

SOSIALISAN DAN WORKSHOP YOGHURT DALAM RANGKA PENINGKATAN DERAJAT KESEHATAN MASYARAKAT

Ruswanto^{1*}, Gatut Ari Wardani², Tresna Lestari³, Ditha Rizqi Aulia Utami⁴,
Annazalia Rustandi Putri⁵

^{1,2,3,4,5}Prodi Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Bakti Tunas Husada, Tasikmalaya, Indonesia
ruswanto@universitas-bth.ac.id¹, gatutariwardani@stikes-bth.ac.id², trsnlstr@gmail.com³,
drizqiauliautami@gmail.com⁴, a37annazaliaputri@gmail.com⁵

ABSTRAK

Abstrak: Yoghurt merupakan produk minuman fermentasi yang berbahan dasar susu sapi dan kaya akan gizi serta nutrisi yang dapat meningkatkan derajat kesehatan tubuh. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat mengenai manfaat konsumsi yoghurt dan cara pembuatannya sehingga masyarakat dapat menerapkan ilmunya dengan mudah dalam kehidupan sehari-hari dalam upaya meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Pelaksana kegiatan ini adalah 17 mahasiswa KKN dan 2 orang dosen pembimbing, serta peserta yang hadir adalah 20 warga Dusun Cipahayan. Media yang digunakan yaitu berupa pemaparan materi mengenai manfaat konsumsi yoghurt dan cara pembuatannya melalui power point, demonstrasi dan praktik. Tehnik evaluasi yang digunakan adalah pengisian kuesioner tingkat pemahaman dari peserta tentang kegiatan yang dilakukan. Kegiatan ini dinilai memiliki dampak positif karena berdasarkan evaluasi jangka pendek terdapat peningkatan pengetahuan dan kemampuan masyarakat (sekitar 80%) Dusun 1 Pacihayan Desa Sirnaputra Kec. Cigalontang mengenai manfaat konsumsi yoghurt dan cara pembuatannya.

Kata Kunci: *Workshop; Yoghurt; Kuesioner.*

Abstract: *Yogurt is a fermented beverage product made from cow's milk, it is rich in nutrients and nutrients that can improve the health of the body. This activity aims to provide information and knowledge to the public regarding the benefits of consuming yogurt and how to make it so that people can easily apply their knowledge in everyday life in an effort to improve public health. The organizers of this activity were 17 students and 2 lecturers as supervisors, and the participants who attended were 20 participants. The media used is in the form of material presentations about the benefits of consuming yogurt and how to make it through power points, demonstrations, and practices. The evaluation technique used is filling out a questionnaire on the level of understanding of the participants about the activities carried out. This activity is considered to have a positive impact because based on a short-term evaluation there is an increase in community knowledge and abilities (about 80%) Dusun 1 Pacihayan, Sirnaputra Village, Kec. Cigalontang about the benefits of consuming yogurt and how to make it.*

Keywords: *Workshop; Yoghurt; Questioner.*



Article History:

Received: 06-07-2022
Revised : 30-08-2022
Accepted: 06-09-2022
Online : 15-10-2022



*This is an open access article under the
CC-BY-SA license*

A. LATAR BELAKANG

Pola hidup sehat seharusnya menjadi kebiasaan masyarakat yang mampu diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Cara yang dapat dilakukan untuk menjalani pola hidup sehat adalah dengan mengonsumsi makanan atau minuman yang sehat dan bergizi salah satunya adalah minuman susu fermentasi. Susu adalah suatu bahan pangan yang memiliki nilai gizi tinggi, karena pada susu terdapat kandungan nutrisi yang lengkap seperti laktosa, lemak, protein, berbagai vitamin dan mineral (Wilujeng & Mustikowati, 2018). Salah satu minuman dengan bahan baku susu yang di fermentasi adalah yoghurt. Fermentasi yang ada pada pembuatan yogurt berasal dari hasil kerja bakteri yang membuat asam laktat sehingga bermanfaat untuk kesehatan usus, misalnya bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Fermentasi mempunyai hakikat dalam proses metabolisme mikroba untuk mendapatkan hasil dari suatu produk yang memiliki nilai jual yang tinggi, seperti asam organik, protein sel tunggal, antibiotik dan biopolimer (Sari et al., 2020).

