

---

**Peningkatan Pengetahuan Masyarakat Tentang Yoghurt Susu Kambing di Desa Cintaratu, Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran**

*The Escalation of Community Knowledge about Goat Milk Yoghurt at Cintaratu Village, Parigi Subdistrict, Pangandaran Regency*

Endah Yuniarti<sup>1\*</sup>, Andry Pratama<sup>2</sup>, Bambang Kholiq Mutaqin<sup>1</sup>, Raden Febrianto Christi<sup>3</sup>, M. Rifqi Ismiraj<sup>1</sup>, Hendi Setiyatwan<sup>4</sup>, Jajang Gumilar<sup>2</sup>

---

**\* Korespondensi Penulis:**

**Endah Yuniarti**

**E-mail:** [yuniarti.en@gmail.com](mailto:yuniarti.en@gmail.com)

<sup>1</sup>Program Studi Peternakan k.  
Pangandaran, Universitas Padjadjaran,  
Pangandaran

<sup>2</sup>Departemen Teknologi Hasil  
Peternakan, Fakultas Peternakan,  
Universitas Padjadjaran, Sumedang

<sup>3</sup>Departemen Produksi Ternak,  
Fakultas Peternakan, Universitas  
Padjadjaran, Sumedang

<sup>4</sup>Departemen Nutrisi Ternak dan  
Teknologi Pakan, Fakultas  
Peternakan, Universitas Padjadjaran,  
Sumedang

**Abstract**

*Increasing public knowledge in Cintaratu, Parigi District, Pangandaran was an effort to support the economic development of the community. It done considering that Cintaratu is used to be the central of government area of Pangandaran Regency and the college of PSDKU Universitas Padjadjaran, so that it has great potential for the economic growth of the community. This economic growth of the community must be supported by the existence of adequate natural resources and adaptable human resources. Increasing public knowledge about yoghurt was expected to be able to stimulate the creativity in natural resources processing into the community business opportunities. This counseling activity was held in the PSDKU Unpad Pangandaran College offline. This activity was delivered by lecture and FGD that was discussed about the meaning of yoghurt, the ingredient used in making yoghurt, how to make and store yoghurt, and the important things that must be considered in the manufacturing process. Based on the result of questionnaires evaluation, the participants knowledge was increased after attending the agenda by an average of 42% compared to the condition before attending counseling. In addition, the results of review of the material presented showed that 86% of participants answers were correct. Thus, the counseling carried out in order to increase public knowledge about yoghurt has been achieved well*

**Keywords:** yoghurt, goat milk, community knowledge, business opportunity, Pangandaran

**Submitted** March 5, 2021.

**Revised** April 21, 2021.

**Accepted** June 24, 2021.

**Abstrak**

Peningkatan pengetahuan masyarakat di Desa Cintaratu, Kabupaten Pangandaran merupakan salah satu upaya untuk mendukung perkembangan ekonomi masyarakat. Hal ini dilakukan mengingat bahwa wilayah ini dijadikan sebagai kawasan pusat pemerintahan Kabupaten Pangandaran dan perguruan tinggi PSDKU Universitas Padjadjaran, sehingga memiliki potensi besar untuk perkembangan ekonomi masyarakat. Perkembangan ekonomi masyarakat harus didukung dengan adanya sumber daya alam yang memadai dan sumber daya manusia yang mampu beradaptasi. Peningkatan pengetahuan masyarakat tentang yoghurt diharapkan mampu menjadi stimulasi untuk lebih kreatif dalam mengolah sumber daya alam agar menjadi peluang usaha masyarakat. Kegiatan penyuluhan ini dilaksanakan di gedung kampus PSDKU Unpad Pangandaran dengan metode ceramah dan FGD membahas seputar pengertian yoghurt, bahan yang digunakan, cara pembuatan dan penyimpanan, manfaat yoghurt, serta hal-hal penting yang harus diperhatikan dalam proses pembuatannya. Hasil evaluasi melalui kuesioner, pengetahuan masyarakat mengalami peningkatan setelah mengikuti penyuluhan rata-rata sebesar 42% dibandingkan dengan kondisi sebelum mengikuti penyuluhan. Hasil *review* terhadap materi yang disampaikan menunjukkan rata-rata 86% jawaban peserta sudah benar. Penyuluhan yang dilaksanakan guna meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang yoghurt telah tercapai dengan baik.

