



Pelatihan Diversifikasi Produk Susu untuk Peningkatan Ekonomi di Ranuklindungan Sejahtera Susu

Diversification Training of Milk Products for Economic Improvement in Ranuklindungan Sejahtera Susu

Sheila Marty Yanestria^a, Freshinta Jellia Wibisono^{b,*}, Arief Mardijanto^c

^a Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya. Jl. Dukuh Kupang XXV No.54, Dukuh Kupang, Kec. Dukuhpakis, Kota Surabaya, Jawa Timur 60225

^b Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya. Jl. Dukuh Kupang XXV No.54, Dukuh Kupang, Kec. Dukuhpakis, Kota Surabaya, Jawa Timur 60225

^c Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya. Jl. Dukuh Kupang XXV No.54, Dukuh Kupang, Kec. Dukuhpakis, Kota Surabaya, Jawa Timur 60225

* Corresponding author email : Freshinta.uwks@gmail.com

ARTICLE INFO

Article history

Received : 19-05-2026

Revised : 26-05-2026

Accepted : 31-05-2026

Published : 31-05-2026

Keywords: *diversification, economy, milk, yogurt*

Kata Kunci : *diversifikasi, ekonomi, susu, yoghurt*

ABSTRACT/ABSTRAK

Ranuklindungan Village has great potential for cattle farming, but the quality of its milk and its market value are still low in the form of fresh milk. The objective of this community service program is to provide intensive training on the knowledge and skills needed to process milk into various high-value products (pasteurization and yogurt) in order to improve the quality of life of farmers in Ranuklindungan. The stages of implementing this community service activity are carried out through training in milk product diversification, which is expected to significantly increase farmers' income. This increase will encourage the village's economic independence and break the chain of poverty. This program is relevant to the national strategic issue of improving farmer welfare and food security. The implementation stages include a survey of village needs and potential, as well as intensive training and mentoring by experts in milk processing. The community service program in Ranuklindungan Village was successfully implemented. An analysis of the yogurt production business shows that although the initial profit per batch is relatively small, this business has good prospects for development. With an initial production capacity of 10 liters of fresh milk producing 45 bottles of yogurt, a net profit of IDR 38,500 per batch was obtained. However, when the production scale was increased to 50 liters with a production frequency of 2-3 times per week, the potential profit could reach around IDR 2.3 million per month. Conclusion: Community service in Ranuklindungan Village has been able to improve the economic conditions of its residents.

Desa Ranuklindungan memiliki potensi peternakan sapi yang besar, namun kualitas susu dan nilai jualnya masih rendah dalam bentuk susu segar. Tujuan pengabdian ini adalah memberikan pelatihan intensif tentang pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah susu menjadi berbagai produk bernilai jual tinggi (pasteurisasi dan yogurt), untuk meningkatkan kualitas hidup peternak di Ranuklindungan. Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan melalui pelatihan diversifikasi produk susu, diharapkan pendapatan peternak meningkat secara signifikan. Peningkatan ini akan mendorong kemandirian ekonomi desa dan memutus rantai kemiskinan. Program ini relevan dengan isu strategis nasional tentang peningkatan kesejahteraan petani dan ketahanan pangan. Tahapan pelaksanaan meliputi survei kebutuhan dan potensi desa, pelatihan dan pendampingan intensif oleh ahli untuk pengolahan susu. Pengabdian masyarakat di Desa Ranuklindungan berhasil dilaksanakan. Analisis usaha pembuatan yogurt menunjukkan bahwa meskipun keuntungan awal per batch relatif kecil, usaha ini memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan. Dengan kapasitas produksi awal 10 liter susu segar menghasilkan 45 botol yogurt, diperoleh laba bersih Rp 38.500 per batch. Namun, ketika skala produksi ditingkatkan hingga 50 liter dengan frekuensi produksi 2–3 kali per minggu, potensi keuntungan dapat mencapai sekitar Rp 2,3 juta per bulan. Kesimpulan: Pengabdian kepada masyarakat di Desa Ranuklindungan mampu memberikan peningkatan ekonomi warga.



UCAPAN TERIMAKASIH (ACKNOWLEDGMENT)

The author would like to thank Wijaya Kusuma University Surabaya for providing funding through an internal grant for community service funding in 2025.

PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat melalui program pelatihan kewirausahaan berbasis pangan lokal merupakan salah satu strategi yang dapat meningkatkan kemandirian ekonomi sekaligus mendukung ketahanan pangan keluarga (Wibisono et al., 2023). Salah satu produk olahan susu yang memiliki potensi ekonomi dan nilai kesehatan tinggi adalah yogurt. Yogurt merupakan hasil fermentasi susu dengan bantuan bakteri asam laktat, yang selain memberikan cita rasa segar juga kaya akan manfaat bagi kesehatan, terutama dalam menjaga keseimbangan mikrobiota usus serta meningkatkan imunitas tubuh (Hidayati et al., 2021; Nurhayati et al., 2020; Weerathilake et al., 2014).

