



Peningkatan Pengetahuan Ibu Rumah Tangga di Desa Parigi Kabupaten Pangandaran Melalui Pelatihan Yogurt Susu Kambing

Enhancing Housewives' Knowledge Through Goat Milk Yoghurt Training in Parigi Village, Pangandaran Regency

Endah Yuniarti^{1*}, Gina Anggraeni², Yusri Lutfia Rahma², Diega Yanuar Putra², Deden Yusman Maulid³

Article Info:

* corresponding author:

Endah Yuniarti

email: e.yuniarti@unpad.ac.id

¹Departemen Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran, Sumedang, Indonesia

²Program Studi Peternakan K. Pangandaran, PSDKU Pangandaran, Universitas Padjadjaran

³Program Studi Pengolahan Hasil Laut, Politeknik Kelautan dan Perikanan Pangandaran, Pangandaran, Indonesia

Author ID:

¹ <https://orcid.org/0000-0003-3714-5599>

Submitted : Nov 26, 2026

Revised : Nov 02, 2026

Accepted : Nov 05, 2026

e-ISSN: 2723 – 6994

<https://doi.org/10.24198/fjcs.v7i1.69511>

© Published by Farmers: Journal of Community Services (2026) Universitas Padjadjaran

Abstract

Empowering housewives is essential for strengthening family and community food security. Pangandaran Regency has potential for dairy goat farming; however, its utilization remains limited, resulting in low added value. This community-based training aimed to enhance the knowledge and skills of housewives in processing goat milk into yoghurt as a nutritious, shelf-stable, and economically valuable product. The program consisted of educational sessions on goat milk benefits, functional food concepts, and fermentation principles, followed by demonstrations and hands-on yoghurt production using locally sourced goat milk. The results indicated an improvement in participants' knowledge, as reflected in higher Post-test scores compared to Pre-test results. Participants also developed practical skills in yoghurt processing and sanitation practices. All participants successfully produced yoghurt with acceptable quality. Overall, the training effectively improved participants' capacity to utilize local food resources, supported product diversification, and contributed to strengthening household-level food security and potential small-scale entrepreneurship. The follow-up to this community service program includes the development of instructional modules and continuous mentoring to ensure the sustainability of the program.

Keywords: Goat Milk, Food Security, Training, Yogurt

Abstrak

Pemberdayaan ibu rumah tangga merupakan salah satu upaya penting dalam memperkuat ketahanan pangan keluarga dan masyarakat. Kabupaten Pangandaran merupakan salah satu wilayah pesisir yang memiliki peternakan kambing perah yang cukup potensial, namun pemanfaatannya belum optimal sehingga nilai tambah yang dihasilkan masih rendah. Kegiatan pelatihan pengolahan yogurt susu kambing dilaksanakan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu rumah tangga dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang lebih tahan simpan, bergizi, serta memiliki peluang usaha. Metode kegiatan meliputi penyuluhan mengenai manfaat susu kambing dan konsep pangan fungsional, diikuti dengan praktik langsung pembuatan yogurt susu kambing. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta yang terlihat dari perbandingan nilai sebelum dan sesudah pelatihan. Peserta memahami prinsip dasar fermentasi, teknik pengolahan, serta pentingnya sanitasi dalam produksi pangan. Selain itu, seluruh peserta mampu menghasilkan yogurt dengan kualitas yang baik. Hasil pelatihan dengan praktik langsung mampu meningkatkan pemahaman ibu rumah tangga dalam mengolah pangan lokal serta penguatan keterampilan peserta mengenai ketahanan pangan melalui diversifikasi produk serta peluang usaha rumah tangga. Tindak lanjut dari program pengabdian pada masyarakat ini adalah pembuatan modul materi dan pendampingan terhadap keberlanjutan program.