Yoghurt merupakan produk hasil olahan susu yang difermentasi dengan menggunakan bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Nilai gizi yoghurt yang tinggi ada pada protein, lemak, energy dan karbohidrat. Kandungan lain yang terdapat pada yoghurt diantaranya yaitu mineral seperti kalsium, fosfor, natrium dan kalium, serta memiliki vitamin yang lengkap seperti vitamin A, vitamin B kompleks, B1 (thiamin), B2 (riboflavin), B6 (piridoksin), B12 (sianokobalamin), vitamin B, vitamin D, vitamin E (Maharani & Ayuningtyas, 2018). Yoghurt yang termasuk kedalam salah satu produk minuman fermentasi berbahan dasar susu sapi memiliki berbagai manfaat seperti menyehatkan saluran pencernaan, membantu mengatasi diare, mencegah terjadinya osteoporosis, dan memiliki berbagai macam zat gizi yang berguna untuk mencegah terjadinya kanker (Tangapo & Mambu, 2019).

Yoghurt memiliki cita rasa asam dan segar sehingga disukai oleh banyak orang dari berbagai kalangan usia, baik dewasa maupun anak-anak. Rasa yoghurt (susu fermentasi) didominasi oleh adanya asam laktat yang diproduksi fermentasi asam laktat karena adanya proses fermentasi laktosa oleh starter. Selama proses fermentasi berlangsung akan terjadi perubahan kandungan karbohidrat, protein dan lemak serta bahan organik lain melalui enzim yang dikeluarkan oleh mikroorganisme tertentu (Yarza et al., 2020).

Yoghurt memiliki manfaat yang sangat baik bagi kesehatan tubuh. Metchnikoff, ilmuwan Rusia adalah orang yang pertama kali mengungkapkan bahwa asam laktat yang dihasilkan oleh bakteri *Lactobacillus* dalam yoghurt dapat menghambat pertumbuhan beberapa spesies bakteri patogen. Pertumbuhan bakteri patogen dapat ditekan oleh bakteri menguntungkan yang terdapat dalam minuman probiotik sehingga dapat menjaga keseimbangan mikroflora dalam usus (Astuty et al., 2021).

Yogurt memiliki kandungan yang kaya akan protein, kalsium, riboflavin, vitamin B6 dan vitamin B12. Kelebihan yogurt yang tidak dimiliki oleh susu murni, salah satunya yaitu cocok untuk dikonsumsi oleh penderita yang tidak toleran terhadap laktosa (Ayuni et al., 2021). Pembuatan yoghurt dilakukan dengan cara menfermentasikan susu yang telah dipasteurisasi menggunakan starter bakteri, kemudian diinkubasi dalam waktu beberapa jam hingga didapatkan produk yang disebut dengan yoghurt. Biasanya, yoghurt diberi pemanis dan aneka rasa agar dapat diterima oleh masyarakat, setelah itu dikemas (Zulaikhah & Sidhi, 2021).

Susu digunakan sebagai media yang kaya akan protein dalam proses pembuatan yoghurt. Susu tersebut sangat disukai oleh bakteri ataupun jamur. Pada proses pembuatan yoghurt, bakteri *Lactobacillus bulgaricus* ditambahkan ke dalam susu yang kemudian akan memfermentasi susu tersebut sehingga menghasilkan produk yoghurt (Hidayati et al., 2021). Pada proses pembuatan yoghurt ditambahkan suatu minuman laktat yang merupakan minuman asam terfermentasi yang dibuat dengan menggunakan starter bakteri asam laktat. Salah satu contoh minuman asam laktat adalah yakult. Yakult yang berfungsi sebagai starter merupakan suatu bahan pangan hasil fermentasi susu oleh bakteri asam laktat (*Lactobacillus casei*) yang mempunyai flavor khas dan dengan rasa asam yang segar (Ayuni et al., 2021).