Di Indonesia, konsumsi susu dan olahannya masih relatif rendah dibandingkan dengan negara lain di kawasan Asia Tenggara. Rendahnya tingkat konsumsi ini dapat disebabkan oleh keterbatasan variasi produk, harga yang relatif tinggi, serta keterbatasan pengetahuan masyarakat mengenai pengolahan dan manfaat produk berbasis susu (Bestari et al., 2022). Oleh karena itu, perlu adanya inovasi sederhana yang dapat diaplikasikan oleh masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, untuk mengolah susu menjadi produk bernilai tambah seperti yogurt. Desa Ranuklindungan merupakan salah satu wilayah dengan potensi pengembangan usaha kecil berbasis pangan. Namun, sebagian besar ibu rumah tangga dan kader PKK di desa ini belum memiliki keterampilan dalam mengolah susu menjadi produk siap jual. Melalui kegiatan pelatihan pembuatan yogurt, diharapkan peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan mengenai standar proses produksi yang higienis, tetapi juga mampu melakukan diversifikasi produk (misalnya yogurt dengan berbagai rasa buah), pengemasan, pelabelan, hingga analisis sederhana peluang usaha. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dan kreativitas masyarakat, serta membuka peluang usaha rumahan (home industry) yang mampu menambah pendapatan keluarga. Pelatihan pembuatan yogurt di Desa Ranuklindungan merupakan salah satu bentuk pengabdian kepada masyarakat yang strategis untuk mendukung pemberdayaan ekonomi lokal sekaligus mempromosikan pola konsumsi pangan sehat di kalangan masyarakat.

Artikel ilmiah ini bertujuan untuk mendeskripsikan pelaksanaan kegiatan pelatihan diversifikasi produk susu pada kelompok Ranuklindungan Sejahtera Susu, serta untuk menganalisis dampak kegiatan tersebut terhadap peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan kapasitas ekonomi peserta dalam mengembangkan produk olahan susu bernilai tambah. Selain itu, artikel ini bertujuan memberikan model pemberdayaan masyarakat berbasis pengolahan hasil peternakan yang dapat direplikasi pada kelompok peternak susu lainnya sebagai upaya penguatan ekonomi lokal dan peningkatan daya saing produk peternakan. ontribusi artikel ini terhadap pencapaian *Sustainable Development Goals* (SDGs) secara spesifik meliputi SDG 1 (*No Poverty*) melalui peningkatan peluang pendapatan masyarakat dari produk susu olahan yang memiliki nilai jual lebih tinggi; SDG 2 (*Zero Hunger*) melalui penguatan ketahanan pangan dan pemanfaatan sumber protein hewani yang bergizi; SDG 8 (*Decent Work and Economic Growth*) melalui peningkatan keterampilan kewirausahaan, produktivitas usaha, dan pengembangan ekonomi berbasis komunitas; serta SDG 12 (*Responsible Consumption and Production*) melalui optimalisasi pemanfaatan susu segar menjadi berbagai produk olahan yang lebih bernilai dan berkelanjutan. Dengan demikian, artikel ini memberikan kontribusi ilmiah dalam menunjukkan bagaimana kegiatan pemberdayaan masyarakat berbasis diversifikasi produk peternakan dapat mendukung pembangunan ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan sesuai dengan target SDGs.

METODE

Sasaran Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Desa Ranuklindungan, dan dilaksanakan dalam bentuk tatap muka langsung pada bulan Juli 2025, bertempat di rumah warga. Peserta kegiatan berjumlah 35 orang yang terdiri dari ibu-ibu kader PKK dan ibu rumah tangga. Pemilihan sasaran ini didasarkan pada peran strategis mereka dalam pengelolaan pangan rumah tangga sekaligus potensinya dalam mengembangkan usaha kecil berbasis pangan. Pendekatan yang digunakan adalah partisipatif, di mana peserta dilibatkan secara aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan, mulai dari penyuluhan, praktik, hingga diskusi. Dengan metode ini diharapkan keterampilan yang diperoleh dapat langsung diaplikasikan di rumah masing-masing, bahkan dikembangkan menjadi usaha bersama (kelompok usaha PKK).

