

Pemberdayaan UMKM Melalui Pelatihan Pembuatan Produk Berbasis Probiotik Di Desa Candi Sidoarjo

Idha Kusumawati¹, Esti Hendradi¹, Isnaeni¹, Nuzul Wahyuning Diyah¹, Tutiek Purwanti¹, Aty Widyawaruyanti¹, Achmad Toto Poernomo¹, Hadi Poerwono¹, Diajeng Putri Paramita¹, Wiwied Ekasari¹

¹Fakultas Farmasi Universitas Airlangga

INFO ARTIKEL

Diserahkan:
09/07/2025
Direvisi:
17/07/2025
Diterima
28/07/2025

Keywords:

UMKM,
Probiotik-Herbal,
Yogurt,
Pelatihan,
Pemberdayaan Masyarakat
UMKM

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan UMKM di Desa Candi, Sidoarjo melalui pelatihan pembuatan produk berbasis probiotik-herbal. Program ini dilatarbelakangi oleh peran strategis UMKM dalam perekonomian Indonesia dan potensi pengembangan produk pangan fungsional probiotik-herbal. Metode pelaksanaan meliputi tahap persiapan, pelaksanaan pelatihan, dan evaluasi. Pelatihan diikuti oleh 48 peserta UMKM dan mencakup pemberian materi oleh narasumber ahli serta praktik langsung pembuatan yogurt-herbal. Hasil menunjukkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan peserta, dengan kenaikan rata-rata 36,24 poin antara pre-test dan post-test. Evaluasi keseluruhan menunjukkan respon sangat positif, dengan mayoritas peserta menyatakan materi mudah dipahami 75,6% sangat setuju dan pelatihan bermanfaat “65,9%” sangat setuju. Program ini berhasil meningkatkan kapasitas UMKM dalam mengembangkan produk inovatif berbasis probiotik-herbal, membuka peluang diversifikasi produk dan pasar baru bagi UMKM setempat.

Corresponding author email: esti-h@ff.unair.ac.id



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) Copyright@ Author (2025).

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam perekonomian Indonesia. Data terbaru menunjukkan bahwa UMKM berkontribusi sebesar 61,07% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional, setara dengan Rp8.573,89 triliun. Selain itu, UMKM menyerap sekitar 97% dari total tenaga kerja nasional. Jumlah UMKM di Indonesia mencapai sekitar 64,2 juta unit, yang merupakan 99,99% dari keseluruhan unit usaha di negara ini. Angka-angka ini menegaskan pentingnya pemberdayaan dan pengembangan UMKM untuk mendorong pertumbuhan ekonomi nasional yang inklusif dan berkelanjutan. Bahkan, kontribusi UMKM terhadap PDB Indonesia ini

dinilai lebih tinggi dibandingkan dengan negara-negara ASEAN lainnya [1,2].

Probiotik telah menjadi fokus penelitian yang signifikan dalam beberapa dekade terakhir karena potensi manfaatnya bagi kesehatan manusia. Probiotik didefinisikan sebagai mikroorganisme hidup yang, bila diberikan dalam jumlah yang memadai, memberikan manfaat kesehatan pada inangnya [3]. Salah satu produk probiotik yang paling umum dan mudah diakses adalah yogurt.

Yogurt merupakan produk susu fermentasi yang dihasilkan melalui proses fermentasi oleh bakteri asam laktat, terutama *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* [4]. Yogurt tidak hanya kaya akan nutrisi seperti kalsium, fosfor, kalium, vitamin A, vitamin B2, dan vitamin B12, tetapi juga mengandung protein bernilai biologis tinggi dan asam lemak esensial [5]. Selain itu, yogurt probiotik yang diperkaya dengan strain bakteri tertentu telah menunjukkan berbagai manfaat kesehatan.