Permasalahan yang ada adalah pengetahuan tentang yogurt dan cara pembuatannya belum dipahami oleh masyarakat luas. Berdasarkan banyaknya manfaat dan kandungan nutrisi yang ada pada yoghurt, maka masyarakat perlu mengetahui dan mempelajari lebih dalam mengenai manfaat konsumsi yoghurt dan cara pembuatannya. Penyampaian pengetahuan yang baik kepada masyarakat dapat terlaksana melalui Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang dilakukan Program Studi S1 Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Bakti Tunas Husada Tasikmalaya. Selain penyampaian kandungan dan manfaat yoghurt bagi kesehatan, kegiatan KKN ini mencakup cara pembuatan yoghurt. Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan masyarakat dapat meningkatkan derajat kesehatannya secara mandiri serta meningkatkan pendapatan ekonomi.

Alasan kami memilih untuk melaksanakan kegiatan di Dusun 1 Pacihayan, Desa Sirnaputra karena beberapa masyarakat di Dusun 1 Pacihayan masih belum mengetahui yoghurt, manfaat yoghurt dan cara pembuatannya. Kemudian tujuan dari adanya kegiatan ini yaitu untuk memberikan pengetahuan dan pemahaman kepada masyarakat mengenai manfaat konsumsi yoghurt dan cara pembuatannya dengan pemaparan materi melalui media power point, demonstrasi, praktik, dan pembagian produk yoghurt.

B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini merupakan bagian dari Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Bakti Tunas Husada 2022 yang dilaksanakan secara luring atau tatap muka pada tanggal 17 Juni 2022. Tempat pelaksanaan kegiatan workshop ini adalah di GOR Sirnaputra, Jl. Pacihayan No.16 Sirnaputra, Kec Cigalontang, Kab Tasikmalaya, Jawa Barat. Sasaran dari kegiatan ini adalah masyarakat Dusun 1 Pacihayan, Desa Sirnaputra, Kec Cigalontang, Kab Tasikmalaya, Jawa Barat yang berjumlah kurang lebih 20 orang, distribusi sebaran peserta dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Sebaran peserta berdasarkan umur, Pendidikan dan pekerjaan

No	Keterangan	Jumlah	Persentase (%)
1	Umur		
	20-35 tahun	5	25
	>35 tahun	15	75
2	Pendidikan		
	SD	6	30
	SMP	10	50
	SMA/SMK	3	15
	PT	1	5
3	Pekerjaan		
	Pelajar	1	5
	IRT	1	5
	Karyawan Swasta	18	90

Metode yang dilaksanakan dalam kegiatan ini adalah program berupa workshop tentang manfaat konsumsi yoghurt dan cara pembuatannya dengan metode sederhana dalam rangka peningkatan derajat kesehatan masyarakat. Media yang digunakan yaitu menggunakan power point dan pemaparan materi (Nurviana et al., 2022; Nurviana & Ruswanto, 2022; Ruswanto, 2021) mengenai manfaat yoghurt serta demonstrasi dan praktik cara pembuatan yoghurt. Berikut adalah rangkuman acara pada kegiatan pengabdian masyarakat yang dibuat dalam bentuk diagram alir dan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram alir kegiatan pengabdian masyarakat

Kegiatan pengabdian masyarakat mengenai workshop manfaat konsumsi yoghurt dan cara pembuatannya dalam rangka peningkatan derajat kesehatan masyarakat meliputi:

1. Tahap Persiapan

Pada tahap ini dilakukan persiapan awal berupa pembelian bahan baku dan peralatan, diskusi bersama untuk menentukan materi yang akan disampaikan dan tempat pelaksanaan kegiatan, pembuatan kuesioner serta melaksanakan observasi lokasi, koordinasi kepada pihak yang terkait, pengurusan perizinan baik ke kepala desa, kepala dusun, ataupun ke tempat kegiatan. Materi yang disampaikan dalam kegiatan ini adalah pengetahuan mengenai yoghurt dan manfaatnya.

2. Tahap Pelaksanaan

Pada tahap ini dilakukan penyampaian materi atau penjelasan secara teoritis mengenai yoghurt dan manfaat dari mengonsumsi yoghurt, selanjutnya persiapan alat dan bahan dalam pembuatan yoghurt, serta yang terakhir adalah demonstrasi dan praktik pembuatan yoghurt. Metode yang digunakan dalam demonstrasi pembuatan yoghurt adalah dengan ceramah, Tanya jawab, dan praktik langsung.