Kegiatan pelatihan diversifikasi produk susu ini melibatkan tim pengabdian dari Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya yang memiliki kompetensi dan pengalaman di bidang kedokteran hewan. Tim pengabdian terdiri atas dosen yang memiliki latar belakang keilmuan di bidang kesehatan masyarakat veteriner, teknologi pengolahan produk pangan asal hewan, dan pengembangan usaha peternakan berbasis masyarakat. Keahlian tersebut menjadi landasan dalam penyusunan materi pelatihan, pendampingan praktik pengolahan susu, serta evaluasi hasil kegiatan.

Selain tim dosen, kegiatan ini juga melibatkan mahasiswa sebagai pendamping teknis selama pelaksanaan pelatihan. Mahasiswa berperan dalam membantu demonstrasi pembuatan produk olahan susu, dokumentasi kegiatan, serta pendampingan peserta pada saat praktik. Mitra kegiatan, yaitu Kelompok Ranuklindungan Sejahtera Susu, berperan sebagai peserta sekaligus penerima manfaat program yang terlibat aktif dalam seluruh tahapan kegiatan, mulai dari identifikasi kebutuhan, pelaksanaan pelatihan, praktik pengolahan produk, hingga evaluasi hasil kegiatan. Kolaborasi antara tim pengabdian yang memiliki kompetensi akademik dan teknis dengan kelompok mitra diharapkan mampu meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengembangkan diversifikasi produk susu yang bernilai ekonomi lebih tinggi serta mendukung keberlanjutan usaha pengolahan susu di tingkat lokal.

Tahapan dan Proses Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan terdiri atas beberapa tahapan, yaitu:

- a. **Persiapan.** Koordinasi dengan perangkat desa dan pengurus PKK. Penyusunan materi pelatihan, modul, serta bahan praktik. Persiapan alat dan bahan (susu segar, starter yogurt, gula, buah, wadah fermentasi, kompor, botol kemasan).
- b. **Penyuluhan dan Edukasi.** Peserta diberikan pengetahuan mengenai Manfaat yogurt untuk kesehatan (Elena et al., 2022; Ully et al., 2023), Standar proses pembuatan yogurt yang higienis, Prinsip penggunaan yogurt plain sebagai biang untuk produksi berikutnya, Diversifikasi rasa yogurt (stroberi, mangga, blueberry, dll), Pentingnya pengemasan dan pelabelan yang menarik serta higienis, dan Analisis sederhana peluang usaha dan pemasaran.
- c. **Demonstrasi dan Praktik.** Pelatihan dilaksanakan dengan metode demonstrasi langsung dan praktik bersama peserta: Pemanasan susu hingga suhu pasteurisasi, Pendinginan hingga suhu inokulasi, Penambahan starter (yogurt plain) (Ferga et al., 2024), Proses fermentasi hingga terbentuk yogurt, Penambahan rasa/varian buah (Pertiwi et al., 2022), Pengemasan dalam botol plastik ukuran 200 ml dan pelabelan produk (Winarsi et al., 2024),
- d. **Diskusi dan Evaluasi.** Peserta diajak berdiskusi mengenai kendala yang mungkin dihadapi, seperti ketersediaan bahan, teknik pengemasan, daya simpan produk, serta strategi pemasaran. Evaluasi dilakukan melalui pre-test dan post-test sederhana untuk mengukur peningkatan pengetahuan, serta penilaian terhadap produk hasil praktik. Kegiatan dinyatakan berhasil apabila sekurang-kurangnya 80% peserta memperoleh nilai post-test ≥ 80 , terjadi peningkatan rata-rata skor pengetahuan minimal 20% dibandingkan pre-test, dan minimal 75% peserta mampu mempraktikkan pembuatan produk olahan susu secara mandiri.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan yogurt di Desa Ranuklindungan berjalan dengan lancar dan mendapatkan antusiasme tinggi dari peserta. Peserta yang hadir berjumlah 35 orang, dengan komposisi 80% berusia 25 – 50 tahun dan 20% berusia lebih dari 50 tahun. Peserta terdiri atas ibu-ibu kader PKK dan ibu-ibu rumah tangga peternak sapi perah Ranuklindungan Sejahtera Susu, yang memiliki ketertarikan dalam bidang pengolahan pangan.

Peningkatan Pengetahuan Peserta

Peningkatan pengetahuan peserta diukur melalui kegiatan pre-test (sebelum pelatihan) dan post-test (setelah pelatihan) secara sederhana (pertanyaan langsung bukan dalam bentuk pertanyaan tertulis). Materi yang disampaikan mencakup manfaat yogurt, teknik pembuatan yang higienis, penggunaan yogurt plain sebagai starter, serta aspek pengemasan dan pemasaran. Berdasarkan hasil pre-test dan post-test sederhana tersebut, menunjukkan terjadi peningkatan pemahaman peserta. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta hanya mengetahui yogurt sebagai minuman segar tanpa memahami manfaat probiotiknya. Setelah pelatihan, peserta dapat menjelaskan bahwa yogurt membantu menjaga kesehatan pencernaan, meningkatkan imunitas, dan dapat dikonsumsi oleh berbagai kelompok umur.

