

PELATIHAN PEMBUATAN YOGURT NABATI DI KWT. BUNGA SEROJA DESA PAGAR BATU KEC. SARONGGI

Rika Diananing Putri

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Wiraraja, rikadepe@wiraraja.ac.id

Eko Adi Sumitro

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Wiraraja, edoadisumitro@wiraraja.ac.id

Imam Hanafi

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Wiraraja, imamhanafi@wiraraja.ac.id

Abstrak

KWT Bunga Seroja merupakan kelompok yang bergerak dibidang budidaya dan pengolahan yang berbahan dasar dari perikanan dan pertanian. Masalah yang dihadapi yaitu mulai lesunya pemesanan produk pangan rumput laut sehingga kelompok menginginkan adanya inovasi produk berbasis perikanan dan pertanian. Tujuan pengabdian Kepada Masyarakat adalah untuk menginformasikan dan mentransfer pengetahuan melalui pelatihan. Metode yang digunakan yaitu dengan ceramah dan praktik pembuatan yogurt nabati dengan bahan dasar rumput laut dan jagung manis. Pelaksanaan diikuti oleh anggota KWT Bunga Seroja sebanyak 25 orang. Materi yang disampaikan dengan tema pangan fungsional, pangan halal, yogurt nabati dan praktik pembuatan yogurt nabati berbahan dasar rumput laut dan jagung manis. Pada kegiatan praktik peserta sangat antusias dan akan melanjutkan pembuatan yogurt nabati untuk dijual. Pendampingan kelompok setelah pelaksanaan dilakukan selama satu bulan yang meliputi kegiatan pembuatan label pada produk yogurt nabati, dan membantu memasarkan di warung dan masyarakat di lingkungan KWT Bunga Seroja. Setelah diadakan pelatihan anggota khususnya terampil dalam membuat produk pangan fungsional.

Kata Kunci: Yogurtnabati, Pangan Fungsional, Bunga Seroja.

Abstract

KWT Bunga Seroja is a group engaged in aquaculture and processing based on fisheries and agriculture. The problem faced is the sluggish ordering of seaweed food products so that the group wants an innovation based on fisheries and agriculture products. The purpose of community service is to inform and transfer knowledge through training. The method used is the lecture and practice of making vegetable yogurt with the basic ingredients of seaweed and sweet corn. The event was attended by 25 KWT Bunga Seroja members. The material presented with the theme of functional food, halal food, vegetable yogurt and practices of making vegetable yogurt made from seaweed and sweet corn. At the practical activity the participants were very enthusiastic and would continue to make vegetable yogurt for sale. Assistance to the group after the implementation is carried out for one month which includes labeling activities on vegetable yogurt products, and helping to market in stalls and communities in the KWT Bunga Seroja environment. After the training, members are especially skilled in making functional food products.

Keywords: Yogurtnabati, Functional Food, Bunga Seroja.

PENDAHULUAN

Kabupaten Sumenep berada di ujung timur pulau madura yang terletak diantara 113⁰32'54" – 116⁰16'48" bujur timur dan 4⁰55' - 7⁰24' lintang selatan, sebelah selatan berbatasan dengan Selat Madura, di Utara berbatasan dengan laut Jawa, di Barat berbatasan dengan Kabupptan Pamekasan dan di Timur berbatasan dengan Laut Jawa dan Laut Flores. Wilayah Sumenep memiliki daratan dan kepulauan sebanyak 126 pulau, yang terdiri dari pulau-pulau kecil yang tersebar membentuk gugusan pulau baik yang berpenghuni maupun tidak berpenghuni.

Potensi Kabupaten Sumenep menurut (Anonim, 2019) memiliki sentra rumput laut, Sentra garam, dan berbagai hasil pertanian (palawija) yang melimpah.

