

Pelatihan Pembuatan Yoghurt Labu Kuning sebagai Ide Usaha di Desa Wisata Jamalsari Kota Semarang Pada Masa Pandemi Covid-19

Arik Dian Eka Pratiwi ^{1*}, Dewi Fitriani Puspitasari ², Dewi Ramonah ³,
Wulandari ⁴, Nurchasanah ⁵, Dita Mayang Sari ⁶, Taufik Ardiyanto ⁷

¹⁻⁷ STIFAR Yayasan Pharmasi Semarang

* arikdianekapратиwi@stifar.ac.id

Abstrak

Pandemi COVID-19 telah menyebabkan dampak dari banyak sektor, termasuk melemahnya bidang perekonomian di berbagai daerah. Salah satu daerah yang terdampak pandemi COVID-19 adalah Desa Wisata Jamalsari. Sektor yang paling terdampak adalah rumah tangga karena merupakan sektor yang tidak melakukan aktivitas ekonomi. Akibatnya, masyarakat harus berusaha bagaimana caranya untuk dapat bertahan dalam kondisi yang tidak menentu tersebut. Salah satu cara untuk dapat mengembangkan potensi serta kreativitas masyarakat adalah dengan cara mengikuti suatu pelatihan guna meningkatkan keterampilan. Pelatihan yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah pembuatan produk makanan sehat dengan memanfaatkan hasil bumi yang terdapat di Desa Wisata Jamalsari yaitu labu kuning. Desa ini mendapat julukan sebagai Kampung Tematik Labu karena terdapat banyak budidaya tanaman labu kuning. Tujuan pengabdian ini adalah untuk memberikan penyuluhan dan pelatihan terkait pembuatan produk yoghurt yang berbahan dasar susu dan labu kuning agar dapat meningkatkan kreativitas masyarakat dalam mengembangkan ide usaha di masa pandemi. Yoghurt labu kuning merupakan produk inovasi fermentasi berbahan dasar susu dan labu kuning. Metode pengabdian yang dilakukan dengan cara survei lapangan, rapat koordinasi tim pengabdian dengan mitra, kemudian penyuluhan dan pelatihan dengan warga. Sasaran pengabdian dapat menerima dan mengikuti pelatihan dengan sangat antusias, lancar dan tertib. Seluruh peserta sangat tertarik dengan pelatihan yang telah diberikan. Menurut warga, materi yang disampaikan juga sangat jelas dan sebagian besar tertarik untuk mengembangkan produk yoghurt labu kuning sebagai ide usaha karena alat, bahan dan proses pembuatan sangat mudah disiapkan serta dipraktikkan.

Kata Kunci: pandemi COVID-19, pembuatan yoghurt, labu kuning, Desa Wisata Jamalsari

Pendahuluan

Coronavirus disease 2019 (COVID-19) telah ditetapkan menjadi pandemi global pada awal tahun 2020 oleh *World Health Organization* (WHO). Pada bulan Agustus 2020, jumlah kasus terkonfirmasi hampir 25 juta kasus dengan lebih dari 800 ribu kasus kematian di wilayah Afrika, Amerika, Asia, Antartika, Australia dan Eropa. Infeksi virus COVID-19

<https://madaniya.pustaka.my.id/journals/contents/article/view/358>

bermula di Wuhan, China menjelang akhir tahun 2019. Selanjutnya, virus menyebar dengan cepat diberbagai provinsi dan kota di sana. Tak berselang lama, hanya butuh waktu dua bulan penyakit ini dapat menyebar ke Kawasan Amerika, Asia, dan Eropa (WHO, 2020).

Pandemi COVID-19 telah menyebabkan dampak dari banyak sektor, termasuk melemahkan bidang perekonomian di berbagai negara (Kementerian Keuangan RI, 2020). Hal tersebut sebagai dampak adanya fase dalam penghentian sementara beberapa kegiatan dan *social distancing* (menjaga jarak, salah satunya beraktivitas di dalam rumah masing-masing) (Junaedi & Salistia, 2020). Akibatnya, banyak sektor yang mengalami kerugian karena aktivitas pekerjaan maupun produksi tidak berjalan. Dampak ini sangat dirasakan oleh negara-negara maju seperti Amerika Serikat, Singapura, Inggris, Jepang, Perancis, dan Korea Selatan (Junaedi & Salistia, 2020). Imbasnya juga dirasakan di Indonesia (Junaedi & Salistia, 2020). Penelitian sebelumnya telah menyebutkan bahwa pandemi ini telah berpengaruh besar terhadap sektor perekonomian dan pariwisata di Indonesia (Hamzah, Syukur, Salam, & Junaidi, 2021).

