

Inovasi Produk Melalui Pelatihan Pembuatan Yogurt Susu Kambing Skala Mikro Dalam Peningkatan Pendapatan Rumah Tangga Di Desa Pone Kecamatan Limboto Barat Kabupaten Gorontalo

Sri Yenny Pateda*¹, Umbang Arif Rokhayati², Sri Suryaningsih Djunu³, Nibras Laya⁴, Ellen Saleh⁵, Srisukmawati Zainudin⁶

^{1,2,3,4,5,6} Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia

*e-mail: syenip@ung.ac.id

Abstrak

Tujuan pelaksanaan kegiatan KKN untuk memperkenalkan inovasi produk berbasis potensi lokal, meningkatkan kapasitas produksi rumah tangga, serta mendukung penguatan ekonomi keluarga. Dengan pendekatan edukatif dan aplikatif, kegiatan pengabdian ini diharapkan mampu mendorong tumbuhnya usaha kecil berbasis pangan lokal dan menciptakan dampak sosial ekonomi yang berkelanjutan di masyarakat. Target khusus yang ingin dicapai pada kegiatan KKN adalah masyarakat mampu mempraktikkan teknik pembuatan yogurt dan terbentuknya kelompok usaha mikro, meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya protein hewani dan berkembangnya potensi ekonomi lokal dari hasil olahan susu seperti yogurt susu kambing. Kegiatan pelatihan dirancang dengan metode pendekatan aplikatif dan partisipatif guna meningkatkan pengetahuan serta keterampilan peserta dalam pengolahan susu kambing menjadi yogurt. Metode yang digunakan mencakup penyuluhan interaktif mengenai manfaat dan teknik fermentasi susu kambing, demonstrasi tahapan pembuatan yogurt, praktek pengolahan oleh peserta, serta pendampingan lanjutan untuk memastikan keberhasilan penerapan teknologi pengolahan dan pengembangan usaha berbasis produk susu kambing. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa metode pembelajaran yang menekankan partisipasi aktif dan praktik langsung mampu meningkatkan pengetahuan serta keterampilan masyarakat dalam mengolah susu kambing menjadi yogurt. Keberhasilan peserta dalam menghasilkan produk yogurt secara mandiri menjadi indikator bahwa teknologi pengolahan pangan sederhana dapat diterapkan dengan mudah di tingkat rumah tangga. Selain meningkatkan keterampilan teknis, kegiatan ini juga memperluas pemahaman masyarakat mengenai nilai gizi susu kambing dan manfaat produk fermentasi bagi kesehatan. Melalui rangkaian demonstrasi, praktik, dan pendampingan, peserta memperoleh pengalaman nyata yang mendorong tumbuhnya kepercayaan diri untuk mengembangkan usaha pengolahan susu kambing secara mandiri.

Kata kunci: Inovasi Produk, Susu Kambing, Yogurt, Pendapatan

Abstract

The purpose of the Community Service Program (KKN) is to introduce product innovations based on local potential, increase household production capacity, and support family economic empowerment. Using an educational and practical approach, this community service activity is expected to encourage the growth of small businesses based on local food and create a sustainable socio-economic impact in the community. Specific targets for the KKN program include community practice in yogurt-making techniques and the formation of micro-enterprise groups, increased public awareness of the importance of animal protein, and the development of local economic potential from dairy products, such as goat's milk yogurt. The training was designed using an applied and participatory approach to enhance participants' knowledge and skills in processing goat's milk into yogurt. The methods used included interactive counseling on the benefits and techniques of goat's milk fermentation, demonstrations of the yogurt-making stages, hands-on processing by participants, and follow-up mentoring to ensure the successful implementation of processing technology and the development of goat's milk-based businesses. The training results demonstrated that the learning method, which emphasizes active participation and hands-on practice, improved community knowledge and skills in processing goat's milk into yogurt. Participants' success in producing yogurt independently demonstrates that simple food processing technology can be easily implemented at the household level. In addition to improving technical skills, this activity also broadens the community's understanding of the nutritional value of goat's milk and the health benefits of fermented

products. Through a series of demonstrations, practical exercises, and mentoring, participants gain real-world experience that fosters confidence in developing independent goat milk processing businesses.