**Kata Kunci:** yoghurt, susu kambing, pengetahuan masyarakat, peluang usaha, Pangandaran.

## Pendahuluan

Desa Cintaratu, Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran merupakan salah satu desa yang memiliki jumlah penduduk sebanyak 3.266 jiwa dengan tingkat kepadatan penduduk per meter persegi adalah 15 jiwa dan laju pertumbuhan penduduk berkisar 2-3% per tahun (Fordian et al., 2020). Desa Cintaratu merupakan wilayah yang dijadikan sebagai kawasan pusat kantor Pemerintahan Kabupaten Pangandaran dan kawasan kampus PSDKU Universitas Padjadjaran. Keberadaan pusat pemerintahan dan perguruan tinggi di wilayah tersebut merupakan potensi besar bagi perkembangan ekonomi masyarakat. Potensi ini harus didukung dengan adanya sumber daya alam yang memadai dan sumber daya manusia yang mampu beradaptasi.

Kabupaten Pangandaran merupakan wilayah yang kaya akan sumber daya alam diantaranya adalah di sektor peternakan. Salah satu sector peternakan yang dikembangkan di wilayah ini adalah peternakan kambing perah. Kambing perah merupakan hewan ternak yang adaptif terhadap cuaca ekstrim di tempat pemeliharannya. Produksi susu kambing Peranakan Ettawa (PE) perhari berkisar 296,37-580 ml/ekor (Febriana et al., 2018). Almaida et al. (2020) menyebutkan bahwa kambing PE mampu menghasilkan susu 1-3 liter/ekor/hari, sedangkan kambing senduro mampu memproduksi susu sebanyak 0,8-1,8 liter/ekor/hari. Hal ini tentu membuka peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan suatu produk olahan dari susu kambing yang berpotensi menjadi salah satu sumber penghasilan bagi masyarakat.

Yoghurt merupakan produk olahan yang berbahan dasar susu dan melalui proses fermentasi dengan beberapa jenis bakteri asam laktat. Bakteri asam laktat yang digunakan pada pembuatan yoghurt terdiri dari bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* (Maharani & Ayuningtyas, 2018). Pada umumnya, yoghurt dibuat dengan bahan dasar susu sapi, tetapi saat ini yoghurt mulai dikembangkan dengan memanfaatkan bahan dasar yang lainnya. Salah satu bahan dasar yang bisa diolah menjadi yoghurt adalah susu kambing, dimana susu kambing memiliki komposisi zat nutrisi yang baik dan dapat memberikan beberapa manfaat bagi kesehatan (De Santis et al., 2019). Susu kambing yang diolah menjadi yoghurt memiliki kemampuan untuk mempertahankan probiotik tetap hidup dengan tingkat daya tahan yang tinggi selama penyimpanan (Sepe & Argüello, 2019). Selain itu,

Sepe & Argüello (2019) juga menyatakan bahwa produk susu kambing berpotensi tinggi dalam meningkatkan sifat fungsional probiotik seperti mengatasi intoleransi dalam saluran pencernaan dan adhesi epitel usus.

Secara singkat, proses pembuatan yoghurt terdiri dari beberapa tahapan, yaitu: (1) susu dipasteurisasi selama 30 menit pada suhu 60-63°C, (2) susu didinginkan hingga suhu mencapai 43°C, (3) inokulasi starter 3-5% ke dalam susu, (4) inkubasi (pemeraman) susu yang sudah ditambahkan starter selama 20-24 jam pada suhu kamar, (5) yoghurt siap dipanen, dan (6) yoghurt disimpan dalam *refrigerator* (Arief et al., 2018). Ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan yoghurt, diantaranya adalah kebersihan alat saat mengolah bahan untuk mencegah terjadinya kontaminasi oleh bakteri patogen, kondisi lingkungan yang bersifat asam agar bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* tumbuh dengan baik, serta suhu penyimpanan yoghurt yang baik ada pada suhu 4°C (suhu *refrigerator*) (Herawati & Wibawa, 2011). Yoghurt relatif lebih awet dibandingkan susu segar atau susu bubuk yang telah direhidrasi, tetapi penyimpanannya harus dalam keadaan dingin (HP Sudaryati et al., 2016).