Sebuah studi oleh Ejtahed et al. mendemonstrasikan bahwa konsumsi yogurt probiotik yang mengandung *Lactobacillus acidophilus* La5 dan *Bifidobacterium lactis* Bb12 dapat menurunkan kadar kolesterol total sebesar 4,54% dan LDL-C sebesar 7,45% pada penderita diabetes tipe 2 [6]. Temuan ini menunjukkan potensi yogurt probiotik dalam meningkatkan profil lipid dan mengurangi risiko penyakit kardiovaskular. Dalam konteks kesehatan pencernaan, yogurt probiotik telah terbukti efektif dalam mengurangi risiko diare terkait antibiotik pada anak-anak. Sebuah penelitian oleh Fox et al. menunjukkan bahwa yogurt probiotik yang mengandung *Lactobacillus rhamnosus* GG, *Bifidobacterium lactis*, dan *Lactobacillus acidophilus* dapat secara efektif mengurangi kejadian diare terkait antibiotik pada anak-anak usia 1-12 tahun [5]. Selain itu, konsumsi yogurt probiotik juga telah dikaitkan dengan peningkatan kesehatan ibu hamil dan hasil kehamilan. Sebuah tinjauan literatur oleh He et al. mengungkapkan bahwa konsumsi yogurt probiotik dapat meningkatkan hasil metabolik, inflamasi, dan infeksi selama kehamilan [7].

Produk berbasis probiotik, seperti yogurt dan minuman fermentasi lainnya, telah terbukti memiliki berbagai manfaat kesehatan. Probiotik dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menjaga kesehatan pencernaan, dan bahkan berpotensi menurunkan risiko beberapa penyakit kronis [5,8]. Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pola hidup sehat, tren konsumsi pangan fungsional dan probiotik terus berkembang pesat, dengan pasar global probiotik yang terus menunjukkan pertumbuhan signifikan [9].

Inovasi dalam produk probiotik dapat ditingkatkan dengan penambahan bahan herbal. Kombinasi probiotik dengan herbal tidak hanya meningkatkan nilai gizi dan manfaat kesehatan produk, tetapi juga menciptakan cita rasa unik yang dapat menjadi daya tarik bagi konsumen. Penggunaan herbal lokal dalam produk probiotik juga dapat mendukung pelestarian keanekaragaman hayati dan pemberdayaan petani lokal.

Penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak herbal seperti jahe, temulawak, dan kencur dalam pembuatan probiotik ikan dapat meningkatkan manfaat probiotik dalam mengatasi penyakit bakterial dan meningkatkan pertumbuhan ikan [10]. Penting untuk dicatat bahwa inovasi produk probiotik yang akan diperkenalkan dalam kegiatan ini merupakan hasil penelitian berkelanjutan dari tim Fakultas Farmasi sejak tahun 2010. Penelitian ini telah menghasilkan formulasi probiotik-herbal yang telah teruji secara ilmiah, baik dari segi keamanan maupun efektivitasnya.

UMKM di Indonesia, khususnya yang bergerak di bidang produksi makanan dan minuman seperti

kelompok UMKM di desa Candi Sidoarjo ini, memiliki potensi besar untuk berkembang dalam industri pangan fungsional. Namun, mereka menghadapi tantangan dalam pengembangan produk inovatif dan peningkatan daya saing. Salah satu kendala utama adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam menghasilkan produk pangan berbasis probiotik yang bernilai tambah tinggi, terutama yang dikombinasikan dengan bahan herbal.

Inovasi produk berbasis probiotik ini menjadi peluang signifikan bagi UMKM untuk meningkatkan daya saing mereka di pasar. Dengan mengembangkan produk probiotik-herbal yang unik, UMKM dapat membedakan diri dari kompetitor, menarik konsumen yang sadar kesehatan, dan potensial memasuki pasar baru yang lebih luas. Kombinasi probiotik dengan herbal tidak hanya meningkatkan nilai gizi dan manfaat kesehatan produk, tetapi juga menciptakan cita rasa unik yang dapat menjadi daya tarik bagi konsumen. Penggunaan herbal lokal dalam produk probiotik juga dapat mendukung pelestarian keanekaragaman hayati dan pemberdayaan petani lokal [11,12].

Pemberdayaan UMKM melalui pelatihan pembuatan produk berbasis probiotik dengan tambahan herbal tidak hanya dapat meningkatkan daya saing, tetapi juga memberikan manfaat ekonomi dan kesehatan bagi masyarakat [13]. Diversifikasi produk UMKM ke arah pangan fungsional probiotik-herbal dapat membuka peluang pasar baru dan meningkatkan pendapatan pelaku usaha. Peran perguruan tinggi dalam transfer teknologi kepada masyarakat menjadi krusial untuk mendukung pengembangan UMKM di sektor pangan fungsional ini.

Kegiatan pelatihan pembuatan produk berbasis probiotik dengan tambahan herbal ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan UMKM produsen makanan dan minuman di Desa Candi, Sidoarjo mengenai manfaat dan proses pembuatan produk probiotik-herbal. Selain itu, pelatihan ini juga dirancang untuk melatih keterampilan praktis dalam memproduksi berbagai produk probiotik berkualitas yang dikombinasikan dengan bahan herbal.

Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan dapat mendorong inovasi dalam pengembangan produk pangan fungsional berbasis probiotik-herbal sekaligus membuka peluang pengembangan usaha baru bagi UMKM setempat dalam industri pangan fungsional yang semakin kompetitif. Bagi masyarakat, tersedianya produk pangan fungsional probiotik-herbal berkualitas dapat meningkatkan pilihan konsumsi makanan sehat dan mendukung gaya hidup sehat. Sementara bagi perguruan tinggi, kegiatan ini merupakan implementasi tri dharma perguruan tinggi dalam bentuk pengabdian kepada masyarakat yang berdampak langsung pada peningkatan kesejahteraan dan kesehatan masyarakat.

2. METODE PELAKSANAAN

Peserta kegiatan ini adalah kelompok UMKM yang bergerak di bidang produksi minuman dan makanan di Desa Candi, Sidoarjo. Pemilihan peserta dilakukan berdasarkan rekomendasi dari pemerintah desa setempat dan kesediaan UMKM untuk berpartisipasi dalam program pelatihan.

2.1 Tahap Persiapan

Tahap persiapan diawali dengan survei lokasi ke Desa Candi, Sidoarjo. Tim pelaksana melakukan kunjungan langsung ke desa untuk mengidentifikasi potensi dan kebutuhan UMKM setempat, khususnya yang bergerak di bidang produksi makanan dan minuman. Selama kunjungan ini, tim juga berkoordinasi dengan pemerintah desa untuk mendapatkan data UMKM yang relevan. Koordinasi ini

penting untuk memastikan bahwa program pelatihan yang akan dilaksanakan sesuai dengan kondisi dan kebutuhan riil UMKM di Desa Candi.

Setelah survei lokasi, tim pelaksana melakukan analisis kebutuhan pelatihan. Proses ini melibatkan identifikasi kebutuhan spesifik UMKM dalam pengembangan produk probiotik-herbal. Tim mengkaji data yang diperoleh dari survei dan wawancara dengan pelaku UMKM untuk memahami tantangan dan peluang yang mereka hadapi dalam mengembangkan produk inovatif berbasis probiotik-herbal. Berdasarkan hasil analisis ini, tim kemudian merancang materi pelatihan yang sesuai dengan kebutuhan dan kapasitas UMKM setempat. Materi pelatihan disusun dengan mempertimbangkan tingkat pengetahuan dan keterampilan peserta, serta disesuaikan dengan potensi bahan baku lokal yang tersedia di Desa Candi, Sidoarjo.

Tahap persiapan selanjutnya adalah penentuan narasumber. Tim pelaksana memilih dua narasumber yang memiliki keahlian komplementer: seorang pakar di bidang mikrobiologi dengan spesialisasi probiotik, dan seorang ahli dalam pengembangan produk herbal. Narasumber pertama akan menyampaikan materi tentang probiotik dan teknik pembuatannya, sementara narasumber kedua akan fokus pada pemilihan herbal yang tepat dan metode pencampurannya dengan probiotik. Sebelum pelatihan, tim pelaksana mengadakan koordinasi dengan kedua narasumber untuk menyesuaikan materi dengan kebutuhan spesifik peserta UMKM. Kegiatan pelatihan dibagi menjadi dua sesi utama: sesi pemberian materi untuk meningkatkan pengetahuan, yang disampaikan oleh kedua narasumber, dan sesi praktik pembuatan produk minuman probiotik herbal yang melibatkan partisipasi aktif peserta. Pembagian ini bertujuan untuk memastikan peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis, tetapi juga mendapatkan pengalaman langsung dalam membuat produk probiotik-herbal.

2.2 Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan kegiatan pelatihan dibagi dalam tiga sesi. Sesi pertama adalah pemberian materi oleh dua narasumber yang membahas pengenalan konsep probiotik dan manfaatnya bagi kesehatan, dilanjutkan dengan teknik pembuatan produk probiotik-herbal. Sesi kedua berupa demonstrasi langsung pembuatan produk probiotik-herbal, di mana peserta berkesempatan untuk terlibat aktif dalam proses pembuatan. Sesi ketiga membahas rencana kegiatan pembuatan inovasi produk dari peserta yang dilakukan di rumah secara berkelompok sebagai bentuk penerapan hasil pelatihan.