Keywords: *Innovation, Product, Goat Milk, Yogurt, Income*

1. PENDAHULUAN

Inovasi produk merupakan salah satu strategi penting untuk meningkatkan nilai tambah hasil peternakan dan memperkuat ekonomi rumah tangga. Salah satu bentuk inovasi yang potensial adalah pengolahan susu kambing menjadi yogurt pada skala mikro. Desa Pone merupakan salah satu desa yang memiliki potensi pengembangan kambing yang menghasilkan susu. Susu kambing merupakan salah satu sumber pangan hewani yang memiliki nilai gizi tinggi dan manfaat kesehatan yang cukup potensial, susu kambing memiliki kandungan protein, lemak, serta mineral yang lebih mudah dicerna oleh tubuh. (Nayik *et al.* 2022) Susu kambing sudah mulai dikenal dimasyarakat namun, pemanfaatannya pada masyarakat masih terbatas pada konsumsi segar dan belum banyak dikembangkan menjadi produk olahan bernilai tambah seperti yogurt.

Yogurt merupakan produk fermentasi susu yang mengandung bakteri asam laktat, memiliki manfaat probiotik, (Ayivi, & Ibrahim, S. A. 2022) Hingga saat ini sudah digemari oleh berbagai kalangan masyarakat karena rasanya yang khas dan manfaat kesehatannya. Melalui inovasi pengolahan susu kambing menjadi yogurt, produk ini tidak hanya dapat memperpanjang masa simpan susu segar, tetapi juga meningkatkan nilai ekonomisnya. Inovasi ini dapat menjadi peluang usaha baru yang relevan untuk dikembangkan pada skala rumah tangga atau mikro dan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Kegiatan KKN ini bertujuan untuk memperkenalkan inovasi produk berbasis potensi lokal, meningkatkan kapasitas produksi rumah tangga, serta mendukung penguatan ekonomi keluarga. Dengan pendekatan edukatif dan aplikatif, kegiatan pengabdian ini diharapkan mampu mendorong tumbuhnya usaha kecil berbasis pangan lokal dan menciptakan dampak sosial ekonomi yang berkelanjutan di masyarakat di desa Pone. Pengolahan susu kambing menjadi yogurt, diharapkan para peternak tidak hanya menjual susu dalam bentuk segar, tetapi juga bisa diberdayakan oleh masyarakat sekitar khusus ibu rumah tangga untuk menghasilkan produk olahan yang lebih tahan lama dan memiliki nilai jual lebih tinggi.

Inovasi produk susu dapat menjadi peluang usaha baru yang relevan untuk dikembangkan pada skala rumah tangga atau mikro. Pengolahan susu kambing menjadi yoghurt dapat menjadi salah satu upaya meningkatkan pengetahuan masyarakat sekaligus membuka peluang pengembangan usaha berbasis produk susu kambing (Yuniarti *et al.* 2021), namun demikian, masih banyak masyarakat, khususnya peternak kambing perah dan pelaku UMKM, yang belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah susu. Oleh karena itu, diperlukan kegiatan pemberdayaan masyarakat yang dapat membantu meningkatkan keterampilan dan pendapatan masyarakat desa. kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan pembuatan yogurt susu kambing skala mikro. Dengan adanya pelatihan pembuatan yogurt susu kambing, diharapkan para ibu rumah tangga, peternak, dan pelaku UMKM dapat memanfaatkan hasil ternaknya secara lebih optimal, meningkatkan nilai jual produk, serta memperluas peluang usaha yang berkelanjutan. (Utami *et al.* 2020)