Yoghurt memiliki banyak manfaat seperti menjaga sistem pencernaan dalam tubuh, menangkal berbagai jenis penyakit (alergi, diare, dan tumor) dan meningkatkan kekebalan tubuh (Rangkuti, 2016). Selain itu, yoghurt juga memiliki kandungan vitamin dan mineral yang bermanfaat, serta dapat menjadi sumber kalsium dan protein yang sangat baik, sehingga yoghurt bermanfaat bagi konsumen yang memiliki lactose intolerance (Tamime, 2008; Evadewi et al., 2020). Beragam manfaat yang diberikan yoghurt ini perlu disosialisasikan secara massif kepada masyarakat, khususnya masyarakat Desa Cintaratu, Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran. Sosialisasi ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang yoghurt susu kambing. Pengetahuan tersebut mencakup pengertian yoghurt, manfaat yoghurt, cara pembuatan yoghurt, dan cara penyimpanannya yang baik dan benar.

Kegiatan penyuluhan ini bertujuan menjadi sarana sosialisasi seputar yoghurt kepada masyarakat. Sosialisasi ini diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan masyarakat dan memberikan stimulasi agar timbul inisiatif untuk lebih kreatif mengolah sumber daya alam yang potensial di daerahnya.

## Materi dan Metode Pelaksanaan

Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini dilaksanakan secara luring dengan penerapan protokol kesehatan yang ketat. Kegiatan ini dilaksanakan di gedung kampus PSDKU Universitas Padjadjaran Pangandaran dengan dihadiri oleh 13 orang peserta dari masyarakat Desa Cintaratu, Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran. Kegiatan PKM ini terdiri dari beberapa tahap, yaitu persiapan, penyuluhan, dan evaluasi.

Tahapan persiapan kegiatan ini meliputi analisis masalah, studi literatur sebagai landasan teori terhadap solusi yang diberikan, dan menentukan capaian penyuluhan sebagai bentuk solusi atas masalah. Selanjutnya, tahapan persiapan yang dilakukan yaitu persiapan perizinan, tempat, dan jadwal pelaksanaan.

Tahapan penyuluhan dilakukan dengan metode ceramah dari pemateri kepada peserta. Pada akhir penyuluhan, dilakukan sesi *Focus Group Discussion* (FGD) untuk berdiskusi terkait materi yang dipaparkan. Tahapan akhir yang dilaksanakan pada PKM ini adalah evaluasi. Evaluasi dilakukan untuk mengukur perubahan tingkat pemahaman peserta terkait materi yang disampaikan. Evaluasi terdiri dari kuesioner sebelum acara (pre-test) dan sesudah acara (post-test).

## Hasil dan Pembahasan

Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) di Desa Cintaratu, Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran merupakan program yang dilaksanakan sebagai wujud salah satu Tri Dharma Perguruan Tinggi. Program ini bertujuan sebagai sarana penyambung ilmu pengetahuan yang berkembang di perguruan tinggi dengan masyarakat, sehingga perkembangan tersebut juga dapat dirasakan manfaatnya oleh masyarakat. Selain itu, program ini juga bertujuan sebagai sarana konseling bagi masyarakat untuk memecahkan permasalahan khususnya di bidang peternakan.

Proses identifikasi masalah pada program ini dimulai dengan melihat adanya peluang pengembangan usaha di bidang peternakan khususnya komoditas kambing perah. Peternakan kambing perah mulai berkembang di Kabupaten Pangandaran, dimana perkembangan ini diawali dengan adanya peternakan tersebut di kawasan Desa Sidamulih, Kecamatan Sidamulih, Kabupaten