Berdasarkan sektor yang paling terdampak adalah rumah tangga karena merupakan sektor yang tidak melakukan aktivitas ekonomi. Selain itu, Usaha Kecil dan Usaha Menengah serta koperasi juga menjadi imbas akibat COVID-19 (Kata Data, 2020). Pada tanggal 18 Maret 2020, pemerintah mengeluarkan surat edaran yang berisi penghentian sementara semua kegiatan *indoor* dan *outdoor* yang berkaitan dengan pariwisata serta ekonomi kreatif yang bertujuan menghambat penyebaran virus (Hamzah, Syukur, Salam, & Junaidi, 2021). Akibatnya, masyarakat harus berusaha bagaimana caranya untuk dapat bertahan dalam kondisi yang tidak menentu tersebut. Oleh sebab itu, masyarakat dapat mengembangkan kreativitasnya dengan mengikuti pelatihan atau penyuluhan agar potensi serta daya kreatifnya dapat terasah kembali (Kusumawijayanti et al., 2022). Salah satu cara untuk dapat mengembangkan potensi serta kreativitas tersebut adalah dengan cara mengikuti suatu pelatihan. Tujuannya untuk meningkatkan keahlian, pengetahuan serta pengalaman (Kusumawijayanti et al., 2022).

Hal-hal tersebut di atas yang melatarbelakangi tim pengabdian untuk memberikan pelatihan pembuatan makanan sehat yaitu *yoghurt* dari labu kuning di Desa Wisata Jamalsari. Desa ini merupakan salah satu wilayah di Kota Semarang yang terpapar dampak COVID-19. Meskipun pandemi sudah mulai melanda di tahun 2022 ini namun dampaknya masih terasa sampai sekarang. Desa Wisata Jamalsari merupakan salah satu destinasi wisata di Kecamatan Mijen yang mendapatkan julukan sebagai kampung wisata. Kampung wisata Jamalsari terletak di tepi bendungan Jatibarang. Selain itu, Desa Wisata Jamalsari juga disebut sebagai Kampung Tematik Labu karena banyak tanaman labu kuning yang telah dibudidayakan di sana.

Maka dari itu, tim pengabdian yang beranggotakan para dosen ini sangat tertarik untuk melakukan pengabdian disana, selain sebagai bentuk kewajiban Tri Dharma Perguruan Tinggi, tujuan lainnya untuk dapat membantu meningkatkan kreativitas masyarakat setempat dalam hal memanfaatkan potensi alamnya yaitu labu kuning sebagai produk yang bernilai ekonomi tinggi serta sebagai ide dalam berwirausaha. Bagaimanapun, pelatihan seperti ini belum pernah dilakukan di daerah tersebut sebelumnya. Target yang ingin dicapai pada kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah peningkatan pengetahuan dan kreativitas masyarakat dalam mengembangkan produk makanan sehat berupa

yoghurt labu kuning. Selain itu, luaran yang diharapkan saat ini adalah publikasi ilmiah dalam jurnal pengabdian masyarakat.

Metode Pelaksanaan

Berdasarkan permasalahan yang ditemukan oleh tim pengabdian, maka akan dilakukan suatu pelatihan kepada warga Desa Jamalsari. Pelatihan akan diisi oleh para dosen dari Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Yayasan Pharmasi Semarang. Guna menuju tujuan yang diharapkan maka langkah-langkah yang dilakukan meliputi survei lokasi dan kondisi mitra, perijinan, pelatihan, dan evaluasi.

Survei Lokasi dan Perizinan

Survei lokasi dan kondisi mitra dilakukan oleh tim pengabdian dosen, tujuannya untuk melihat langsung keadaan serta gambaran Desa Wisata Jamalsari. Selain itu, memotret permasalahan apa saja yang terdapat di tempat itu. Kegiatan ini dilaksanakan sebelum pelatihan dimulai dengan menemui ketua kelompok sadar wisata (POKDARWIS) sekaligus meminta ijin untuk melaksanakan pengabdian masyarakat di desa tersebut.