2. METODE

2.1. Metode Pelatihan

Kegiatan pengabdian ini akan dilaksanakan dengan menggunakan metode pendekatan Participatory Technology Development (PTD) yang menempatkan masyarakat, yang berpusat pada petani (*farmer-centred approach*) yang menggeser pola pengembangan teknologi dari model top-down technology transfer menuju sistem inovasi kolaboratif dan aplikatif, (Jeyarajan, V. (2018). Tujuan PTD adalah agar masyarakat peternak di Kabupaten Gorontalo dapat terlibat secara

aktif dan langsung menguasai keterampilan yang dilatihkan. Metode pelaksanaan kegiatan terdiri dari beberapa tahap utama sebagai berikut:

1. Sosialisasi dan Identifikasi Mitra
Tahap awal kegiatan dimulai dengan sosialisasi program kepada masyarakat peternak serta identifikasi calon peserta yang memiliki ketertarikan dalam pengolahan susu kambing. Kegiatan ini dilakukan melalui koordinasi dengan aparat desa, kelompok ternak, atau koperasi peternak setempat.
2. Penyampaian Materi Teoritis
Materi disampaikan melalui sesi ceramah dan diskusi interaktif mengenai
 - a. Potensi ekonomi susu kambing jika diolah menjadi produk olahan.
 - b. Dasar-dasar fermentasi dan pembuatan yogurt.
 - c. Standar kebersihan, keamanan pangan, dan sanitasi peralatan.
3. Demonstrasi dan Praktik Pembuatan Yogurt
Peserta diajak untuk mengikuti secara langsung proses pembuatan yogurt:
 - a. Pemanasan dan pasteurisasi susu kambing.
 - b. Penambahan kultur starter.
 - c. Proses fermentasi dan pendinginan.
 - d. Pengemasan sederhana yang higienis.
4. Diskusi, Tanya Jawab, dan Pemecahan Masalah
Sesi ini disiapkan untuk menjawab pertanyaan peserta terkait proses pengolahan yogurt, kendala teknis, serta tips keberhasilan fermentasi. Diskusi ini juga menjadi wadah pertukaran pengalaman antar peternak.
5. Evaluasi dan Monitoring
dilakukan melalui kuis singkat dan observasi hasil praktik untuk mengukur pemahaman peserta. Selain itu, tim pengabdian akan melakukan kunjungan tindak lanjut untuk memantau apakah peserta telah mempraktikkan hasil pelatihan secara mandiri.

2.2. Waktu dan Lokasi Pelatihan:

Pelaksanaan KKN dilaksanakan selama 45 hari dimulai pada tanggal 8 April s/d 23 Mei 2026 dan berlokasi di Desa Pone Kecamatan Limboto Barat. Kabupaten Gorontalo.

2.3. Peserta Pelatihan dan Pelatih:

Peserta Pelatihan adalah kelompok tani ternak mitra Desa Pone Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo. Fasilitator/pelatih serta pendamping teknis pelatihan dan demplot kegiatan adalah tenaga ahli di bidang Produksi Ternak, Teknologi Pakan Ternak, Sosial Ekonomi dari Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian dan Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat Universitas Negeri Gorontalo serta mahasiswa peserta KKN Tematik.