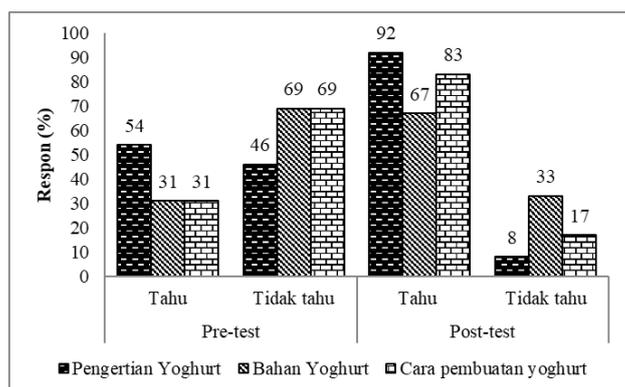
Pangandaran. Adanya peternakan kambing perah merupakan peluang terbukanya komoditas usaha baru bagi masyarakat, yaitu usaha di bidang pengolahan susu kambing menjadi yoghurt. Berdasarkan respon terhadap kuesioner yang disebarakan kepada peserta penyuluhan, sebanyak 46% responden belum mengetahui minuman yoghurt, sedangkan 54% lainnya sudah mengenal produk olahan susu tersebut. Sehingga, edukasi terkait produk olahan susu beserta manfaat dan keunggulannya harus terus ditingkatkan agar pengetahuan masyarakat dapat meningkat. Peningkatan pengetahuan masyarakat tentunya akan mempermudah proses pengembangan salah satu peluang usaha di bidang pengolahan susu.

Penyuluhan terhadap masyarakat Desa Cintaratu, Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran yang dilakukan dengan metode ceramah dan tanya jawab. Pemateri memaparkan beberapa bagian materi, yaitu pengertian yoghurt, manfaat yoghurt, cara pembuatan yoghurt, dan beberapa hal penting yang harus diperhatikan seputar yoghurt. Pemaparan materi yang disampaikan oleh pembicara berjalan dengan antusiasme peserta yang sangat baik. Hal ini ditunjukkan dengan adanya umpan balik yang baik dari para peserta. Selanjutnya, sesi FGD juga berjalan dengan baik dimana para peserta banyak bertanya seputar materi dan memberikan pengalaman serta pandangan mereka tentang yoghurt dan peluang usahanya.

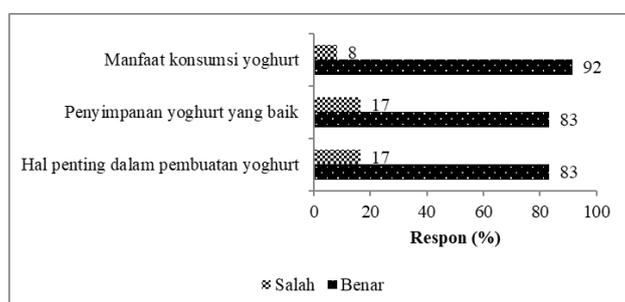
Tahapan akhir yang dilaksanakan pada PKM ini adalah evaluasi yang dilakukan melalui kuesioner pre-test dan post-test. Hasil evaluasi ditunjukkan pada Gambar 1. Sebelum mendapatkan penyuluhan, hampir sebagian besar peserta belum mengetahui pengertian yoghurt, bahan yang digunakan dalam membuat yoghurt dan bagaimana cara pembuatannya. Setelah mendapatkan pemaparan dari pemateri, tingkat pengetahuan peserta meningkat rata-rata sebesar 42% dari kondisi semula.

Adapun hasil *review* terhadap materi yang disampaikan pada penyuluhan tentang yoghurt susu kambing ditampilkan pada Gambar 2. Hasil *review* menunjukkan rata-rata 86% pemahaman peserta sudah baik terkait manfaat yoghurt, cara penyimpanan yoghurt yang baik, dan beberapa hal penting yang harus diperhatikan dalam pembuatan yoghurt. Kedua hasil yang ditampilkan pada Gambar 1 dan 2 menunjukkan bahwa penyuluhan yang telah

dilakukan berhasil meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang yoghurt susu kambing.