3. Evaluasi

Untuk evaluasi kegiatan dilakukan dengan pengisian kuesioner tingkat pemahaman materi. Dari isian kuesioner nantinya dianalisis untuk mengetahui tingkat pemahaman dari peserta kegiatan. Evaluasi ini bertujuan untuk mengetahui hasil akhir dari kuesioner yang telah diajukan kepada masyarakat/peserta yang mengikuti workshop pembuatan yoghurt yang dimana hasil kuesioner yang telah dilakukan oleh masyarakat/peserta tersebut nantinya akan dilakukan pengolahan data.

Secara keseluruhan, kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan mengenai manfaat konsumsi yoghurt, serta memberikan keterampilan cara membuat yoghurt kepada masyarakat Dusun 1 Pacihayan, Desa Sirnaputra, Kecamatan Cigalontang, Kabupaten Tasikmalaya, Jawa Barat.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (KKN) ini memiliki tujuan untuk meningkatkan pengetahuan mengenai manfaat konsumsi yoghurt dan cara pembuatannya, serta peningkatan keterampilan masyarakat melalui demonstrasi dan praktik pembuatan yoghurt dengan cara yang sederhana dan biaya yang relatif terjangkau. Pengetahuan mengenai manfaat konsumsi yoghurt dan keterampilan cara pembuatan yoghurt ini diharapkan dapat diaplikasikan oleh masyarakat dalam kehidupan sehari-hari. Kegiatan dilakukan dengan cara memotivasi, menganjurkan, memberi penjelasan/materi, dan melakukan demonstrasi serta praktik mengenai manfaat konsumsi yoghurt dan cara pembuatannya.

Pelaksanaan kegiatan kuliah kerja nyata (KKN) ini dilakukan secara luring atau tatap muka oleh mahasiswa kelompok 7 KKN Universitas Bakti Tunas Husada Tasikmalaya. Kegiatan ini diselenggarakan pada tanggal 17 Juni 2022 yang berlokasi di GOR Desa Sirnaputra, Dusun 1 Pacihayan, Desa Sirnaputra, Kecamatan Cigalontang, Kabupaten Tasikmalaya, Jawa Barat. Sasaran kegiatan ini ditujukan kepada masyarakat Dusun 1 Pacihayan, Desa Sirnaputra, Kecamatan Cigalontang, Kabupaten Tasikmalaya, Jawa Barat. Masyarakat yang hadir sebagai peserta pada kegiatan ini berjumlah 20 orang.

Kegiatan ini diawali dengan pembukaan oleh moderator, kemudian dilanjutkan dengan pemaparan materi. Alat yang digunakan pada kegiatan ini adalah power point sebagai media pemaparan materi/penjelasan mengenai yoghurt, manfaat konsumsi yoghurt dan cara pembuatannya. Setelah memberikan penjelasan, dilakukan persiapan alat dan bahan untuk pembuatan yoghurt, kemudian dilakukan demonstrasi dan praktik pembuatan yoghurt dengan cara yang sederhana dengan menggunakan bahan dasar susu murni kemasan (susu UHT) dengan penambahan starter bakteri *Lactobacillus bulggaricus* yang terdapat pada minuman fermentasi dipasaran (Yakult).

Proses pembuatan yoghurt dibagi kedalam beberapa kelompok kecil, 1 kelompok terdiri atas 5 peserta, dengan harapan agar peserta dapat memahami dan dapat mempraktikkan bagaimana cara pembuatan yoghurt. Alat yang dibutuhkan dalam pembuatan yoghurt diantaranya toples kecil, toples besar, sendok/batang pengaduk, dan handuk/kain tebal. Sedangkan bahan yang dibutuhkan yaitu susu sapi murni/susu kemasan UHT dan yakult. Langkah pertama yang harus dilakukan dalam pembuatan yoghurt adalah memasak susu murni hingga mencapai kisaran suhu 80°C/90°C selama 15-30 menit dengan menggunakan api kecil dan tidak sampai mendidih, kemudian susu didiamkan agar menjadi dingin/agak hangat suam kuku sekitar 40°C serta ketika proses perebusan susu, hendaknya susu diaduk agar tidak pecah dan kandungan nutrisi serta gizinya tidak hilang. Pada pelaksanaan demonstrasi dan praktik pembuatan yoghurt, susu tidak dimasak di tempat pelaksanaan tetapi dimasak di posko KKN. Setelah agak hangat, langkah berikutnya yang dilakukan adalah pemberian bakteri starter yaitu bakteri *Lactobacillus bulggaricus* dari minuman fermentasi yang sudah ada dipasaran (Yakult). Langkah terakhir dalam proses pembuatan yoghurt adalah susu yang telah ditambahkan bakteri *Lactobacillus bulggaricus* disimpan dalam toples tertutup dan kedap udara dan ditutup oleh kain/handuk, lalu dimasukkan kedalam toples besar, setelah itu disimpan ditempat aman selama kurang lebih 24 jam. Foto kegiatan workshop, seperti terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Foto Kegiatan Workshop