2.4. Kurikulum Pelatihan

Tabel 1. Kurikulum Pelatihan

No	Materi	Tujuan Yang Dicapai
1.	Pengenalan Susu Kambing	Memberi pemahaman Karakteristik susu kambing (lemak, protein, aroma khas) Perbandingan dengan susu sapi dan manfaat nutrisi
2	asar Fermentasi Yogurt	Memberikan pemahaman . Prinsip fermentasi asam laktat Mikroorganisme utama (Lactobacillus bulgaricus, Streptococcus thermophilus) Faktor keberhasilan fermentasi: (suhu waktu starter culture)
3	Sanitasi & Keamanan Pangan	Memberikan pemahaman Higienitas alat & lingkungan,Pasteurisasi susu kambing ,Kontrol kontaminasi Penyimpanan bahan baku dan produk
4	Proses pembuatan Yogurt Susu Kambing	Memberikan pemahaman bagaimana persiapan bahan baku ,Pasteurisasi (70–85°C) Pendinginan ke suhu inokulasi (40–45°C) Penambahan starter yogurt,,Inkubasi (6–12 jam) .Pendinginan & finishing
5	Variasi Produk & Inovasi	Memberikan pemahaman Yogurt plain vs flavored, Penambahan madu, buah, atau probiotik tambahan, Greek yogurt dari susu kambing,Yogurt drink vs set yogurt
6	Pengemasan & Penyimpanan	Memberikan pemahaman terkait bagaimana Jenis kemasan (cup, botol, pouch) Label pangan Umur simpan (shelf life) Rantai dingin (cold chain)
7	Analisis Usaha Sederhana	Memberikan pemahaman terkait Perhitungan HPP (Harga Pokok Produksi) dan Strategi pemasaran, Penentuan harga jual
8	Evaluasi & Uji Produk	Memberikan pemahaman terkait Uji organoleptik (rasa, aroma, tekstur), Standar kualitas yogurt, perbaikan produk

2.5. Teknik Pendekatan Penyelesaian Masalah

Berdasarkan permasalahan yang ada, maka ada beberapa solusi yang ditawarkan adalah:

1. Pelatihan dan pendampingan rutin bagi masyarakat peternak tentang teknik dasar dan lanjutan pengolahan susu kambing, seperti pembuatan yogurt. Pemberian modul atau panduan praktis berbentuk cetak maupun video tutorial yang mudah dipahami.
2. Pengadaan Alat Pengolahan Skala Kecil
Bantuan pemerintah atau koperasi berupa alat inkubasi dan/atau alat kebutuhan lainnya dapat menunjang proses produksi secara berkelanjutan.
3. Pembuatan Sentra Olahan Susu
Membangun pusat produksi bersama (sentra) di wilayah peternakan untuk mengolah susu kambing secara kolektif. Sentra ini dapat dikelola secara koperasi agar hasil olahan memiliki nilai tambah dan lebih terstandarisasi.
4. Pemasaran Produk Olahan Susu Kambing
Pelatihan pemasaran digital dan branding produk, termasuk desain kemasan, penggunaan media sosial, dan platform e-commerce. Menjalinkan kerja sama dengan toko ole-ole lokal, swalayan, dan marketplace online.
5. Pemberdayaan Komunitas Peternak
Membangun komunitas atau kelompok peternak yang saling berbagi pengetahuan dan pengalaman dalam pengolahan susu kambing. Komunitas ini juga dapat menjadi sarana untuk berinovasi dan berjejaring, serta memperkuat posisi tawar di pasar.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Hasil Capaian

Pelatihan tentang pembuatan yogurt susu kambing sbb:

- Waktu dan Lokasi: Bertempat di Desa Pone Kecamatan Limboto Barat. Kabupaten Gorontalo. Waktu pada Hari Sabtu Tanggal 8 Mei 2026.
- Peserta: Kegiatan pelatihan diikuti oleh masyarakat desa yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga, karang taruna, pemuda desa yang memiliki minat usaha kambing
- Fasilitator: Tim fasilitator berasal dari jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo dan mahasiswa KKN dalam menyajikan materi dan mendampingi praktik. Kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu:
 1. Penyuluhan Interaktif, yang berisi materi mengenai pengenalan ternak kambing dan pengolahan yogurt susu kambing. Dan Praktik langsung
 2. Pendampingan Teknis, dengan monitoring pengolahan susu secara berkala oleh mahasiswa KKN bersama masyarakat.
 3. Diskusi dan Evaluasi Akhir, untuk mengetahui tingkat pemahaman masyarakat dan menyusun rencana tindak lanjut setelah kegiatan berakhir.