Kata Kunci: Ketahanan pangan, Pelatihan, Susu Kambing, Yoghurt



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

(<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>)

Pendahuluan

Kabupaten Pangandaran memiliki potensi peternakan kambing perah yang cukup besar untuk dikembangkan, khususnya jenis kambing perah Saanen dan Jawarandu. Susu kambing segar di wilayah ini telah dipasarkan dengan harga yang berada pada kisaran rata-rata, yaitu sekitar Rp. 40.000 per liter, dan sebagian telah diolah menjadi produk olahan seperti yoghurt. Yoghurt merupakan pangan olahan susu yang menggunakan teknologi fermentasi, sehingga yoghurt menawarkan banyak manfaat bagi kesehatan. Yoghurt merupakan makanan padat nutrisi, di mana dalam 100 gram yoghurt plain mengandung 3-6,5 gram protein berkualitas tinggi, kalsium, kalium, vitamin B2, B12, dan vitamin D, dengan lemak bervariasi. Selain itu, yoghurt juga mengandung probiotik, mineral dan vitamin, serta asam lemak bermanfaat (Fernandez *et al*, 2017; Hadjimbei *et al*, 2022).

Yoghurt juga diyakini memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, diantaranya membantu menyeimbangkan flora usus, meningkatkan kesehatan kardiovaskular, mencegah osteoporosis, dan meningkatkan fungsi imun jika dikonsumsi secara rutin (Savaiano & Hutkins, 2020; Pei, *et al*, 2017). Dengan segala kebaikan dari yoghurt, keterbatasan pengembangan produk tersebut belum memberikan dampak optimal karena tingkat pengetahuan dan kesadaran masyarakat terhadap keunggulan yoghurt susu kambing masih rendah. Selain itu, persepsi negatif terhadap susu kambing, seperti aroma prengus dan anggapan hanya dikonsumsi oleh kelompok tertentu, masih cukup kuat sehingga mempengaruhi minat konsumsi. Keterbatasan edukasi konsumen ini berdampak pada sempitnya pasar yoghurt susu kambing dan belum maksimalnya nilai tambah yang dapat diperoleh peternak serta masyarakat sekitar.

Rendahnya penerimaan yoghurt susu kambing di masyarakat Pangandaran terutama disebabkan oleh keterbatasan edukasi konsumen yang bersifat spesifik dan aplikatif. Sebagian masyarakat belum memahami perbedaan karakteristik yoghurt susu kambing dibandingkan susu kambing segar, termasuk perubahan aroma dan cita rasa akibat proses fermentasi yang justru menurunkan kesan prengus. Selain itu, informasi mengenai manfaat fungsional yoghurt susu kambing, cara konsumsi yang tepat, serta keamanannya bagi berbagai kelompok usia masih sangat terbatas. Minimnya edukasi yang terarah ini menyebabkan yoghurt susu

kambing belum dipersepsikan sebagai pangan fungsional bernilai tambah, melainkan masih dipandang sebagai produk alternatif dengan pasar sempit, sehingga potensi pengembangannya belum optimal.

Ibu rumah tangga (IRT) memiliki peran strategis dalam pengelolaan pangan keluarga sekaligus sebagai penggerak awal usaha mikro berbasis produk lokal. Dalam konteks yoghurt susu kambing, IRT berpotensi menjadi agen edukasi di tingkat rumah tangga dan komunitas, terutama dalam membentuk persepsi positif terhadap produk pangan fungsional. Pelatihan keterampilan pengolahan susu kambing menjadi yoghurt tidak hanya meningkatkan pengetahuan teknis, tetapi juga membekali peserta dengan pemahaman mengenai manfaat kesehatan, karakteristik produk hasil fermentasi, serta penyajian yang tepat. Sejumlah penelitian menunjukkan bahwa program pelatihan yang disertai praktik langsung secara signifikan mampu meningkatkan keterampilan, kepercayaan diri, dan kesiapan peserta dalam mengembangkan usaha pangan skala rumah tangga (Wedaswari, *et al*, 2025).

Berdasarkan latar belakang tersebut, tim pengabdian kepada masyarakat melaksanakan kegiatan pelatihan pembuatan yogurt susu kambing bagi IRT di Desa Parigi. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah susu kambing menjadi yoghurt yang aman, bernilai gizi, dan dapat diterima konsumen, sekaligus memperkuat pemahaman mengenai keunggulan yoghurt susu kambing sebagai pangan fungsional. Melalui kegiatan ini, terkait manfaat susu kambing dan teknik pengolahannya menjadi yogurt. Selain itu, kegiatan ini juga diharapkan dapat mendorong pengembangan usaha kecil berbasis susu kambing yang berkelanjutan di wilayah tersebut.