Sebelum pelatihan, peserta belum mengetahui pentingnya pasteurisasi susu sebelum fermentasi. Setelah pelatihan, peserta mampu menjelaskan langkah-langkah standar pembuatan yogurt: pemanasan susu, pendinginan, penambahan starter, fermentasi, hingga penyimpanan (Ferga et al., 2024; Hidayati et al., 2021). Awalnya peserta mengira setiap kali produksi harus membeli starter baru. Setelah mendapat penjelasan, peserta memahami bahwa yogurt plain hasil produksi pertama dapat digunakan kembali sebagai starter (biang) untuk produksi berikutnya, sehingga menekan biaya produksi. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta hanya mengenal yogurt rasa original/asin-manis. Setelah pelatihan, peserta berhasil mencoba menambahkan varian rasa stroberi, mangga, dan leci. Awalnya produk hanya dianggap cukup dikemas dalam wadah biasa. Setelah pelatihan, peserta memahami bahwa label berisi nama produk, komposisi, isi bersih, tanggal produksi, dan kadaluarsa sangat penting untuk menarik konsumen dan meningkatkan nilai jual. Kegiatan pelatihan pembuatan yogurt di Desa Ranuklindungan seperti terlihat pada Gambar 1 memberikan dampak positif terhadap pemahaman peserta.



Gambar 1. Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Hasil Praktik Pembuatan Yogurt

Peserta secara berkelompok berhasil membuat yogurt dari susu segar dengan berbagai tahapan yang diajarkan. Hasil praktik menunjukkan, yogurt memiliki tekstur kental dan cita rasa asam segar yang khas, variasi rasa berhasil dikembangkan dengan penambahan buah-buahan lokal, seperti stroberi, mangga, dan leci, produk dikemas dalam botol plastik 200 ml dengan label sederhana bertuliskan “Yogurt Segar Ranuklindungan”.

Dalam kegiatan praktik, peserta diajak langsung melalui tahapan pembuatan yogurt mulai dari pemanasan susu, penambahan starter, hingga fermentasi. Hasil praktik menunjukkan bahwa seluruh kelompok berhasil menghasilkan yogurt dengan tekstur kental, aroma segar khas fermentasi, dan rasa asam yang dapat diterima. Salah satu poin penting dari praktik ini adalah meningkatnya pemahaman peserta mengenai perbedaan antara susu basi dan susu yang difermentasi menjadi yogurt. Sebelumnya, beberapa peserta menganggap yogurt serupa dengan susu basi karena sama-sama memiliki rasa asam. Namun setelah praktik, peserta dapat membedakan bahwa Susu basi terjadi karena kontaminasi mikroba liar, ditandai dengan aroma busuk, rasa asam tidak enak, tekstur menggumpal tidak merata, dan berpotensi membahayakan kesehatan. Sedangkan Yogurt dihasilkan melalui fermentasi terkontrol menggunakan bakteri baik (*Lactobacillus* sp. dan *Streptococcus* sp.) (Putri et al., 2021; Wulanningsih, 2022), ditandai dengan rasa asam segar, aroma khas susu fermentasi, tekstur kental merata, dan aman untuk dikonsumsi. Dengan pengalaman langsung ini, peserta menjadi lebih yakin bahwa yogurt merupakan produk sehat yang berbeda dengan susu basi, sehingga pemahaman mereka mengenai keamanan pangan dan proses fermentasi semakin meningkat.

Tabel 1. Perbedaan Yogurt Jadi dan Yogurt Gagal Fermentasi

Aspek	Yogurt Jadi (Berhasil)	Yogurt Tidak Jadi (Gagal Fermentasi)
Proses	Fermentasi berjalan optimal: susu dipasteurisasi, suhu sesuai ($\pm 40-45^{\circ}\text{C}$), starter aktif	Fermentasi tidak sempurna: suhu terlalu panas/dingin, starter mati/tidak cukup
Aroma	Segar, khas fermentasi susu	Hambar, bisa asam aneh, bahkan ada bau kurang sedap
Rasa	Asam segar, enak, bisa divariasikan dengan buah	Tidak jelas, bisa terlalu asam atau hambar
Tekstur	Kental, lembut, homogen	Cair, menggumpal tidak merata, kadang terpisah antara air dan gumpalan
Penampakan	Putih bersih, konsistensi merata	Ada lapisan air berlebih (whey), atau gumpalan kasar
Keamanan	Aman dikonsumsi	Tidak direkomendasikan, bisa berisiko terkontaminasi