3.2. Capaian Berdasarkan Metode Pelatihan

1. Penyuluhan interaktif pembuatan Yogurt

Kandungan gizi yogurt susu kambing memiliki kandungan gizi yang baik bagi kesehatan diantaranya kadar besi yaitu sebesar 4,4348 mg dan lebih tinggi dibandingkan pada yogurt susu sapi yang hanya sebesar 3,6839 mg, artinya yogurt tersebut sangat dianjurkan bagi penderita anemia (Putri & Anggraini, 2021). Penyuluhan terkait pengolahan susu kambing menjadi yogurt tidak hanya dapat meningkatkan daya simpan dan cita rasa produk, tetapi juga memberikan manfaat kesehatan melalui kandungan bakteri probiotik yang baik bagi pencernaan. Oleh karena itu, penyuluhan interaktif mengenai pembuatan yogurt susu kambing perlu dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan (Yuniarti, 2021). Melalui kegiatan yang menggabungkan penyampaian materi, diskusi, dan praktik langsung, peserta diharapkan mampu memahami proses fermentasi serta menerapkan teknik pembuatan yogurt yang benar sehingga dapat dimanfaatkan untuk konsumsi rumah tangga maupun sebagai peluang usaha yang memperkuat ekonomi masyarakat (Sinaga *et al.* 2023)

Para peserta terlihat cukup bersemangat dan antusias mengikuti penyuluhan para peserta banyak mengajukan pertanyaan terkait bagaimana mengetahui jenis kambing yang sehat menghasilkan susu yang layak untuk pembuatan yogurt (Rachman, A., Taufik, E., & Arief, I. I. 2018) Para peserta memperhatikan proses pengolahan terkait fermentasi dan pembuatan starter. dan pemasaran. Hal ini mencerminkan adanya minat untuk menerapkan pengetahuan tersebut dalam praktik, interaksi dua arah yang terjadi memperlihatkan bahwa pendekatan partisipatif efektif dalam membangun pemahaman dan motivasi masyarakat. diharapkan akan dihasilkan SDM yang mandiri yang berjiwa enterprenuer (wirausaha) sehingga mereka mampu menjadi subyek pembangunan. hal ini didukung pernyataan Mc Elwee & Bosworth, (2010) bahwa budaya kewirausahaan dalam sektor pertanian telah diakui sebagai faktor penting dalam proses pembangunan pertanian termasuk didalamnya peternakan.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan

2. Praktik Lapangan:

Praktik lapangan pembuatan yogurt susu kambing dilaksanakan sebagai kegiatan pembelajaran langsung yang bertujuan meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta dalam mengolah susu kambing menjadi produk fermentasi yang bernilai tambah. Yoghurt merupakan produk fermentasi bakteri asam laktat seperti *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* (Wibawanti dan Rinawidiastuti 2018). Dalam kegiatan ini, peserta terlibat secara aktif mulai dari persiapan alat dan bahan, proses pasteurisasi susu, pendinginan, penambahan starter, hingga tahap fermentasi dan penyimpanan yogurt. Selama praktik berlangsung, peserta juga diberikan penjelasan mengenai pentingnya penerapan sanitasi dan higiene untuk menghasilkan produk yang aman dan berkualitas. Melalui pengalaman langsung tersebut, peserta dapat memahami setiap tahapan produksi yogurt susu kambing secara lebih mendalam, mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi keberhasilan fermentasi, serta memperoleh keterampilan yang dapat diterapkan untuk kebutuhan konsumsi maupun pengembangan usaha olahan susu kambing. Kelayakan atau faktor lain yang harus diperhatikan untuk yoghurt yang berkualitas, yaitu kondisi bahan baku, proses pengolahan bahan, dan penyimpanan yoghurt. Apabila kondisi bahan baku tidak sesuai dengan standar mutu atau terjadi kesalahan dalam proses pembuatan yoghurt maka dapat menyebabkan penurunan kualitas yoghurt, baik dari segi rasa, tekstur maupun kadar pH. Pembentukan kualitas tekstur yoghurt tergantung pada banyak faktor, antara lain jenis bakteri starter, temperatur proses fermentasi, komposisi susu, proses pembuatan, dan masa penyimpanan (Gianti dan Herly, 2011).