Materi dan Metode Pelaksanaan

Metode kegiatan pengabdian masyarakat ini menerapkan pendekatan partisipatif yang melibatkan 20 ibu rumah tangga di Desa Parigi, Kecamatan Parigi, Pangandaran pada 28 Juni 2025. Jumlah peserta merupakan perwakilan dari setiap Dusun yang ada di Desa Parigi dimana satu Dusun diwakilkan oleh 5 orang. Tahap awal kegiatan dimulai dengan identifikasi kebutuhan dan koordinasi bersama perangkat desa guna menentukan peserta, lokasi, serta waktu pelaksanaan. Kegiatan kemudian dilanjutkan dengan penyuluhan mengenai manfaat susu kambing dan

peluang pengembangan produk olahannya, disampaikan melalui presentasi interaktif dan diskusi kelompok untuk mendorong partisipasi aktif peserta. Pendekatan ini sejalan dengan prinsip pemberdayaan masyarakat yang menempatkan peserta sebagai subjek utama pembelajaran, sebagaimana diuraikan oleh Rahman, (2019). Penggunaan metode interaktif ini juga sesuai dengan praktik pemberdayaan komunitas yang menekankan kolaborasi dan keterlibatan langsung, seperti dijelaskan dalam studi oleh Sunarsi *et al.* (2024).

Setelah sesi penyuluhan, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan yogurt plain melalui demonstrasi instruktur dan praktik langsung oleh seluruh peserta. Evaluasi dilaksanakan menggunakan *Pre-test* dan *Post-test* untuk menilai peningkatan pengetahuan terkait proses pengolahan susu kambing serta kemampuan peserta dalam mengikuti tahapan produksi. Model pelatihan berbasis praktik ini merujuk pada pendekatan edukatif yang mengintegrasikan teori dan keterampilan langsung, sebagaimana rekomendasi pelaksanaan program pengolahan pangan pada tingkat rumah tangga yang disampaikan oleh Wulandari *et al.* (2025). Pendekatan terintegrasi ini dinilai efektif dalam meningkatkan kompetensi peserta sekaligus memperkuat kemampuan mereka untuk mengembangkan produk olahan secara mandiri.

Hasil dan Pembahasan

Pemahaman mendasar mengenai teknik pengolahan pangan menjadi aspek penting dalam upaya meningkatkan kemampuan masyarakat, terutama dalam mendorong pemanfaatan bahan pangan lokal sehingga memiliki nilai tambah yang lebih optimal (Winahyu & Lestari, 2021). Pengetahuan tentang teknik dasar pengolahan, sanitasi, serta prinsip fermentasi membantu individu membuat keputusan yang tepat dalam memilih dan memproduksi olahan pangan yang aman dan bermutu. Bagi ibu rumah tangga, pemahaman ini menjadi lebih penting karena mereka berperan langsung dalam pengolahan makanan sehari-hari. Dengan memahami konsep dasar pembuatan yogurt, mereka dapat menghasilkan produk olahan susu yang lebih tahan lama, memiliki cita rasa khas, dan berpotensi mendukung ekonomi keluarga melalui produksi skala rumahan.