Yogurt adalah minuman fermentasi berbahan baku susu murni dengan penambahan bakteri asam laktat (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*). Manfaat mengonsumsi yogurt menurut (Syainah, Novita, & Rusmini Yanti, 2014) dapat mengatur kolestrol, sebagai antioksidan, memiliki kandungan serat, membantu penderita *lactose intolerance*, antidiare, anti kanker dan membantu dalam mengatur pencernaan. Kondisi saat ini, banyak produk pangan yang hanya mementingkan kenampakan dari pada nilai atau kandungan pada produk makanan tersebut. Mengonsumsi yogurt akan memberikan manfaat bagi kesehatan tubuh, karena bukan hanya citarasa tetapi kandungan gizi yang dikonsumsi dan memberikan nutrisi bagi tubuh, hal ini merupakan penjabaran dari pangan fungsional. KWT Bunga Seroja yang berlokasi di desa pagar batu kecamatan saronggi memiliki kendala untuk mengolah potensi yang mereka miliki menjadi produk pangan fungsional. Menurut (BPS, 2018) Kecamatan Saronggi memiliki produksi jagung sebesar 13.745,99 ton per tahun dan produksi rumput laut 66.278.94 ton. Rumput laut mengandung serat yang baik untuk pencernaan. Selain sebagai bahan baku untuk pembuatan agar agar, rumput laut juga bermanfaat untuk berbagai olahan seperti produk kecantikan dan untuk farmasi.

Sebagai mitra kegiatan pengabdian masyarakat, mitra memiliki keinginan untuk mengolah menjadi produk yang dapat memberikan manfaat bagi tubuh terutama bagi kesehatan. Keinginan tersebut terkendala akan informasi dan metode pengolahan pangan fungsional. Upaya yang dilakukan untuk mitra yaitu dengan mengadakan pelatihan serta penyuluhan tentang pangan fungsional, pangan halal, yogurt nabati.

METODE

Metode pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat di sekretariat KWT Bunga Seroja yang berlokasi di desa pagar batu kecamatan saronggi yang berjarak 21,6 km dari kampus Universitas Wiraraja. Sasaran kegiatan pada anggota kelompok Bunga Seroja sebanyak 25 orang. Tahapan pelaksanaan kegiatan dari memberikan penyuluhan/sosialisasi dengan tema pangan fungsional yang meliputi, jenis pangan fungsional hingga pangan halal, termasuk juga contoh dari pangan fungsional dalam hal ini yogurt. Yogurt pada umumnya berbahan dasar susu murni, pada pelatihan ini menggunakan substitusi rumput laut dan susu jagung. Metode pelaksanaan berupa penyampaian materi dan sharing dengan peserta dan juga pelatihan pembuatan yogurt nabati. Setelah pelaksanaan tim mengunjungi kembali mitra untuk mengetahui tingkat keberhasilan dan capaian kegiatan yang telah dilakukan bersama mitra.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan bersama mitra KWT Bunga Seroja berjalan sesuai dengan harapan yang diinginkan kedua belah pihak. Dalam hal ini, mitra menginginkan adanya keberlanjutan dengan olahan produk yang berbeda, tidak hanya rumput laut, tetapi berbagai komoditi yang menjadi potensi di lingkungan mitra. Penyampaian materi dan pelaksanaan tersaji pada gambar 1 dan gambar 2.