Pelatihan pembuatan yogurt di Desa Ranuklindungan memberikan dampak yang signifikan terhadap peningkatan pemahaman peserta, khususnya ibu-ibu kader PKK dan ibu rumah tangga. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta belum mengetahui proses standar pembuatan yogurt serta perbedaan antara susu basi dan susu yang telah mengalami fermentasi menjadi yogurt seperti yang disajikan pada tabel 1. Setelah praktik langsung, peserta mampu membedakan secara nyata karakteristik yogurt jadi yang memiliki rasa asam segar, tekstur kental, serta aroma khas, dibandingkan susu basi yang berbau tidak sedap dan tidak layak konsumsi. Pemahaman ini menjadi dasar penting agar peserta dapat menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Salah satu peserta menyampaikan, “Awalnya saya kira susu asam itu sama dengan susu basi. Setelah ikut praktik, ternyata yogurt rasanya segar dan enak, berbeda dengan susu basi yang baunya tidak enak. Jadi sekarang saya paham bedanya.” Testimoni ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan praktis yang bermanfaat, sehingga peserta dapat membedakan produk yang baik dan yang gagal.

Selain itu, peserta juga memahami bahwa yogurt plain dapat digunakan sebagai biang untuk produksi berikutnya, sehingga biaya starter dapat ditekan. Pengetahuan mengenai diversifikasi rasa, seperti penambahan buah segar, sari buah, maupun perasa alami, membuat peserta lebih kreatif dalam mengembangkan produk sesuai dengan selera konsumen, khususnya anak-anak sekolah yang cenderung menyukai rasa manis dan segar. Pemahaman tentang higienitas juga meningkat, terutama dalam proses pasteurisasi susu, penggunaan wadah steril, dan penyimpanan produk (Ramadhani et al., 2024; Utami et al., 2020).

Hasil Pengemasan dan Pelabelan

Setiap kelompok peserta berkesempatan melakukan praktik pengemasan. Produk dikemas dengan standar sederhana namun higienis, dilengkapi label berisi informasi nama produk, komposisi, isi bersih, serta ruang untuk mencantumkan tanggal produksi dan kadaluarsa. Hasil pengemasan dinilai cukup menarik dan layak untuk dijual di tingkat lokal.

Pengemasan dan pelabelan produk yogurt pada tahap awal disesuaikan dengan target konsumen, yaitu warga sekitar dan anak-anak sekolah, sehingga dipilih bentuk kemasan yang sederhana, higienis, namun tetap menarik. Jenis kemasan yang digunakan berupa botol plastik PET ukuran 150–200 ml atau gelas plastik kecil (cup) dengan tutup sealer, karena harganya relatif murah, ringan, praktis, dan mudah dibawa. Biaya kemasan berkisar Rp 700 hingga Rp 1.500 per unit, sehingga harga jual produk tetap terjangkau bagi konsumen lokal. Untuk pelabelan digunakan stiker sederhana dengan ukuran kecil ($\pm 5 \times 7$ cm), berisi informasi dasar seperti nama produk, varian rasa, isi bersih, komposisi, serta ruang untuk mencantumkan tanggal produksi dan kadaluarsa. Label dapat dicetak dengan biaya rendah, baik melalui cetakan massal maupun print mandiri.

Meskipun pada tahap awal menggunakan kemasan ekonomis, peserta pelatihan juga diperkenalkan pada opsi pengemasan yang lebih baik sebagai bentuk pengembangan usaha. Misalnya dengan menggunakan botol plastik food grade yang lebih tebal, label full color tahan air, hingga kemasan sekunder seperti kotak karton atau paper bag. Dengan kemasan yang lebih menarik dan profesional, produk yogurt tidak hanya layak dijual di lingkungan sekitar, tetapi juga berpotensi masuk ke pasar yang lebih luas seperti toko, kafe, maupun penjualan online. Dengan demikian, peserta dapat menyesuaikan pilihan pengemasan sesuai kebutuhan pasar dan skala usaha, sehingga produk tetap kompetitif baik dari segi harga maupun penampilan.

Dari sisi pengemasan dan pelabelan, peserta menyadari pentingnya tampilan produk yang bersih, menarik, dan informatif. Pada tahap awal, digunakan kemasan sederhana berupa botol plastik 200 ml dengan stiker label ekonomis agar harga jual tetap terjangkau masyarakat sekitar. Namun, peserta juga dikenalkan pada alternatif kemasan yang lebih baik, seperti botol food grade tebal atau label tahan air dengan desain lebih profesional, untuk membuka peluang pemasaran yang lebih luas (Rejeesh & Anto, 2023).