Pelaksanaan Pelatihan

- a. Tempat pelatihan telah dipersiapkan disalah satu rumah warga
- b. Peserta pelatihan adalah ibu-ibu dan bapak-bapak POKDARWIS
- c. Alat dan bahan pembuatan yoghurt dipersiapkan oleh peserta dan tim pengabdian
- d. Pemateri berasal dari tim pengabdian yaitu para dosen
- e. Kegiatan diawali dengan sambutan ketua pengabdian masyarakat dan ketua POKDARWIS Desa Jamalsari
- f. Bahan yang digunakan dalam pembuatan yoghurt meliputi labu kuning, starter (Biokul plain), gula pasir, dan susu skim cair
- g. Labu kuning dikupas, kemudian dicuci bersih dan dipotong-potong dadu
- h. Potongan labu dikukus sampai matang, lanjut dihaluskan
- i. Susu skim cair dipanaskan pada suhu sekitar 60°C. selanjutnya kompor dimatikan. Tunggu suhu susu sampai suam-suam kuku
- j. Masukkan labu yang telah dihaluskan ke dalam susu cair hangat dan aduk sampai rata kemudian dinginkan
- k. Tambahkan starter (*Biokul plain*) ke dalam campuran susu dan labu, aduk rata dan wadah ditutup rapat
- l. Diamkan selama 24 jam pada suhu ruang dan dikemas dengan kemasan yang sesuai

Rencana Kegiatan Berkelanjutan

Dalam kegiatan ini akan dilaksanakan pendampingan bagi warga yang tertarik untuk mengembangkan produk yoghurt sebagai ide atau peluang jualan. Yoghurt merupakan suatu produk makanan sehat dengan rasa yang cukup khas yaitu manis dan asam. Selain itu memiliki banyak manfaat bagi kesehatan sehingga banyak masyarakat yang menyukainya. Dengan adanya peluang pelatihan seperti ini, akan mengembangkan kreativitas masyarakat dalam mengolah hasil buminya sendiri sehingga produk dari bahan labu kuning akan lebih bervariasi.

Hasil dan Pembahasan

Luaran yang diharapkan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah produk makanan sehat berupa *yoghurt* berbahan dasar labu kuning serta artikel yang terpublikasi dalam jurnal pengabdian masyarakat.

Tujuan pengabdian ini adalah memberikan penyuluhan dan pelatihan terkait pembuatan produk makanan sehat berupa *yoghurt* yang berbahan dasar susu dan labu kuning di Desa Wisata Jamalsari agar dapat meningkatkan kreativitas masyarakat dalam mengembangkan ide usaha di masa pandemi. Peserta yang hadir sejumlah 22 orang yang berasal dari warga setempat. Acara dibuka oleh sambutan dari ketua pengabdian, kemudian dilanjutkan sambutan oleh ketua POKDARWIS Desa Jamalsari.



(a)

(b)

Gambar 1. (a) Sambutan ketua pengabdian dan (b) Sambutan ketua POKDARWIS Desa Jamalsari
(Sumber : Dokumentasi Tim Pengabdian)

Acara sambutan selesai, dilanjutkan dengan pemaparan materi terkait pembuatan *yoghurt* labu kuning. Materi yang disampaikan meliputi deskripsi labu kuning dan manfaatnya, produk *yoghurt* dan manfaatnya, cara pembuatan *yoghurt*, serta peluang bisnis yang dapat dikembangkan dari usaha *yoghurt*. Setelah pemaparan materi dilanjutkan proses pembuatan *yoghurt* bersama dengan warga. Peserta dijelaskan terlebih dahulu terkait bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan *yoghurt* oleh tim pengabdian kemudian dilanjutkan dengan proses pembuatan produk.