Gambar 1. Peserta Penyuluhan Ketahanan Pangan Melalui Pembuatan Yogurt

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan menerapkan pemahaman melalui pengenalan tahapan pembuatan yogurt yang meliputi sterilisasi alat, pemanasan susu, proses inokulasi starter, serta fermentasi pada suhu terkontrol. Penyuluhan disampaikan secara interaktif menggunakan media presentasi dan demonstrasi untuk memberikan gambaran praktis mengenai setiap tahapan. Peserta kemudian mengikuti praktik langsung sebagai bagian dari pembelajaran aplikatif yang memungkinkan mereka memahami tekstur, aroma, serta konsistensi yogurt yang baik. Pendekatan berbasis praktik ini selaras dengan temuan bahwa pelatihan pengolahan pangan yang melibatkan pengalaman langsung lebih efektif dalam meningkatkan kemampuan dan kemandirian peserta (Jumiati *et al.*, 2025). Pendekatan dalam kegiatan ini tidak hanya memperkuat pemahaman peserta mengenai teknik fermentasi, tetapi juga membekali mereka keterampilan dasar yang dapat dikembangkan menjadi peluang usaha sederhana di tingkat keluarga. Hasil evaluasi ini menunjukkan sejauh mana pelatihan pembuatan yogurt berhasil dicapai oleh peserta sekaligus mengungkap bagian-bagian yang masih memerlukan peningkatan dan pendampingan lebih lanjut. Adapun hasil evaluasi dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 menunjukkan adanya peningkatan tingkat pengetahuan peserta setelah mengikuti pelatihan pembuatan yogurt susu kambing. Secara umum, sebagian besar peserta mampu memberikan jawaban yang benar pada hampir seluruh pertanyaan setelah pelatihan, yang mengindikasikan bahwa materi dan praktik yang diberikan berhasil meningkatkan pemahaman ibu rumah tangga. Pertanyaan mengenai fungsi bakteri baik, manfaat pangan fermentasi, dan contoh makanan fermentasi memperoleh persentase

jawaban benar yang tinggi baik sebelum maupun sesudah pelatihan. Hal ini menunjukkan bahwa peserta telah memiliki pengetahuan dasar mengenai pangan sehat, dan pelatihan memperkuat pemahaman tersebut. Namun demikian, beberapa aspek teknis seperti lama fermentasi dan pengelolaan sisa bahan masih memerlukan penguatan, terlihat dari persentase jawaban benar yang tidak mengalami peningkatan signifikan atau bahkan menurun. Kondisi ini menunjukkan bahwa peserta

membutuhkan penjelasan lebih mendalam terkait prosedur teknis dan sanitasi dalam pengolahan yogurt. Secara keseluruhan, peningkatan nilai pada sebagian besar parameter menegaskan bahwa pelatihan ini efektif dalam menambah pengetahuan ibu rumah tangga, terutama dalam memahami tahapan proses, prinsip fermentasi, dan potensi yogurt susu kambing sebagai produk pangan yang mendukung ketahanan pangan keluarga.

Tabel 1. Hasil *Pre-test* dan *Post-test* Peserta PPM Desa Parigi 2025 Mengenai Yogurt

Parameter	Persentase (%)	
	Sebelum	Sesudah
Apa fungsi utama bakteri baik (probiotik) dalam tubuh?		
Benar	100	100
Salah	0	0
Yoghurt termasuk pangan fungsional karena		
Benar	89	100
Salah	11	0
Manakah contoh makanan fermentasi yang baik untuk pencernaan		
Benar	100	100
Salah	0	0
Prebiotik adalah		
Benar	83	83
Salah	17	17
Bahan utama pembuatan yoghurt rumahan adalah		
Benar	100	100
Salah	0	0
Suhu ideal saat mencampurkan starter adalah sekitar		
Benar	100	100
Salah	0	0
Berapa lama waktu fermentasi yoghurt?		
Benar	44	50
Salah	56	50
Mengapa penting menggunakan celemek dan sarung tangan saat membuat yoghurt?		
Benar	100	100
Salah	0	0
Jika starter yoghurt tidak disimpan di kulkas, kemungkinan yang terjadi adalah		
Benar	100	100
Salah	0	0
Apa yang harus dilakukan dengan sisa bahan atau limbah yoghurt?		
Benar	78	39
Salah	22	61

Sumber : Data Primer PPM Desa Parigi (2025)