2.3 Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi program pelatihan dilaksanakan melalui tiga aspek utama. Pertama, evaluasi pengetahuan dilakukan dengan membandingkan hasil pre-test yang diberikan sebelum pelatihan dimulai dengan post-test setelah pelatihan selesai. Hal ini bertujuan untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta tentang produk probiotik-herbal. Kedua, evaluasi keterampilan dilaksanakan dengan meminta peserta mempraktikkan pembuatan produk probiotik-herbal di rumah masing-masing pada hari berikutnya setelah pelatihan. Tim pelaksana kemudian melakukan kunjungan atau evaluasi online untuk menilai hasil praktik peserta. Ketiga, evaluasi keseluruhan program dilakukan dengan menganalisis hasil pre-test dan post-test untuk mengukur efektivitas transfer pengetahuan, mengevaluasi hasil praktik peserta untuk mengukur peningkatan keterampilan, serta mengumpulkan umpan balik dari peserta. Hasil evaluasi ini akan digunakan sebagai dasar untuk perbaikan dan

pengembangan program serupa di masa mendatang, serta untuk mengukur dampak pelatihan terhadap kapasitas UMKM dalam mengembangkan produk probiotik-herbal.

3. HASIL & PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan dilaksanakan pada hari Sabtu, 3 Agustus 2024, bertempat di Kantor Kecamatan Candi, Sidoarjo. Kegiatan ini berlangsung dari pukul 08.00 hingga 13.00 WIB, dihadiri oleh 48 peserta UMKM dari Desa Candi.

Pelatihan ini diikuti oleh peserta dengan beragam karakteristik usia. Mayoritas peserta berada dalam kelompok usia produktif, dengan 39,1% berusia 41-50 tahun, diikuti oleh 30,4% peserta berusia 50-60 tahun, dan 26,1% peserta berusia 30-40 tahun. Hanya sebagian kecil peserta (4,3%) yang berusia di atas 60 tahun. Meskipun hanya 4,3% peserta yang pernah mengikuti pelatihan serupa sebelumnya, mayoritas peserta sudah memiliki pengalaman terkait yogurt. Sebanyak 91,3% peserta telah mengonsumsi yogurt, dan 95,7% di antaranya bahkan sudah pernah membuat yogurt sendiri. Yang menarik, 95,7% peserta menyatakan minat untuk memproduksi yogurt secara lebih serius setelah mengikuti pelatihan ini.

Tabel 1. Karakteristik Peserta

Karakteristik Peserta	%
Usia	26,1
30-40	39,1
41-50	30,4
50-60	4,3
>60	
Sudah pernah mengikuti pelatihan	4,3
Sudah pernah mengonsumsi yogurt	91,3
Sudah pernah membuat yogurt	95,7
Ingin memproduksi yogurt	95,7

Peserta yang mengikuti pelatihan ini adalah UMKM yang bergerak di bidang makanan dan minuman, yang merupakan salah satu sektor paling dinamis dalam perekonomian Indonesia. Sektor makanan dan minuman (F&B) memiliki peran krusial dalam pertumbuhan ekonomi nasional, memberikan kontribusi signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) dan menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar. Data menunjukkan bahwa industri makanan dan minuman memberikan kontribusi sebesar 23,15% dari nilai tambah bruto industri manufaktur [14]. Sektor ini juga menjadi penyerap tenaga kerja terbesar di luar sektor migas. Di tingkat Usaha Mikro dan Kecil (UMK), lebih dari separuh pekerja adalah perempuan, dengan 56% di industri makanan dan 58% di industri minuman. Hal ini menunjukkan peran penting sektor ini dalam pemberdayaan ekonomi perempuan. Selain itu, data menunjukkan bahwa jumlah UMKM di Indonesia mencapai sekitar 65,5-66 juta unit, yang merupakan 99% dari keseluruhan unit usaha di negara ini [15]. Angka-angka ini menegaskan pentingnya pemberdayaan dan pengembangan UMKM untuk mendorong pertumbuhan ekonomi nasional yang inklusif dan berkelanjutan.