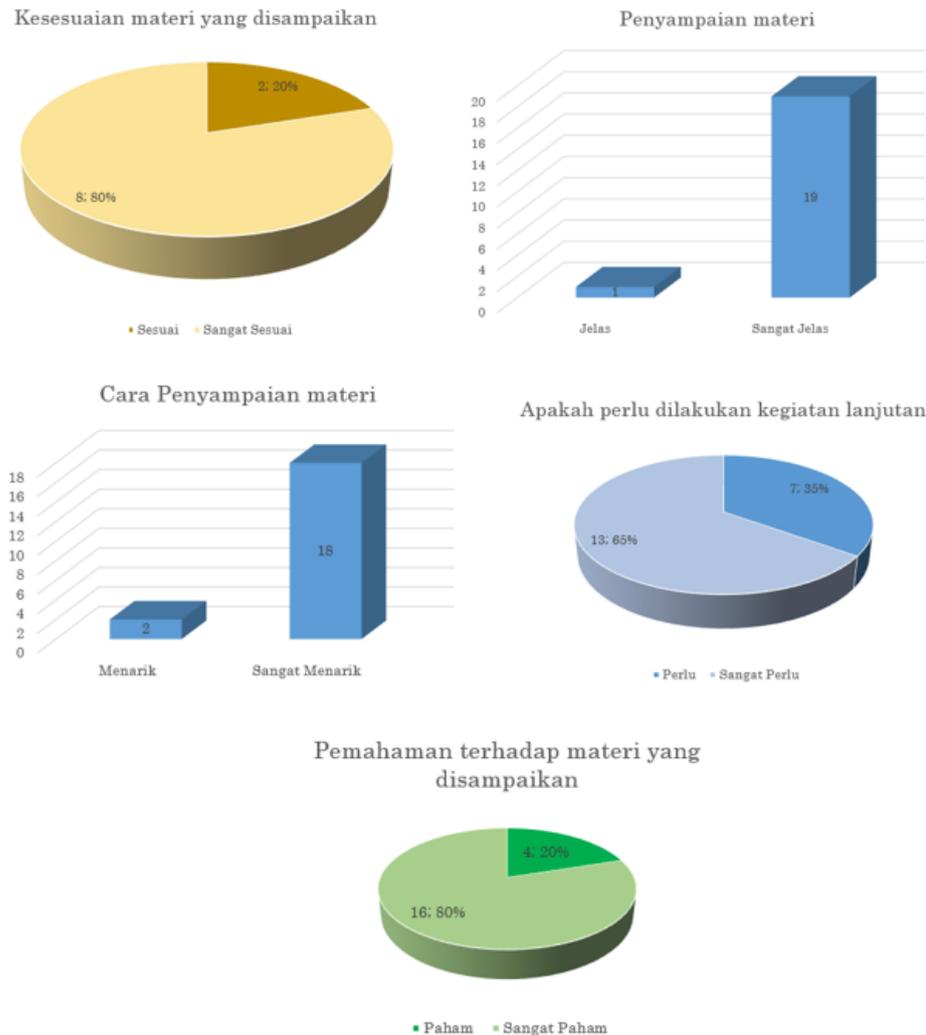
Pada hari berikutnya dilakukan pengambilan hasil fermentasi, kemudian hasil fermentasi tersebut dapat langsung dimasukkan kedalam *freezer* kulkas atau dikemas terlebih dahulu, setelah itu dimasukkan kedalam *freezer* kulkas. Pada kegiatan demonstrasi dan praktik yang dilakukan, proses pembuatan yoghurt hanya dilakukan hingga proses penyimpanan produk dalam toples. Produk yang telah dibuat, dibagikan kepada masyarakat untuk disimpan dan diambil hasil fermentasinya setelah 24 jam. Kegiatan ini diakhiri dengan pembagian produk yoghurt yang sudah dikemas dalam botol untuk kemudian dibagikan kepada masyarakat secara langsung. Foto kemasan dan pembagian produk yoghurt, seperti terlihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Kemasan Yoghurt dan Pembagian Produk