Gambar 2. Praktek Lapangan

3. Demonstrasi Pembuatan Yogurt:

Demonstrasi pembuatan yogurt susu kambing merupakan kegiatan praktik yang dilakukan untuk memberikan pemahaman kepada peserta mengenai proses pengolahan susu kambing menjadi yogurt yang sehat, aman, dan bernilai ekonomi. Kegiatan ini diawali dengan penjelasan mengenai manfaat susu kambing dan yogurt, kemudian dilanjutkan dengan praktik pembuatan secara langsung.

Melalui demonstrasi ini, peserta dapat memahami seluruh tahapan pembuatan yogurt susu kambing secara langsung, mulai dari persiapan bahan, proses fermentasi, hingga pengemasan

produk. Kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah susu kambing menjadi produk yang memiliki nilai tambah dan peluang usaha yang menjanjikan. Pengolahan susu kambing menjadi yogurt merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk yang dapat meningkatkan nilai tambah susu serta menghasilkan produk pangan dengan karakteristik fungsional tertentu (Puspitarini & Susilowati. 2020) namun diperhadapan bahwa susu kambing memiliki karakteristik yang berbeda dari susu sapi sehingga dapat menimbulkan tantangan dalam pembuatan yogurt, antara lain struktur gel yang lebih lemah, karakteristik tekstur, cita rasa khas (*goaty flavour*), dan penerimaan konsumen (Akshit *et al.* 2024)



Gambar 3. Demonstrasi Pembuatan Yogurt

4. Pemberdayaan dan Pendampingan Lanjutan:

Pemberdayaan masyarakat merupakan upaya untuk meningkatkan kemampuan dan kemandirian masyarakat sehingga mereka mampu meningkatkan taraf hidupnya. (Mardikanto dan Soebiato.2015).Pemberdayaan dilakukan dengan mendorong masyarakat untuk memanfaatkan potensi lokal, khususnya ketersediaan susu kambing, sebagai bahan baku utama dalam pengembangan produk yogurt. Peserta diberikan motivasi untuk membentuk kelompok usaha, meningkatkan kualitas produksi, serta mengembangkan inovasi produk, seperti penambahan berbagai varian rasa dan kemasan yang lebih menarik. Selain itu, peserta juga diberikan pemahaman mengenai pentingnya menjaga kebersihan, kualitas produk, dan keamanan pangan agar yogurt yang dihasilkan memenuhi standar konsumsi.

Pendampingan lanjutan dilakukan melalui kegiatan konsultasi dan monitoring secara berkala. Tim pendamping membantu peserta dalam mengatasi berbagai kendala yang dihadapi selama proses produksi, seperti teknik fermentasi, pengendalian kualitas produk, penyimpanan, dan pengemasan. Pendampingan juga mencakup aspek manajemen usaha, seperti pencatatan keuangan sederhana, perhitungan biaya produksi, penentuan harga jual, serta pengelolaan keuntungan usaha, cara memasarkan yogurt melalui penjualan langsung, kerja sama dengan warung atau toko lokal, serta pemanfaatan media sosial dan platform digital untuk memperluas jangkauan pasar. sehingga dapat mengelola dan mengembangkan usaha secara lebih profesional.dan menciptakan peluang usaha baru, menambah pendapatan keluarga, serta mendukung pengembangan ekonomi masyarakat berbasis potensi local. Hasil Kegiatan menunjukkan pengetahuan masyarakat akan manfaat yogurt susu kambing. sebanyak 95 % Permintaan yogurt di pasar lokal meningkat,terutama di kota-kota yang sadar akan pentingnya kesehatan.Yogurt kambing memiliki pasar khusus (Niche market).