Analisis Usaha Sederhana

Peserta diperkenalkan pada perhitungan biaya produksi dan estimasi keuntungan. Dengan kapasitas 10 liter susu menghasilkan ± 45 botol yogurt ukuran 200 ml, diperoleh laba bersih sekitar Rp 38.500 per batch. Jika dilakukan secara berkelanjutan dan ditingkatkan skala produksinya, potensi keuntungan dapat meningkat hingga Rp 2–3 juta per bulan. Peserta sangat tertarik karena usaha ini relatif mudah dilakukan di rumah dengan modal yang tidak terlalu besar (Ully et al., 2023).

Analisis Usaha Pembuatan Yogurt. Asumsi Produksi (Milenia et al., 2025; Puspaningtyas et al., 2023; Wahyuni et al., 2020). Kapasitas produksi awal: 10 liter susu segar per proses. Hasil jadi: ± 9 liter yogurt (karena ada penyusutan fermentasi $\pm 10\%$). Kemasan: botol plastik 200 ml. Total botol yang dihasilkan: 45 botol. Biaya Produksi meliputi Bahan baku (per batch 10 liter susu) yaitu Susu segar: Rp 15.000/liter $\times 10 =$ Rp 150.000, Starter (plain yogurt / biang): Rp 20.000 (sekali beli bisa dipakai berulang, dihitung 5x pemakaian \rightarrow Rp 4.000 per batch), Gula pasir: Rp 20.000/kg \rightarrow pemakaian 1 kg/batch = Rp 20.000, Perasa/buah (opsional): Rp 30.000/batch, Botol plastik + tutup 200 ml: Rp 1.500/botol $\times 45 =$ Rp 67.500, Total bahan baku = Rp 241.500. Biaya operasional seperti Gas/listrik (pemanasan & pendinginan): Rp 20.000, Transportasi/pemasaran: Rp 15.000, Total operasional = Rp 35.000. Total biaya produksi (per batch) yaitu Rp 241.500 + Rp 35.000 = Rp 276.500. Perkiraan Penjualan dengan harga jual eceran yogurt 200 ml: Rp 7.000/botol. Total penjualan: 45 botol \times Rp 7.000 = Rp 315.000. Keuntungan dari total pendapatan = Rp 315.000. Total biaya = Rp 276.500, sehingga laba bersih = Rp 38.500 per batch (10 liter susu). Analisis Pengembangan, jika produksi dinaikkan menjadi 50 liter susu ($5\times$ batch), maka laba = $5 \times$ Rp 38.500 = Rp 192.500. Dengan skala rumah tangga, kegiatan ini bisa dilakukan 2–3 kali produksi per minggu, sehingga potensi laba bulanan mencapai: Rp 192.500 $\times 12$ batch = Rp 2.310.000/bulan.

Hasil analisis usaha menunjukkan bahwa pembuatan yogurt dengan kapasitas produksi 10 liter susu segar per batch menghasilkan sekitar 45 botol yogurt berukuran 200 ml. Dari perhitungan biaya, total pengeluaran yang meliputi bahan baku utama (susu segar, gula, starter, perasa, dan botol kemasan) serta biaya operasional (listrik/gas dan transportasi) mencapai Rp 276.500. Sementara itu, dengan harga jual Rp 7.000 per botol, total pendapatan per batch sebesar Rp 315.000. Hal ini menghasilkan laba bersih Rp 38.500 per batch.

Jika dibandingkan dengan biaya produksi, margin keuntungan masih tergolong kecil, yaitu sekitar 14%. Namun, kegiatan ini tetap layak dijalankan karena dapat menjadi usaha rumahan yang memberikan tambahan penghasilan bagi ibu rumah tangga. Apalagi, pembuatan yogurt tidak hanya memberikan manfaat ekonomi, tetapi juga memiliki nilai edukasi mengenai pengolahan pangan sehat, peningkatan gizi keluarga, serta pemberdayaan masyarakat desa.

Dari segi pengembangan usaha, keuntungan dapat ditingkatkan dengan beberapa strategi (Rejeesh & Anto, 2023), antara lain: (1) memperbesar skala produksi sehingga biaya per unit menjadi lebih rendah, (2) melakukan diversifikasi rasa agar menarik minat konsumen, khususnya anak sekolah, (3) meningkatkan kualitas pengemasan dan pelabelan untuk memperluas pasar ke toko, kafe, atau penjualan daring, serta (4) memanfaatkan sistem pemasaran komunitas seperti PKK, koperasi desa, atau bazar lokal. Simulasi skala produksi menunjukkan bahwa jika kapasitas ditingkatkan menjadi 50 liter susu per batch (setara $5\times$ produksi awal), potensi laba bersih mencapai Rp 192.500. Dengan frekuensi produksi 2–3 kali per minggu, potensi keuntungan bulanan dapat menembus Rp 2.310.000. Dengan demikian, usaha pembuatan yogurt di Desa Ranuklindungan berpotensi menjadi salah satu alternatif usaha mikro berbasis pangan sehat yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Keberhasilan usaha ini sangat dipengaruhi oleh konsistensi produksi, kualitas produk yang terjaga, serta kemampuan pelaku usaha dalam menyesuaikan strategi pengemasan dan pemasaran sesuai kebutuhan konsumen (Mudmainah & Wahyudi, 2019; Rahmadini et al., 2024).