Pelaksanaan kegiatan yang dilakukan selama di lapangan sambil memperkenalkan diri kepada masyarakat sebagai mahasiswa dari Universitas Bakti Tunas Husada Tasikmalaya. Selama kegiatan berlangsung, banyak hal positif yang dapat diperoleh diantaranya masyarakat jadi paham mengenai banyaknya manfaat yang didapatkan dari mengonsumsi yoghurt dan dapat mengaplikasikan keterampilan membuat yoghurt di rumah serta para peserta pada kegiatan ini terlihat sangat antusias dan sungguh-sungguh dalam mengikuti kegiatan pembuatan yoghurt.

Dari hasil evaluasi kegiatan yang dilakukan melalui pengisian kuesioner yang terdiri dari pertanyaan (1) Kesesuaian materi yang disampaikan; (2) Penyampaian materi; (3) Cara Penyampaian materi; (4) Apakah perlu dilakukan kegiatan lanjutan; dan (5) Pemahaman terhadap materi yang disampaikan, hasilnya dari 20 peserta dengan distribusi jawaban seperti terlihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Hasil evaluasi kegiatan

Secara keseluruhan dari semua pertanyaan yang ada di kuesioner evaluasi kegiatan sekitar 80% ke atas peserta menjawab sangat positif, misalnya 80 % peserta sangat paham terhadap materi yang diberikan. dari hasil ini maka diharapkan masyarakat mampu untuk menerapkan kebiasaan hidup sehat dengan mengonsumsi yoghurt dan dapat mengaplikasikan keterampilan membuat yoghurt yang telah dipelajari.

Pada pelaksanaannya, kegiatan pengabdian ini dapat berjalan dengan lancar dan para peserta juga bersemangat dalam mengikuti demonstrasi/tutorial cara pembuatan yoghurt. Metode pembuatan

sederhana yang didemonstrasikan, sangat mudah untuk dipraktikkan di rumah.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan yang dapat diperoleh dari pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (KKN) mengenai workshop pembuatan yoghurt ini yaitu dapat menambah pengetahuan dan wawasan baru bagi masyarakat dalam memahami kandungan, manfaat yoghurt, dan cara pembuatannya. Workshop pembuatan yoghurt ini juga dapat memberikan keterampilan life skill masyarakat sehingga dapat diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari atau dalam peningkatan ekonomi rumah tangga.

Dari kegiatan ini, di dapatkan sekitar 80% masyarakat yang telah mendapatkan pemahaman mengenai manfaat konsumsi yoghurt dan cara pembuatannya. kegiatan ini dinilai memiliki dampak positif karena berdasarkan evaluasi jangka pendek yang telah dilakukan setelah mengikuti kegiatan ini, masyarakat jadi lebih memahami kandungan dan manfaat yoghurt serta cara pembuatannya sehingga dapat diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari.

Untuk menyebarkan dampak positif dari kegiatan ini maka disarankan untuk melakukan workshop ke lembaga pendidikan seperti SMP, dan SMA serta masyarakat penghasil susu sapi perah agar dapat memanfaatkan hasil susu yang mereka peroleh secara maksimal dan dapat dilakukan untuk menambah pendapatan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada Prodi S1-Farmasi, Fakultas Farmasi Universitas Bakti Tunas Husada Tasikmalaya yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini (KKN 2022). Tim Kelompok 7: Putri Nurlita Sari, Shal Nurdinda Fauziah, Ditha Rizqi Aulia Utami, Sindi Lestari, Ahmad Tantowi Jaohari, Putri Tina Christin, Annazalia Rustandi Putri, Rissa Putri Alulia Yulianto, Legina Lija Pertiwi, Tiara Permata Sari, Heri Herdiana, Nizar Muslihah, Pikri Adit Praditya R, Ati Andriani Permana, Nabil Abdilah, Sri Asih, Sely Silviana salsabila, Refi Tazhqiyyatul Fadilah..