5. Hasil Peningkatan Pengetahuan Peternak akan yogurt susu kambing

Yoghurt merupakan produk fermentasi bakteri asam laktat seperti *reptococcus thermophiles* dan *Lactobacillus bulgaricus* (Wibawanti dan Rinawidiastuti 2018). Yoghurt merupakan produk berbasis susu yang dikonsumsi selama berabad-abad yang mempunyai manfaat yang baik bagi kesehatan. Yoghurt dimodifikasi untuk mendapatkan karakteristik dan nutrisi yang lebih baik

(Routray dan Mirhra, 2011). Yoghurt susu kambing namun masih kurang diminati masyarakat karena rasa yang sangat asam, aroma yang prengus, tekstur yang lebih kental, dan memiliki warna yang kurang menarik.

Penilaian (evaluasi) peningkatan pengetahuan peternak dilakukan dengan beberapa aspek penilaian dengan alat bantu pre-test dan post-test yang diberikan pada peserta pelatihan yaitu sebanyak 20 orang Hasil penilaian menunjukkan peningkatan pengetahuan rata-rata sebesar 53% dari 4 aspek yang diukur pada pelatihan pembuatan yogurt susu. Peningkatan pengetahuan peternak sebesar 53% belum mencapai target awal sebesar 70 %, Aspek yang mengalami nilai tertinggi hanya pendinginan akhir pembuatan yogurt.

Tabel 2. Hasil Peningkatan Pengetahuan Peternak (Pre Test dan Post Test)

Aspek Pengetahuan	Skor Pretest (%)	Skor Post Test (%)	Peningkatan (%)
Pasteurisasi	35	90	55
Pendinginan Susu	48	95	47
Fermentasi	30	85	55
Pendinginan akhir	40	95	55
Jumlah	38	91	53

Minimnya pengetahuan dan stimulan bagi peserta mengakibatkan pelatihan belum menunjukkan hasil yang optimal hal ini dipengaruhi intensitas pertemuan pelatihan yang relatif singkat dibandingkan kompleksitas materi yang harus dikuasai. Hal ini didukung pernyataan Santika *et al.* (2025) yang menyatakan bahwa pendekatan edukatif-partisipatif menghasilkan peningkatan pemahaman yang signifikan jika didukung oleh tingkat pendidikan formal peserta yang bervariasi, dan durasi waktu yang disesuaikan dengan konteks literasi peternak. Pendampingan yang terprogram diharapkan dapat meningkatkan kemampuan para peternak selain itu, pelatihan bagi fasilitator desa untuk meningkatkan kapasitas mereka dalam mendampingi masyarakat dapat menjadi strategi yang efektif untuk mendorong partisipasi yang lebih aktif dan produktif (Hidayat *et al.*, 2023)..Menurut Milen (2006) bahwa pengembangan kapasitas merupakan proses peningkatan kemampuan individu, kelompok, organisasi, maupun sistem agar dapat menjalankan fungsi secara efektif dan berkelanjutan.

4. KESIMPULAN

Pelaksanaan program KKN Tematik ini telah berjalan dengan baik dan mencapai sebagian besar target yang ditetapkan. Kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat mengenai pengolahan susu kambing menjadi yogurt yang memiliki nilai tambah ekonomi. Selain itu, program ini juga meningkatkan pemahaman masyarakat tentang manfaat yogurt bagi kesehatan serta peluang usaha yang dapat dikembangkan dari produk olahan susu kambing. Dengan kambing, kegiatan ini mampu membutuhkan kesadaran peserta dalam memanfaatkan potensi local, membhuka peluang pengembanganb usaha berbasis hasil peternakan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Universitas Negeri Gorontalo atas dana hibah PNPB tahun 2026 dengan nomor kontrak 616/UN47.D1/PM.01.01/2026 tanggal 8 April 2026