Pemberian materi dalam pelatihan ini dilakukan oleh dua narasumber ahli yang memiliki keahlian komplementer dalam bidang probiotik dan herbal. Narasumber pertama, menyampaikan materi

tentang konsep dasar probiotik, manfaatnya bagi kesehatan, dan teknik pembuatan produk probiotik. Presentasinya mencakup penjelasan tentang jenis-jenis bakteri probiotik, mekanisme kerjanya dalam tubuh, serta proses fermentasi dalam pembuatan yogurt probiotik. Narasumber kedua, memfokuskan materinya pada pemilihan herbal yang tepat untuk dikombinasikan dengan probiotik dan metode pencampurannya. Materi yang diberikan juga tentang berbagai jenis herbal lokal yang memiliki potensi untuk meningkatkan manfaat kesehatan produk probiotik, serta teknik ekstraksi dan pencampuran yang optimal untuk mempertahankan khasiat herbal dalam produk akhir. Kombinasi materi dari kedua narasumber ini memberikan pemahaman komprehensif kepada peserta tentang produksi minuman probiotik herbal, mulai dari konsep dasar hingga aplikasi praktisnya.

Sesi kedua pelatihan pembuatan yogurt-herbal melibatkan peserta secara langsung dalam proses produksi. Para instruktur memberikan penjelasan tahapan pembuatan yogurt secara rinci, meliputi cara memilih bahan, langkah kerja, serta alat dan bahan yang digunakan. Peserta dibagi menjadi beberapa kelompok kecil untuk melakukan praktik langsung. Mereka diajak untuk terlibat dalam setiap tahap pembuatan yogurt, mulai dari persiapan bahan, pasteurisasi susu, hingga proses fermentasi menggunakan bakteri baik. Instruktur memberikan arahan langkah demi langkah serta tips untuk menghasilkan yogurt yang lembut dan lezat. Selama sesi praktik, peserta terlihat sangat antusias mencoba membuat yogurt sendiri. Mereka diberi kesempatan untuk berperan aktif dalam proses produksi dengan pendampingan dari para instruktur. Sesi pelatihan praktis ini tidak hanya memberikan keterampilan teknis, tetapi juga menginspirasi peserta untuk melihat peluang usaha dari produksi yogurt skala rumah tangga.

Sesi ketiga adalah pembagian bibit yogurt yang harus dipakai dalam pembuatan yogurt-herbal secara mandiri di rumah. Peserta mengikuti langkah-langkah pembuatan yang telah dipelajari sebelumnya. Peserta diminta untuk mengambil foto dari setiap tahap penting dalam proses pembuatan, mulai dari persiapan bahan hingga produk akhir. Mereka juga perlu memotret produk yogurt herbal yang dihasilkan, termasuk tampilan, tekstur, dan warna. Foto-foto tersebut beserta catatan singkat tentang proses pembuatan dan hasil akhir kemudian dikirimkan kepada tim penyelenggara.



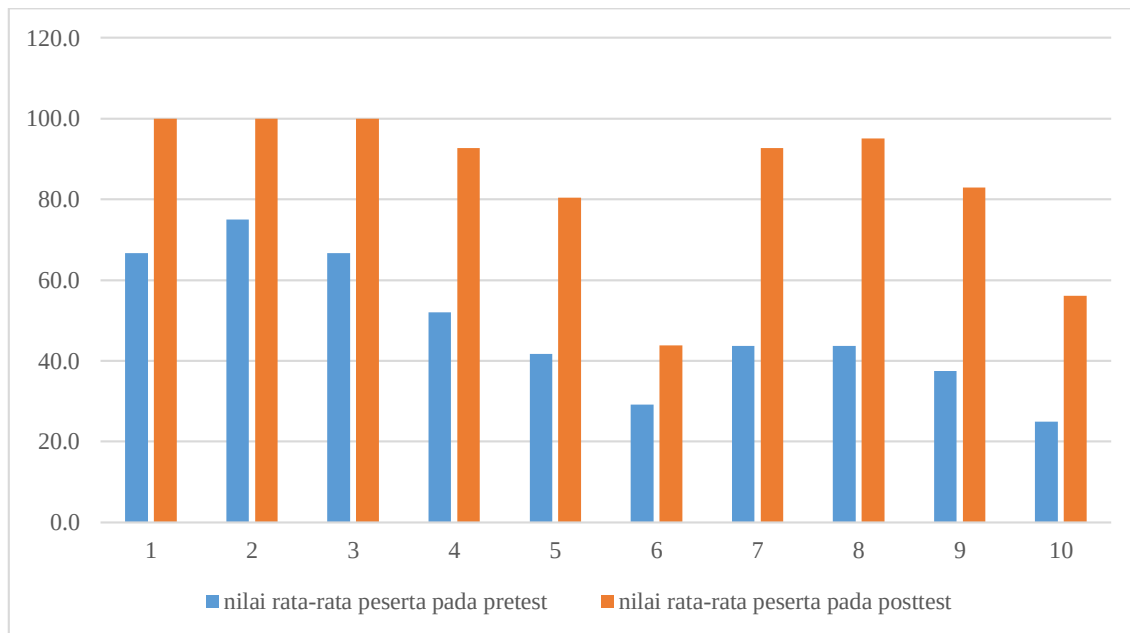
Gambar 1. Pelaksanaan Kegiatan, (A) Peserta, (B) Narasumber 1, (C) Narasumber 2