Tim Pengabdian masyarakat juga memberikan lembar *post-test* bagian II yang disusun untuk mengevaluasi tanggapan peserta terhadap pelaksanaan pelatihan serta mengukur perubahan sikap, minat, dan kesiapan para ibu rumah tangga dalam mengolah susu kambing menjadi yogurt setelah mengikuti kegiatan. Berbeda dengan *post-*

test bagian I yang berfokus pada pengetahuan dasar mengenai olahan yogurt, pada bagian II ini para peserta diminta menilai aspek persepsi melalui beberapa indikator, yaitu kemudahan memahami materi, kebermanfaatan penyuluhan, kejelasan sesi praktik, keyakinan peserta untuk mencoba membuat yogurt secara mandiri, dan ketertarikan mengikuti

pelatihan lanjutan mengenai pengolahan pangan dari hasil peternakan. Selain itu, bagian ini juga menyediakan kolom saran yang memungkinkan peserta memberikan masukan mengenai jenis pelatihan berikutnya yang mereka butuhkan. Gambaran ini memberikan informasi penting mengenai kualitas pelatihan secara keseluruhan serta respon peserta terhadap kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan.

post-test Mayoritas peserta menyatakan bahwa materi mudah dipahami, penyuluhan membantu meningkatkan pemahaman tentang manfaat yogurt, dan sesi praktik dinilai jelas serta mudah diikuti. Sebagian besar peserta juga merasa lebih percaya diri untuk mencoba membuat yogurt secara mandiri setelah mengikuti kegiatan. Selain itu, minat peserta untuk mengikuti pelatihan lanjutan cukup tinggi, yang terlihat dari banyaknya usulan terkait pelatihan pengolahan pangan hewani lainnya. Secara keseluruhan, hasil ini menggambarkan bahwa pelatihan tidak hanya meningkatkan pengetahuan peserta, tetapi juga berdampak pada sikap, motivasi, serta kesiapan mereka untuk mengembangkan keterampilan pengolahan pangan lokal.

Peningkatan Keterampilan dan Keberhasilan

Seluruh peserta berhasil menghasilkan yogurt dengan tekstur lembut dan cita rasa asam yang khas sesuai dengan standar organoleptik produk fermentasi susu (Yoesepa *et al.* 2022). Berdasarkan hasil uji organoleptik sederhana yang meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan kekentalan, diperoleh bahwa 90% produk dinilai layak konsumsi dan memenuhi kriteria mutu yang baik, baik dari segi keasaman maupun kestabilan tekstur. Temuan ini sejalan dengan penelitian yang menegaskan bahwa kontrol suhu dan durasi fermentasi merupakan faktor kunci dalam menghasilkan yogurt dengan karakteristik sensoris yang optimal (Haskito *et al.*, 2024). Sementara itu, sekitar 10% produk menunjukkan sedikit variasi pada tingkat kekentalan dan rasa, yang disebabkan oleh waktu fermentasi yang kurang optimal atau perbedaan suhu inkubasi yang tidak seragam selama proses pembuatan.

Meskipun terdapat variasi tersebut, hasil pelatihan menunjukkan capaian yang baik karena seluruh peserta mampu menyelesaikan rangkaian proses pembuatan yogurt secara mandiri, mulai dari pemanasan, pendinginan, inokulasi starter, hingga tahap fermentasi dan penyimpanan akhir. Keberhasilan ini sejalan dengan temuan bahwa

pelatihan berbasis praktik langsung mampu meningkatkan keterampilan teknis peserta dalam pengolahan produk fermentasi (Wulansari *et al.*, 2025). Kegiatan praktik ini tidak hanya menguatkan pemahaman peserta mengenai prinsip fermentasi dan aspek pengendalian mutu, tetapi juga meningkatkan kepercayaan diri serta motivasi mereka untuk memproduksi yogurt secara mandiri di rumah.



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Yogurt

Dampak dan Nilai Tambah Produk

Pengolahan susu menjadi yogurt memberikan nilai tambah yang jelas baik dari aspek ekonomi maupun fungsional. Produk fermentasi memiliki daya simpan lebih panjang, stabilitas mutu lebih baik, serta diterima luas oleh konsumen sebagai pangan sehat, sehingga meningkatkan peluang pemasaran dibandingkan susu segar yang mudah rusak (Widodo *et al.*, 2021) *et al* Dengan demikian, proses sederhana yang dilakukan di tingkat rumah tangga mampu meningkatkan utilitas dan nilai ekonomi susu sekaligus memberikan pilihan produk yang lebih variatif.