DAFTAR PUSTAKA

- Akshith, K., et al. (2024). Technological challenges in production of goat milk products and strategies to overcome them: A review. *International Journal of Food Science & Technology*, 59(1), 6–16
- Ayivi, R. D., & Ibrahim, S. A. (2022). Lactic acid bacteria: An essential probiotic and starter culture for the production of yoghurt. *International Journal of Food Science & Technology*, 57(11), 7008–7023.
- Gianti, S dan Herly, E. 2011. “Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi.” *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*
- Hidayat, J. T., Purnamajaya, G. N., & Wakitaningsih, N. (2023). Pelatihan peningkatan peran dan fungsi pendamping desa dalam siklus perencanaan desa. *Rudence: Rural Development for Economic Resilience*, 2(3), 125–134.
- Jeyarajan, V. (2018). Sustainability of participatory technology development & transfer approach for sugarcane farmers. *Journal of Extension Education*, 29(4), 5988–5994.
- Mardikanto, T., & Soebiato, P. (2015). *Pemberdayaan masyarakat dalam perspektif kebijakan publik*. Bandung: Alfabeta.
- McElwee, G., & Bosworth, G. (2010). Exploring the strategic skills of farmers across a typology of farm diversification approaches. *Journal of Farm Management*, 13(12), 819–838
- Milen, A. (2006). *Capacity building: Meningkatkan kinerja sektor publik*. Yogyakarta: Pembaruan.
- Nayik, G. A., Jagdale, Y. D., Gaikwad, S. A., Devkatte, A. N., Dar, A. H., & Ansari, M. J. 2022 Nutritional profile, processing and potential products: A comparative review of goat milk. *Dairy*, 3(3), 622–647.
- Puspitarini, O. R., & Susilowati, S. (2020). Aktivitas antioksidan, kadar protein, dan gula reduksi yoghurt susu kambing dengan penambahan sari apel Manalagi (*Malus sylvestris*). *Jurnal Peternakan Indonesia*, 22(2), 236–241
- Putri, E. B. P. & Anggraini, R. (2021). Analisis Kadar Aktivitas Antioksidan, Kadar Besi, dan PH pada Yogurt Susu Kambing dengan Penambahan Sari Kurma (*Phoenix dactylifera*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, Vol 20 (1): 45-51.
- Rachman, A., Taufik, E., & Arief, I. I. 2018 *Karakteristik Yoghurt Probiotik Rosella Berbahan Baku Susu Kambing dan Susu Sapi Selama Penyimpanan Suhu Ruang*. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 6(2), 73–80
- Routray, W., & Mishra, H. N. (2011). Scientific and technical aspects of yogurt aroma and taste: A review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 10(4), 208–220.
- Santika, T., Utomo, B., (2025). Optimalisasi budidaya kambing Peranakan Etawa melalui pelatihan peningkatan kapasitas teknis peternak di Gresik. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1-10.
- Sinaga, D. P., Damanik, R., Siboro, T. D., Purba, S. T., & Saragih, M. (2023). Penyuluhan tentang manfaat mengkonsumsi yoghurt dan cara pembuatannya guna mendorong ekonomi serta kesehatan masyarakat di Kelurahan Sukamakmur Pematangsiantar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei*, 3(1), 23–27
- 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).30-35
- Wibawanti, J. M. W., & Rinawidiastuti, R. (2018). Sifat fisik dan organoleptik yogurt drink susu kambing dengan penambahan ekstrak kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(1), 27–37

Yuniarti, E. (2021). Peningkatan pengetahuan masyarakat tentang yoghurt susu kambing di Desa Cintaratu, Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran. *Farmers: Journal of Community Services*, 2(2), 16–20