Gambar 2. Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Pembuatan Yogurt-Herbal



Gambar 3. Hasil Pembuatan Yogurt-Herbal Secara Mandiri di Rumah



Gambar 4. Hasil Penilaian Pengetahuan Peserta dari Pre dan Post

Evaluasi pelatihan merupakan komponen krusial dalam mengukur efektivitas dan dampak program yang telah diimplementasikan. Proses ini melibatkan tiga aspek utama: pengetahuan, keterampilan, dan keseluruhan kegiatan pelatihan. Dalam evaluasi pengetahuan, metode pre-test dan post-test digunakan untuk mengukur peningkatan pemahaman peserta. Pre-test dilaksanakan sebelum pelatihan dimulai, sementara post-test diberikan setelah pelatihan selesai. Perbandingan hasil kedua tes ini memberikan gambaran tentang efektivitas pelatihan dalam meningkatkan pengetahuan peserta.

Data tersebut menggambarkan perkembangan yang signifikan dalam pemahaman peserta terhadap materi yang diujikan. Secara keseluruhan, terjadi peningkatan rata-rata sebesar 36,24 poin antara nilai pretest dan posttest untuk semua soal, menunjukkan efektivitas proses pembelajaran yang telah dilaksanakan. Data ini memperlihatkan keberhasilan pemberian materi pada peserta, dengan peningkatan pemahaman yang signifikan pada semua soal.

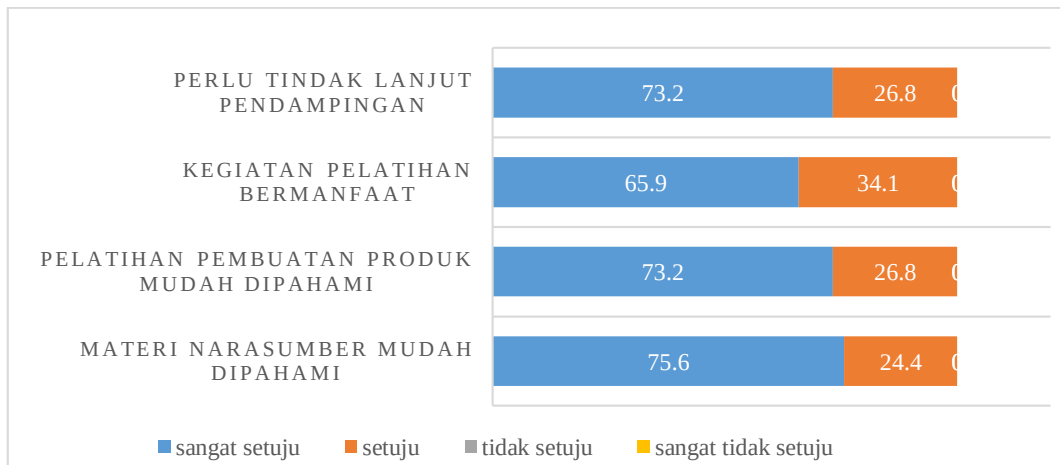
Evaluasi keterampilan dilakukan melalui penilaian proses dan produk yang dihasilkan peserta secara mandiri di rumah. Peserta diminta untuk mendokumentasikan proses pengerjaan melalui foto, dan produk akhir dinilai sebagai hasil penerapan keterampilan. Rubrik penilaian digunakan untuk mengevaluasi berbagai aspek seperti kualitas proses, kreativitas, dan kesesuaian dengan instruksi. Metode ini memungkinkan evaluator untuk mengamati penerapan keterampilan dalam konteks nyata.