Gambar 1. Respon Peserta Terhadap Pertanyaan pada Kuesioner Sebelum dan Sesudah Penyuluhan



Gambar 2. Respon Peserta Terhadap *Review* Materi Penyuluhan



Gambar 3. Penyampaian Materi dan Diskusi Bersama Peserta Penyuluhan

## Kesimpulan

Penyuluhan yang dilaksanakan di Desa Cintaratu, Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran merupakan salah satu upaya untuk mendukung perkembangan ekonomi masyarakat melalui peningkatan pengetahuan masyarakat tentang yoghurt. Hal ini dilakukan mengingat bahwa wilayah ini merupakan wilayah yang dijadikan sebagai pusat kawasan pemerintahan dan perguruan tinggi, sehingga memiliki potensi yang besar dalam pengembangan ekonomi masyarakat. Penyuluhan yang dilakukan secara luring ini berhasil meningkatkan pengetahuan masyarakat terkait pengertian yoghurt, bahan yang digunakan dalam pembuatan yoghurt, serta cara pembuatan yoghurt. Selain itu, berdasarkan hasil review materi terhadap peserta, rata-rata 86% pemahaman peserta sudah baik terkait manfaat yoghurt, penyimpanan yoghurt yang baik, dan hal-hal penting yang harus diperhatikan dalam pembuatan yoghurt. Berdasarkan hasil evaluasi, maka tujuan penyuluhan ini telah tercapai dengan baik.

## Daftar Pustaka

- Almaida, R. G., Oktanella, Y., & Ciptadi, G. (2020). Variasi genetik kambing senduro dan peranakan etawa (pe) berdasarkan sekuen gen *cyt-b* (cytochrome- b) dengan metode *polymerase chain reaction* Genetic Variation of Senduro and Peranakan Etawa Goats Based on *Cyt-B* (Cytochrome-B) Gene Sequence Using *Po. Ternak Tropika*, 21(2), 102–110. <https://doi.org/10.21776/ub.jtapro.2020.021.02.3>
- Arief, H., Wulandari, E., & Fitriani, A. (2018). Peningkatan Nilai Tambah Susu Segar Melalui Teknik Pembuatan Yoghurt dan Mediana di Desa Cicadas dan Desa Sukamandi Kecamatan Sagalaherang Kabupaten Subang. *Jurnal Dedikasi*, 15, 114–121. <https://doi.org/https://doi.org/10.22219/dedikasi.v15i0.6680>
- De Santis, D., Giacinti, G., Chemello, G., & Frangipane, M. T. (2019). Improvement of the Sensory Characteristics of Goat Milk Yogurt. *Journal of Food Science*, 84(8), 2289–2296. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.14692>
- Evadewi, F. D., Sulistyanyngtyas, & Sukmaningsih, T. (2020). Peningkatan Fungsional Yoghurt Susu Kambing Pola hidup masyarakat Indonesia pada saat ini sudah banyak

- mengalami perubahan . mengkonsumsi makanan cepat saji yang menjadi penyebab penyakit fungsional menjadi sangat penting . telah melalui proses , mengandu. *Media Peternakan*, 22(2), 23–27. <http://e-journal.unwiku.ac.id/peternakan/index.php/MP/article/view/37>
- Febriana, D. N., Harjanti, D. W., & Sambodho, P. (2018). Korelasi ukuran badan, volume ambung dan produksi susu kambing Peranakan Etawah (PE) di Kecamatan Turi Kabupaten Sleman Yogyakarta. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 28(2), 134. <https://doi.org/10.21776/ub.jiip.2018.028.02.06>
- Fordian, D., Dai, R. R. M., & Sitio, N. M. (2020). Preparation of cintaratu village profile based on work demography, income and living sources. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 6–9.
- Herawati, D. A., & Wibawa, D. A. A. (2011). Pengaruh konsentrasi susu skim dan waktu fermentasi terhadap hasil pembuatan soyghurt. *Jurnal Ilmu Teknik Lingkungan*, 1(2), 48–58. [http://eprints.upnjatim.ac.id/1240/2/dewi\\_\(2\).pdf](http://eprints.upnjatim.ac.id/1240/2/dewi_(2).pdf)
- HP Sudaryati, Djajati, S., & Fachrizal, N. T. (2016). Pembuatan yoghurt bubuk susu kambing ettawa (making yoghurt powdered goat milk ettawa). *J.Rekapangan*, 11(2), 1–7.
- 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>
- Rangkuti, K. (2016). Dari susu sapi skala rumah tangga. *Jurnal Prodikmas*, 1(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.30596/jp.v1i01.923>
- Sepe, L., & Argüello, A. (2019). Recent advances in dairy goat products. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*, 32(8), 1306–1320.