Sejalan dengan itu, nilai tambah yang dihasilkan juga mencakup peningkatan keamanan pangan, karena fermentasi menekan pertumbuhan mikroorganisme pembusuk dan patogen melalui produksi asam laktat (Sunaryo *et al.*, 2022). Namun, proses ini tetap memiliki tantangan seperti kebutuhan kontrol suhu fermentasi, sanitasi alat, dan konsistensi penggunaan starter, yang jika tidak dikelola dapat menurunkan mutu yogurt atau menimbulkan ketidaksesuaian karakteristik produk (Haskito *et al.*, 2024). Aspek-aspek teknis ini menunjukkan bahwa peningkatan nilai tambah harus

didukung oleh keterampilan dasar yang memadai.

Secara keseluruhan, pengolahan susu menjadi yogurt berpotensi memberikan keuntungan signifikan bagi rumah tangga, terutama dalam menciptakan produk yang lebih tahan lama, bernilai lebih tinggi, dan dapat diproduksi dengan peralatan sederhana. Pelatihan yang diberikan kepada peserta bukan hanya menambah wawasan mengenai cara pengolahan, tetapi juga memperluas kapasitas mereka dalam memanfaatkan sumber daya lokal secara produktif. Pemahaman ini menjadi landasan penting sebelum membahas capaian pelatihan secara lebih khusus pada aspek keberhasilan program.

Keberhasilan pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan yogurt susu kambing di Desa Parigi dapat dilihat dari beberapa aspek utama yang mencerminkan efektivitas program, partisipasi peserta, serta keberlanjutan dampak setelah pelatihan. Secara umum, capaian ini sejalan dengan indikator keberhasilan program pengabdian masyarakat. Hasil *pre-test* dan *post-test* menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta dalam memahami manfaat susu kambing, prinsip dasar fermentasi, sanitasi pangan, dan tahapan pengolahan yogurt.

Peningkatan pemahaman peserta menunjukkan bahwa metode penyuluhan yang dipadukan dengan praktik langsung efektif dalam memperkuat kompetensi mereka. Hal ini sejalan dengan Sari *et al.* (2023), yang menyampaikan pelatihan berbasis praktik mampu meningkatkan pengetahuan ibu rumah tangga dalam pengolahan pangan fungsional. Selain itu, seluruh peserta memperlihatkan antusiasme tinggi melalui keaktifan berdiskusi, kehadiran penuh, dan kemauan untuk mencoba praktik secara mandiri. Tingginya motivasi tersebut sesuai dengan temuan Widyastuti *et al.* (2022) yang menegaskan bahwa antusiasme masyarakat merupakan indikator penting keberhasilan program pemberdayaan perempuan berbasis potensi lokal. Lebih lanjut, sebagian besar peserta menyatakan minat untuk melanjutkan produksi yogurt, baik sebagai konsumsi keluarga maupun peluang usaha, yang mencerminkan dampak berkelanjutan terhadap ekonomi rumah tangga. *et al* Tindak lanjut dari program pengabdian pada masyarakat ini adalah pembuatan modul materi dan pendampingan terhadap keberlanjutan program.

Simpulan

Kegiatan pelatihan pembuatan yogurt susu kambing

di Desa Parigi Kabupaten Pangandaran berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu rumah tangga dalam mengolah susu kambing menjadi produk pangan yang bergizi dan lebih tahan simpan. Peserta mampu memahami materi, mengikuti praktik dengan baik, serta menunjukkan peningkatan hasil evaluasi sebelum dan sesudah pelatihan. Kegiatan ini juga dilaksanakan dengan metode praktik langsung yang efektif dalam membangun kepercayaan diri peserta, dan penggunaan bahan lokal yang relevan dengan kondisi wilayah pesisir. Namun demikian, beberapa peserta masih memerlukan pendampingan terkait aspek teknis seperti lama waktu fermentasi dan pengelolaan sisa bahan. Kegiatan ini berpotensi dikembangkan melalui pelatihan lanjutan mengenai olahan pangan hewani lainnya, sehingga dapat memperluas keterampilan peserta, membuka peluang usaha rumah tangga, dan memperkuat ketahanan pangan keluarga serta masyarakat setempat.

Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terima kasih kepada Rektor Universitas Padjadjaran atas dukungan pendanaan melalui skema hibah internal UNPAD Bermanfaat tahun 2025. Ucapan terimakasih juga disampaikan kepada Pemerintah Desa Parigi, Pangandaran beserta seluruh perangkat desa atas dukungan, fasilitasi perizinan, dan kerja sama yang diberikan selama pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

Daftar Pustaka

- Haskito, A. E. P., Mahdi, C., Mawarni, R. E., & Immauliate, S. M. (2024). Pengaruh Penyimpanan Suhu Refrigerasi terhadap Karakteristik Fisik Organoleptik, Nilai pH, Cemar Coliform dan Salmonella spp., Yoghurt Susu Kambing dengan Penambahan Tepung Bekatul Beras Merah. *Jurnal Kajian Veteriner*, 12(1), 122-140.
- Haskito, A., Prakoso, D., & Wibowo, A. (2024). Optimasi proses fermentasi yogurt terhadap mutu fisik dan organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 12(1), 45–53.
- Jumiati, A., Aryani, E., & Ikayani, E. S. (2025). Sosialisasi Peran Perempuan dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan di Desa Paulan Kecamatan Colomadu Kabupaten Karanganyar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 3(6), 2980-2984.
- Pamela, V. Y. (2022). Karakteristik Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt Dengan Variasi Susu Skim

- Dan Lama Inkubasi: Sifat Organoleptik Yoghurt. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 3(1), 18-24.
- Pratiwi, R., Sundari, S., & Hapsari, A. (2020). Pemberdayaan Perempuan melalui Pelatihan Pengolahan Pangan Berbasis Komunitas. *Jurnal Abdimas Madani*, 2(1), 45–52.
- Rahman, A. (2019). Pendekatan Partisipatif Dalam Pengembangan Komunitas. *Modul Pengembangan Komunitas. Bogor: Program Perencanaan dan Pengembangan Komunitas P4W. LPPM Institutue Pertanian Bogor.*
- Sari, M., Yuliana, A., & Fitriani, D. (2023). Pelatihan Pengolahan Pangan Fungsional untuk Ibu Rumah Tangga dalam Mendukung Ketahanan Pangan. *Jurnal Bakti Negeri*, 7(2), 134–142
- Sunarsi, D., Teriyan, A., & Haryadi, R. N. (2024). Sinergi pendidikan dan pemberdayaan: Program pengabdian kepada masyarakat melalui dialog interaktif dan pembelajaran berkelanjutan. *SocServe: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(1), 19-24.
- Sunaryo, T., Wijaya, E., & Darmawan, R. (2022). Pangan fermentasi dan sifat fungsionalnya: Sebuah tinjauan. *Food Science Progress Indonesia*, 5(3), 120–132.
- Widodo, A., Prabowo, H., & Nirmala, N. (2021). Peningkatan nilai tambah produk pangan melalui teknologi pengolahan. *Jurnal Teknologi Agroindustri*, 15(1), 33–42
- Widyastuti, E., Lestari, D., & Nurjanah, S. (2022). Peningkatan Kapasitas Perempuan Desa melalui Pelatihan Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Abdimas Kartika*, 4(4), 301–309.
- Winahyu, N., & Lestari, R. D. (2021). Analisis Keuntungan Produk Olahan Susu Pasteurisasi Skala Rumah Tangga. *Journal Science Innovation and Technology (SINTECH)*, 2(1), 22-27.
- Wulandari, I. S., Mayasari, F., Putri, W. A., Metekohy, F. A., Harsono, M. S. Z., Yudhantara, N. R., & Pramesthi, N. D. (2025). Transformasi Pengetahuan dan Sikap Ibu Rumah Tangga melalui Penyuluhan Gizi Seimbang dan Pangan Aman. *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia*, 4(4), 1255-1265.
- Wulansari, P. D., Pratiwi, L., Supriatman, A., Sumarmono, J., Setianto, N. A., & Naufalin, R. (2025). Strategi Peningkatan Keterampilan Pengolahan Yoghurt di Sentra Sapi Perah Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JPKM) TABIKPUN*, 6(1), 27-34.