Evaluasi keseluruhan kegiatan pelatihan didasarkan pada umpan balik peserta mengenai tiga aspek utama: materi pelatihan, praktik pelatihan, dan tindak lanjut. Peserta menilai relevansi, kejelasan, dan manfaat materi yang disampaikan, serta efektivitas metode penyampaian dan kesesuaian dengan kebutuhan mereka. Selain itu, peserta juga memberikan masukan tentang rencana penerapan hasil pelatihan dan dukungan yang dibutuhkan pasca-pelatihan. Melalui pendekatan evaluasi yang komprehensif ini, penyelenggara pelatihan dapat memperoleh gambaran menyeluruh tentang efektivitas program. Hal ini memungkinkan mereka untuk mengidentifikasi area yang memerlukan peningkatan dan merencanakan perbaikan untuk pelatihan di masa mendatang, sehingga menjamin kontinuitas peningkatan kualitas program pelatihan.

Berdasarkan data evaluasi yang diberikan, dapat disimpulkan bahwa pelatihan tersebut mendapat respon yang sangat positif dari para peserta.

Materi yang disampaikan oleh narasumber dinilai sangat mudah dipahami oleh mayoritas peserta. Sebanyak 75,6% responden menyatakan sangat setuju bahwa materi narasumber mudah dipahami, sementara 24,4% lainnya setuju. Tidak ada peserta yang menyatakan ketidaksetujuan, menunjukkan bahwa penyampaian materi oleh narasumber sangat efektif. Pelatihan pembuatan produk juga mendapat respon positif yang serupa. 73,2% peserta sangat setuju bahwa pelatihan pembuatan produk mudah dipahami, dan 26,8% setuju. Hal ini mengindikasikan bahwa metode pelatihan yang digunakan berhasil menyampaikan informasi dengan baik kepada peserta. Mengenai manfaat kegiatan pelatihan, 65,9% responden sangat setuju bahwa kegiatan pelatihan bermanfaat, sedangkan 34,1% setuju. Meskipun persentase "sangat setuju" sedikit lebih rendah dibandingkan parameter lainnya, namun masih menunjukkan tingkat kepuasan yang tinggi terhadap manfaat pelatihan. Aspek terakhir yang dievaluasi adalah kebutuhan tindak lanjut pendampingan. Sebanyak 73,2% peserta sangat setuju bahwa perlu adanya tindak lanjut pendampingan, dan 26,8% setuju. Ini menunjukkan antusiasme peserta untuk mendapatkan dukungan lebih lanjut setelah pelatihan selesai.

Secara keseluruhan, data evaluasi menunjukkan tingkat kepuasan yang sangat tinggi di semua parameter. Tidak ada peserta yang menyatakan ketidaksetujuan (baik tidak setuju maupun sangat tidak setuju) untuk semua aspek yang dievaluasi. Ini mengindikasikan bahwa pelatihan tersebut sangat berhasil dalam menyampaikan materi, memberikan pemahaman tentang pembuatan produk, memberikan manfaat kepada peserta, dan menimbulkan minat untuk mendapatkan pendampingan lebih lanjut.



Gambar 5. Hasil Penilaian Pelaksanaan Kegiatan oleh Peserta

4. KESIMPULAN

Program pelatihan dan pendampingan pembuatan inovasi produk yogurt-herbal di Desa Candi, Kabupaten Sidoarjo telah mencapai hasil yang menggembirakan dalam upaya pemberdayaan masyarakat setempat. Inisiatif ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta, terutama dalam proses pembuatan yogurt-herbal, yang dibuktikan melalui peningkatan signifikan dalam hasil pre-test dan post-test. Seluruh kelompok peserta berhasil menciptakan inovasi produk yogurt-herbal yang potensial, mendemonstrasikan kemampuan mereka untuk menerapkan pengetahuan yang diperoleh ke dalam praktik nyata. Program ini memberikan manfaat khusus bagi kelompok UMKM herbal yang menjadi peserta, termasuk diversifikasi produk, peluang pasar baru, dan peningkatan daya saing. Keberhasilan ini telah meletakkan dasar yang kokoh untuk upaya pemberdayaan masyarakat yang berkelanjutan, mencakup pengembangan kapasitas, pembentukan jaringan kolaborasi, dan potensi sebagai model replikasi untuk inisiatif serupa di daerah lain. Dengan fondasi yang telah dibangun, terbuka berbagai peluang untuk pengembangan lebih lanjut, seperti inovasi produk baru, pemasaran digital, dan sertifikasi produk. Program ini tidak hanya berdampak pada peningkatan kapasitas individu, tetapi juga berpotensi mendorong pertumbuhan ekonomi lokal melalui inovasi produk yogurt-herbal, memberikan peluang yang lebih baik bagi masyarakat Desa Candi untuk mengembangkan usaha dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi secara berkelanjutan. Berdasarkan capaian yang didapat maka program ini dapat diaplikasikan pada daerah lain.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kami sampaikan kepada Rektor Universitas Airlangga atas dana yang diberikan untuk Pengabdian Kepada Masyarakat Skema Program Kemitraan Masyarakat Universitas Airlangga Tahun Anggaran 2024 Nomor : 1679/B/UN3.FF/III/PM.01.01/2024.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] B. Azzahra, & I. G. A. R. P. Wibawa, "Strategi Optimalisasi Standar Kinerja UMKM sebagai Katalis Perekonomian Indonesia dalam Menghadapi Middle Income Trap 2045," *Inspire Journal: Economic and Development Analysis*. vol. 1, no. 1, pp. 75-86, 2021.

