KUMPULAN ABSTRAK HASIL-HASIL PENELITIAN DAN PENGABDIAN PADA MASYARAKAT FAKULTAS KEDOKTERAN UNIVERSITAS UDAYANA TAHUN 2018

DISEMINASI HASIL PENELITIAN DAN
PENGABDIAN PADA MASYARAKAT
FAKULTAS KEDOKTERAN UNIVERSITAS UDAYANA
DENPASAR, 29-30 NOVEMBER 2018

PENERAPAN STARTER *Lactobacillus* sp LOKAL UNTUK PEMBUATAN *YOGURT* SUSU KAMBING DI DESA SEPANG BUSUNGBIU BULELENG

I Ngh. Sujaya[1], I Dewa Made Sukrama[2], Ni Nengah Dwi Fatmawati[2], Komang Ayu Nocianitri[3]

[1)]Prodi Kesehatan Masyarakat, Fak. Kedoktearan Universitas Udayana
[2)] bagian Mikrobiologi Fak. Kedoktearan Universitas Udayana
[3)]Prodi Ilmu dan Teknologi pangan, Fak. Teknologi Pertanian Universitas Udayana

ABSTRAK

Pendahuluan
Susu kambing merupakan salah satu produk yang dihasilkan oleh kelompok peternak kambing Tunas Mekar dan Kelompok Wanita Tani (KWT) Suber Rejeki, Banjar Belulang, Desa Sepang, Busungbiu. Masalah utama yang dihadapi oleh paternak kambing adalah potensi kerusakan susu segar akibat penyimpanan susu kambing yang kurang memadai. Untuk diversikasi usaha dan meningkatkan nilai tambah susu kambing, telah dilakuan pengolahan menjadi *ice cream* dan *kefir* an sabun. Untuk menambah keragaman produk olahan susu kambing, *yoghurt* merupakan salah satu alterntif yang menjanjikan. Namun demikian, kendala yang dihadapi masyarakat pada pembuatan *yoghurt* adalah kurangnya pengetahuan tentang proses pembuatan *yoghurt*, seringnya kegagalan proses fermentasi sebagai akibat penggunaan *starter culture* yang kurang tepat, serta peralatan produksi (inkubator) belum tersedia.

Hasil Pelaksanaan Program
Kegiatan penerapan teknologi tepat guna, pembuatan *yoghurt* susu kambing, telah berhasil mengembangkan paket pembuatan *yoghurt* sederhana dengan hasil produk yoghur yang baik. Kelompok Peterenak Tunas Mekara dan KWT Sumber Rejeki sangat antusias mengikuti palatihan pembuatan *yoghurt* susu kambing disertai praktek langsung di bawah bimbingan para fasilitator. Para peserta pelatihan juga diberikan mencicipi hasil yoghut susu kambing yang telah dibuat oleh tim pengabdi, cara mengkonsumsi termasuk potensi pemanfaatan *yoghurt* susu kambing tidak hanya sebagai bahan pangan sehat, tetapi juga potensinya sebagai masker yang dapat diperkanalkan kepada salon/spa. Potensi *yoghurt* susu kambing sangat tinggi sebagai pendukung indutri pariwisata. Dengan demikian, pengolahan susu kambing menjadi *yoghurt* dapat meningkatkan pendapatan anggota kelompok peternak kambing di Desa Sepang.

Masalah dan Penangguangannya
Masalah utama dalam pembuatan *yoghurt* adalah higiene dan sanitasi. Masalah ini telah dapat dipecahkan melalui penerapan cara yang sederhana untuk menajga kebersihan diri serta pemanasan peralatan sebelum dipergunakan untuk pembuatan *yoghurt*. Untuk proses produksi yang baik telah juga difasilitasi melalui pemberikan panci pembuat *yoghut*, peralata ukur susu, serta thermometer untuk mengukur suhu pada saat susu dipaterurisasi.

Kata kunci : susu kambing, *yoghurt*, *starter culture*, *Lactobacillus*