DAFTAR RUJUKAN

- Astuty, E., Yunita, M., & Fadhilah, A. N. (2021). Edukasi Manfaat Yogurt Sebagai Salah Satu Probiotik Dan Metode Pembuatan Yogurt Sederhana. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 4(1), 129–136.
- Atma, Y., Taofik, M., & Seftiono, H. (2017). Identifikasi Resiko Titik Kritis Kehalalan Produk Pangan: Studi Produk Bioteknologi. *Jurnal Teknologi*, 9(1), 59–66.
- Ayuni, M., Fitri, S. R., Putri, D. H., Fevria, R., & Advinda, L. (2021). *Manufaktur And Analysis Of Water Levels Yoghurt Yakult Pembuatan Yoghurt Menggunakan Yakult Sebagai*. 1, 756–763. <https://doi.org/https://doi.org/10.24036/prosemnasbio/vol1/11> MANUFAKTUR

- Harismah, K., Sarisdianti, M., Nurul Fauziyah, R., Ahmad Yani, J., Pos, T., & Kartasura, P. (2017). Pembuatan Yogurt Susu Sapi Dengan Pemanis Stevia Sebagai Sumber Kalsium Untuk Mencegah Osteoporosis. *Jurnal Teknologi Bahan Alam*, 1(1), 29–34.
- Hidayati, H., Afifi, Z., Triandini, H. R., & Permata, I. (2021). Pembuatan Yogurt Sebagai Minuman Probiotik Untuk Menjaga Kesehatan Usus. *Prosiding SEMNAS BIO 2021 Universitas Negeri Padang*, 1265–1270.
- Maharani, F., & Ayuningtyas, R. D. (2018). Pelatihan Pembuatan Yoghurt Di Kecamatan Pedurungan Kota Semarang. *Abdimas Unwahas*, 3(2), 5–9. <https://doi.org/10.31942/abd.v3i2.2495>
- Mustika, S., Yasni, S., & Suliantari, S. (2019). Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Puree Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan*, 2(3), 97–101. <https://doi.org/10.24036/jptk.v2i3.5923>
- Nurviana, V., & Ruswanto, R. (2022). Sosialisasi Herbal Sebagai Imunomodulator Melalui Media Sosial dalam Rangka KKN Prodi Farmasi Stikes Bakti Tunas Husada. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (Pkm)*, 5(4), 1107–1115. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v5i4.4896>
- Nurviana, V., Ruswanto, R., Nurdianti, L., Pratita, A., Pebiansyah, A., & Hidayat, T. (2022). Penyuluhan New Normal Lifestyle With Herbs Dan Pembagian Sediaan Herbal Untuk Kesehatan. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 533–538.
- Ruswanto, R. N. V. N. F. D. A. M. D. D. N. S. A. T. G. Y. U. T. M. A. W. R. M. R. (2021). Penerapan 6M dan pentingnya cuci tangan yang baik dan benar sebagai upaya pencegahan penularan COVID-19. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(5), 2459–2467. <https://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm/article/view/5275>
- Sari, A. I. C., Karlina, E., & Cahyo, A. (2020). Pemanfaatan Susu Menjadi Olahan Yogurt Dan Pemasaran Online Sebagai Sarana Untuk Meningkatkan Pendapatan. *Jurnal PKM: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 03(02), 136–143.
- Tangapo, A. M., & Mambu, S. 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), 13–17.
- Wilujeng, S., & Mustikowati, R. I. (2018). Pendekatan Marketing Mix Dalam Upaya Meningkatkan Penjualan Rumah Olahan Susu Kelurahan Songgokerto Kota Batu. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 3(1), 1–6. <https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v4i1.4575>
- Yarza, H. N., Ritonga, R. F., & Sari, P. M. (2020). Pelatihan Pembuatan Yogurt di Panti Asuhan Anak. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 85–87.
- Zulaikhah, S. R., & Sidhi, A. H. (2021). Pembuatan Yogurt Susu Sapi Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Fungsional Susu, Gizi Masyarakat dan Pendapatan Rumah Tangga di Masa Pandemi. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(3) Halaman?