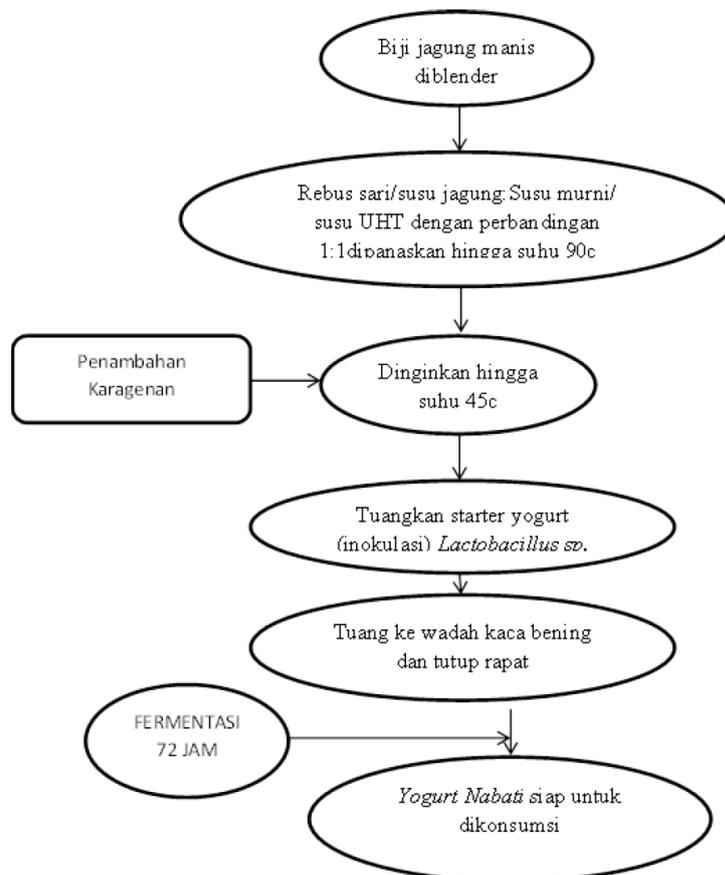


Gambar 1. Penyampaian Materi



Gambar 2. Proses Pembuatan Yogurt

Pelaksanaan proses pembuatan yogurt peserta sangat antusias sekali dan mereka akan segera membuat lebih banyak yogurt karena akan mereka pasarkan untuk langkah awal ke toko sekitar di kecamatan Saronggi. Proses pembuatan sebelum digunakan sudah harus bersih dan steril sehingga mendapatkan hasil yang maksimal. (Rochintaniawati, n.d.) menjelaskan dalam pembuatan yogurt yang baik yaitu pada saat pemanasan suhu hingga 90c untuk membunuh bakteri yang merugikan dan mencegah kontaminasi, selain itu proses pembuatan, kondisi starter yang akan digunakan, kebersihan alat dan cara penyimpanan setelah fermentasi. (Sukarni, 2013) dalam penelitian manfaat susu jagung dapat dikonsumsi oleh siapa saja tanpa terkecuali. Menurut (Linwi, 2012) manfaat mengkonsumsi yogurt menjaga kesehatan pencernaan karena aktifnya enzim laktase, asam laktat pada yogurt membantu dalam penyerapan nutrisi pada tubuh, dapat menghambat kolesterol dan menjaga daya tahan tubuh. (Prasetyani, 2018) menjelaskan dari hasil penelitiannya bahwa terdapat berbagai perlakuan untuk produk yogurt misalnya dengan penambahan rosella terhadap organoleptik yogurt. Perlakuan yang dilakukan (Rafika, 2016) dengan penambahan zat besi dan vitamin A sangat berpengaruh terhadap hasil organoleptik. Pada produk yang diproduksi mitra, secara sensoris menghasilkan rasa asam.



Gambar 3. Pembuatan Yogurt



Gambar 4. Ketua dan Anggota KWT Bunga Seroja



Gambar 5. Tim PKM dan KWT Bunga Seroja

PENUTUP

Kegiatan pelatihan pembuatan yogurt dapat memberikan keterampilan pada mitra untuk membuat produk turunan dari rumput laut dan jagung. Dengan meningkatnya keterampilan mitra, yaitu dengan bertambahnya produk turunan dari rumput laut dan jagung. Setelah pelatihan mitra tetap memproduksi dan dipasarkan pada daerah sekitar lingkungan mitra.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terimakasih kepada LPPM Universitas Wiraraja yang telah memfasilitasi kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat melalui dana internal Universitas.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2019). Kabupaten Sumenep - Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas. In https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Sumenep#Ekonomi.
- BPS. (2018). Sumenep Dalam Angka.
- Linwi. (2012). PEMBUATAN YOGHURT NABATI.
- Prasetyani. (2018). Pengaruh Penambahan Sari Bunga Rosela Terhadap yoghurt Jagung Manis dan Aktivitas Antioksidan. *Skripsi*.
- Rafika, M. (2016). KARAKTERISTIK FISIK DAN ORGANOLEPTIK YOGHURT SUSU JAGUNG DENGAN PENAMBAHAN BESI DAN VITAMIN A, 1–36.
- Rochintaniawati, D. (n.d.). PEMBUATAN YOGHURT, 3–5.

- Sukarni. (2013). PEMBUATAN YOGHURT DARI SUSU JAGUNG MANIS (*Zea mays L*) SEBAGAI MINUMAN PREBIOTIK YANG BAIK BAGI PENDERITA DIABETES DAN OBESITAS, 8(1).
- Syainah, E., Novita, S., & Rusmini Yanti. (2014). KAJIAN PEMBUATAN YOGHURT DARI BERBAGAI JENIS SUSU DAN INKUBASI YANG BERBEDA TERHADAP MUTU DAN DAYA TERIMA. *Jurnal Skala Kesehatan Volume 5 No. 1 Tahun 2014*, 5(1).