KESIMPULAN

Analisis usaha pembuatan yogurt menunjukkan bahwa meskipun keuntungan awal per batch relatif kecil, usaha ini memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan. Dengan kapasitas produksi awal 10 liter susu segar menghasilkan 45 botol yogurt, diperoleh laba bersih Rp 38.500 per batch. Namun, ketika skala produksi ditingkatkan hingga 50 liter dengan frekuensi produksi 2–3 kali per minggu, potensi keuntungan dapat mencapai sekitar Rp 2,3 juta per bulan. Melalui pelatihan ini, peserta tidak hanya memperoleh keterampilan teknis dalam pembuatan yogurt yang higienis, tetapi juga memahami strategi pengemasan dan pemasaran yang tepat. Dengan bekal tersebut, usaha yogurt rumahan dapat menjadi peluang nyata dalam meningkatkan pendapatan keluarga sekaligus menyediakan produk pangan sehat yang berdaya saing dan berkelanjutan.

Kegiatan pelatihan diversifikasi produk susu telah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota Kelompok Ranuklindungan Sejahtera Susu serta kader PKK Desa Ranuklindungan dalam mengolah susu menjadi produk bernilai tambah ekonomi. Peningkatan kapasitas tersebut diharapkan dapat mendukung pengembangan usaha rumahan berbasis produk olahan susu dan meningkatkan pendapatan masyarakat setempat.

Sebagai upaya keberlanjutan program, peserta pelatihan berkomitmen untuk membentuk kelompok usaha bersama yang secara rutin memproduksi dan memasarkan produk olahan susu hasil pelatihan. Selain itu, kader

PKK Desa Ranuklindungan akan berperan sebagai penggerak dan pendamping bagi anggota masyarakat lainnya melalui kegiatan berbagi pengetahuan dan praktik secara berkala, sehingga keterampilan yang telah diperoleh dapat terus berkembang dan menjangkau lebih banyak warga. Langkah ini diharapkan dapat memastikan keberlanjutan usaha rumahan berbasis susu sekaligus memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat desa.

