS ACIDOPHILLUS MICROPARTICLE USING HPMC K100LV AND HPMC K4M AS MATRICES. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 6(2), 296–298.
- Sugiyartono, Purwanti, T., Isnaeni, & Asega, D. R. F. (2014). Influence of Emcompress Concentration on the Physical Properties of Tablet containing *Lactobacillus* spp. and Guava Leaves Extract. *Asian Journal of Pharmaceutical Research*, 4(4), 189–194.
- Tanggapo, A. M. (2019). Edukasi Mengenai Pentingnya Konsumsi Probiotik Untuk Peningkatan Kesehatan Pada Kelompok Wanita di Kelurahan Banjer Kecamatan Tikala Kota Manado. *VIVABIO: Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 1(3), 13. <https://doi.org/10.35799/vivabio.1.3.2019.26723>
- Taufik, E. (2004). Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang Disimpan pada Suhu Rendah: Karakteristik Kimiawi. *Media Peternakan*, 27(3), 88–100.