Gambar 2. Pemaparan materi oleh tim pengabdian (Sumber : Dokumentasi Tim Pengabdian)



Gambar 3. Penjelasan dan pelatihan pembuatan yoghurt labu kuning (Sumber: Dokumentasi Tim Pengabdian)



Gambar 4. Proses pembuatan produk yoghurt (Sumber : Dokumentasi Tim Pengabdian)



Gambar 5. Produk yoghurt labu kuning (Sumber : Dokumentasi Tim Pengabdian)

Disela-sela pembuatan produk, peserta dipersilahkan untuk bertanya atau berdiskusi terkait materi pelatihan. Sebagai timbal balik, tim pengabdian juga menyiapkan kuesioner sebagai salah satu bentuk respon peserta terhadap kegiatan pengabdian. Dari hasil

pengisian kuesioner tersebut, rata-rata peserta sangat tertarik dengan pelatihan yang telah diberikan. Menurut warga, materi yang disampaikan juga sangat jelas dan sebagian besar tertarik untuk mengembangkan produk *yoghurt* labu kuning sebagai ide usaha. Saran dan masukan yang diberikan oleh warga tersebut antara lain peserta berharap ada pelatihan lagi dengan topik yang berbeda di desa tersebut dengan menambah menu-menu materi tentang pengolahan pangan, kegiatan dapat dilakukan di kelompok yang lebih besar, dan berharap pelatihan dapat dilakukan dengan teknologi yang bervariasi. Oleh karena itu, dengan adanya peluang dan pelatihan seperti ini, akan dapat mengembangkan kreativitas masyarakat dalam mengolah hasil buminya sendiri sehingga produk dari bahan labu kuning akan lebih bervariasi.

Kesimpulan

Sasaran pengabdian dapat menerima dan mengikuti pelatihan dengan sangat antusias, lancar dan tertib. Rata-rata peserta sangat tertarik dengan pelatihan yang telah diberikan. Menurut warga, materi yang disampaikan juga sangat jelas dan sebagian besar tertarik untuk mengembangkan produk *yoghurt* labu kuning sebagai ide usaha karena alat, bahan dan proses pembuatan sangat mudah disiapkan dan dipraktikkan. Kegiatan pengabdian ini dapat membantu beberapa permasalahan yang terdapat di masyarakat serta sebagai sarana untuk mengaplikasikan IPTEK yang diperoleh dari proses pembelajaran.

Ucapan Terimakasih

Tim pengabdian masyarakat Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Yayasan Pharmasi Semarang mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang turut membantu dalam pelaksanaan kegiatan ini, meliputi LPPM Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Yayasan Pharmasi Semarang, masyarakat dan POKDARWIS Desa Wisata Jamalsari serta mahasiswa Program Studi S1 Farmasi Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Yayasan Pharmasi Semarang yang turut serta dalam terlaksananya agenda tersebut.

Referensi

- Hamzah, M., Syukur, M., Salam, M. N., & Junaidi, M. (2021). Dampak Pandemi Covid-19 Terhadap Perekonomian Indonesia: Analisis Terhadap Sektor Domestik dan Stabilitas Inflasi. *Trilogi*, 2, 382–388.
<https://ejournal.unuja.ac.id/index.php/trilogi/article/view/3082>
- Junaedi, D., & Salistia, F. (2020). Dampak Pandemi Covid-19 Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Negara-Negara Terdampak. *Simposium Nasional Keuangan Negara*, 2(1), 995-1013. Retrieved from
<https://jurnal.bppk.kemenkeu.go.id/snkn/article/view/600>
- Kata Data. (2020, April 18). *Skenario Terburuk Dampak Corona*.
<https://katadata.co.id/agungjatmiko/finansial/5e9a41f779f7c/sri-mulyani-skenario-terburuk-dampak-corona-ekonomi-ri-minus-04>
- Kementerian Keuangan RI. (2020). *Menjaga Ekonomi Indonesia Terhadap Dampak Negatif Pandemi COVID-19*.

Kusumawijayanti, A. R., Arsita, D., Puspita, H., Sutrisno, R. A., & Finasari, S. N. (2022). Pelatihan Batik Ciprat Untuk Meningkatkan Perekonomian Warga Butun Gandusari Blitar di Masa Pandemi. *INTEGRITAS: Jurnal Pengabdian*, 6(1), 92. <https://doi.org/10.36841/integritas.v6i1.1228>

WHO. (2020). *Coronavirus disease (COVID-19) pandemic*. WHO.Int. https://covid19.who.int/?gclid=CjwKCAjwnK36BRBVEiwAsMT8WJ3yoo_BUzvrLsvbl3uthuoTH_Occ45gyEUbpYRyEqAzll3aZB6TYxoCcMoQAvD_BwE