DAFTAR PUSTAKA

- Bestari, Z., Aziz, I. R., & Safiah, A. S. (2022). Uji cemaran *Escherichia coli* pada punggung (back) dan paha atas (thigh) daging ayam broiler. *Filogeni: Jurnal Mahasiswa Biologi*, 2(1), 27–35. <https://doi.org/10.24252/filogeni.v2i1.28634>
- Elena, H., George, B., & Stavrie, C. (2022). Beneficial Effects of Yoghurts and Probiotic Fermented Milks and Their Functional Food Potential. *Foods*, 11(2691).
- Ferga, S. A., Pertiwi, E. D., & Rahmadani, F. (2024). Proses pembuatan yogurt dengan menggunakan bakteri hidup pada biokul varian plain. *KAPALAMADA: Jurnal Multidisipliner*, 3(03), 51–56. <http://azramedia-indonesia.azramediaindonesia.com/index.php/kapalamada/indexDOI:https://doi.org/10.62668/kapalamada.v3i03.1247>
- Hidayati, H., Afifi, Z., Triandini, H. R., Sari, I. P., Ahda, Y., & Fevria, R. (2021). Pembuatan Yogurt Sebagai Minuman Probiotik Untuk Menjaga Kesehatan Usus. *Prosiding SEMNAS BIO*, 1265–1270.
- Milenia, E. S., Ma'ruf, A., & Ginantaka, A. (2025). Analisis Strategi Pemasaran dalam Pengembangan Usaha Produk Yogurt di PT.Yosuka Bintang Dairy. *Karimah Tauhid*, 4(4), 2184–2194. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v4i4.15594>
- Mudmainah, S., & Wahyudi, Y. (2019). Analisis Pendapatan Usaha Kecil dan Menengah Yogurt Sehati Purwokerto. *Habitat*, 30(1), 16–25. <https://doi.org/10.21776/ub.habitat.2019.030.1.3>
- Nurhayati, L. S., Yahdiyani, N., & Hidayatulloh, A. (2020). Perbandingan Pengujian Aktivitas Antibakteri Starter Yogurt dengan Metode Difusi Sumuran dan Metode Difusi Cakram. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 1(2), 41–46. <https://doi.org/10.24198/jthp.v1i2.27537>
- Pertiwi, S. R. R., Rohmayanti, T., Delfitriani, Aminullah, Mardiah, Ahmaludin, Apriani, Y., & Silpia, M. (2022). Inovasi Produk Yogurt Rasa Buah Campolay dan Penyuluhan Manajemen Pemasaran di UMKM Sabilulungan Kecamatan Dramaga. *Jurnal Qardhul Hasan; Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(1), 1–9.
- Puspaningtyas, M., Rachman, R., Bawono, S., & ... (2023). Pemasaran dan Analisis keuangan produk Yoghurt OOUTY (YOOUTY) di Kecamatan Lawang Kabupaten Malang: Indonesia. *Jurnal Abdimas ...*, 1(1), 72–82. <https://jurnal.stiekn.ac.id/index.php/jasj/article/view/561%0Ahttps://jurnal.stiekn.ac.id/index.php/jasj/article/download/561/523>
- Putri, I. R., Zultsatunni'mah, Putri, D. H., Fevria, R., & Advinda, L. (2021). Making Yoghurt Using a Biokul As a Starter. *Prosiding SEMNAS BIO*, 01, 335–344.
- Rahmadini, A. S., Asben, A., Dewi, K. H., & Ernita, Y. (2024). Analisis Kelayakan Finansial Industri Yogurt Skala UMKM. *Agroteknika*, 7(4), 539–551. <https://doi.org/10.55043/agroteknika.v7i4.281>
- Ramadhani, D. Y., Murtono, A., & Saukani, I. (2024). Sistem Kendali Suhu Susu Pada Pembuatan Yogurt. *Jurnal Multidisiplin Saintek*, 4(1), 80–89.
- Rejeesh, C. R., & Anto, T. (2023). Packaging of milk and dairy products: Approaches to sustainable packaging. *Materials Today: Proceedings*, 72(December), 2946–2951. <https://doi.org/10.1016/j.matpr.2022.07.467>
- Uly, R. M., Muhammad Bakrie, Muhrinsyah Fatimura, Aan Sefentry, Reno Fitriyanti, Nurlala, Husnah, & Agus Wahyudi. (2023). Pembuatan yoghurt sederhana sebagai alternatif kewirausahaan bagi siswa SMK Kimia Yanitas Palembang. *Kemas Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 1–10. <https://doi.org/10.31851/kemas.v1i1.11651>
- Utami, M. M. D., Pantaya, D., Subagja, H., Ningsih, N., & Dewi, A. C. (2020). Teknologi Pengolahan Yoghurt Sebagai Diversifikasi Produk Susu Kambing pada Kelompok Ternak Desa Wonoasri Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*, 4(1), 30. <https://doi.org/10.20961/prima.v4i1.39531>
- Wahyuni, S., Yulianti, M., & Ferrianta, Y. (2020). ANALISIS USAHA PENGOLAHAN YOGHURT “ANNISA” (Studi Kasus Pada Usaha Yoghurt Milik Ibu A. Fancy Kumala). *Frontier Agribisnis*, 4(2), 42. <https://doi.org/10.20527/frontbiz.v4i2.2902>
- Weerathilake, W. A. D. V., Rasika, D. M. D., Ruwanmali, J. K. U., & Munasinghe, M. A. D. D. (2014). The evolution, processing, varieties and health benefits of yogurt. *International Journal of Scientific and Research Publications*, 4(1), 2250–3153. www.ijsrp.org

- Wibisono, F. J., Soebandhi, S., Islam, A. F., Jalal, I., & Mentari, A. O. (2023). PKM Budikdamber dalam Peningkatan Ketahanan Pangan Masyarakat Kampoeng Pintar Oase Tembok Gede Surabaya. Conference on Research and Community Services 5th STKIP PGRI Jombang “Peningkatan Kinerja Dosen Melalui Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat,” 600–606.
- Winarsi, H., Ramadhan, G. R., & Subardjo, Y. P. (2024). Pengemasan , Pelabelan , dan Strategi Pemasaran Yogurt Fungsional berbasis Kecambah Kacang Tolo. *Geulayang*, 1(3), 90–96.
- Wulanningsih, U. A. (2022). Pelatihan Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Dengan Metode Sederhana Menggunakan *Lactobacillus Bulgaricus* Dan *Streptococcus Thermophilus*. *Jurnal Cerdik: Jurnal Pendidikan Dan Pengajaran*, 1(2), 66–78. <https://doi.org/10.21776/ub.jcerdik.2022.001.02.06>