- [2] A. T. Novitasari, “Kontribusi UMKM terhadap Pertumbuhan Ekonomi Era Digitalisasi melalui Peran Pemerintah,” *Journal of Applied Business and Economic*. vol. 9, no. 2, pp. 184-204, 2022, doi: 10.30998/jabe.v9i2.13703.
- [3] G. Harshendra & K. Ravinder Reddy, “Health Benefits of Yogurt - An Ideal Probiotic: A Review,” *International Journal of Science and Research*. vol. 12, no. 6, pp. 2911–2913, 2023, doi: 10.21275/sr23628212343.
- [4] E. Rossi, F. Restuhadi, R. Efendi & Y. K. Dewi, “Physicochemical and Microbiological Properties of Yogurt Made with Microencapsulation Probiotic Starter during Cold Storage,” *Biodiversitas*. vol. 22, no. 1, pp. 2012–2018, 2021, doi: 10.13057/biodiv/d220450.
- [5] E. Hadjimbei, G. Botsaris, & S. Chrysostomou, “Beneficial Effects of Yoghurts and Probiotic Fermented Milks and Their Functional Food Potential,” *Foods*. vol. 11, no. 17, pp. 1-15, 2022, doi: 10.3390/foods11172691.
- [6] H. S. Ejtahed, J. Mohtadi-Nia, A. Homayouni-Rad, M. Niafar, M. Asghari-Jafarabadi, V. Mofid & A. Akbarian-Moghari, “Effect of Probiotic Yogurt Containing *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium lactis* on Lipid Profile in Individuals with Type 2 Diabetes Mellitus.” *Journal of Dairy Science*. vol. 94, no. 7, pp. 3288–3294, 2011, doi: 10.3168/jds.2010-4128.
- [7] A. He, J. Chin, & C. M. Lomiguen, “Benefits of Probiotic Yogurt Consumption on Maternal Health and Pregnancy Outcomes: A Systematic Review.” *Cureus*. vol. 12, no. 7, pp. 1-8, 2020, doi: 10.7759/cureus.9408.
- [8] G. N. Saleem, R. Gu, H. Qu, G. K. Bahar, I. R. Rajput, M. Qasim & X. Chen, “Therapeutic Potential of Popular Fermented Dairy Products and Its Benefits on Human Health,” *Frontiers in Nutrition*. vol. 11, pp. 1-17, 2024, doi: 10.3389/fnut.2024.1328620.
- [9] R. L. J. Day, A. J. Harper, R. M. Woods, O. G. Davies & L. M. Heaney, “Probiotics: Current Landscape and Future Horizons,” *Future Science OA*. vol. 5 no. 4, pp. 1-16, 2019, doi: 10.4155/fsoa-2019-0004.
- [10] Y. Shara Sembiring, F. Eka Setyowati & P. Korespondensi, “Addition Herbal Extract of Ginger, Curcuma and kencur in the Making of Fish Probiotik,” *Jurnal Inovasi Farmasi Indonesia*. vol. 2 no. 2, pp. 2716–2826, 2021.
- [11] S. K. Shipradeep, R. K. Sahay, S. Ojha, K. Kundu & S. Kundu, “Development of Probiotic Candidate in Combination with Essential Oils from Medicinal Plant and Their Effect on Enteric Pathogens: A Review,” *Gastroenterology Research and Practice*. vol. 2012, pp. 1–6, 2012, doi: 10.1155/2012/457150.
- [12] A. Terpou, A. Papadaki, I. K. Lappa, V. Kachrimanidou, L. A. Bosnea & N. Kopsahelis, “Probiotics in Food Systems: Significance and Emerging Strategies Towards Improved Viability and Delivery of Enhanced Beneficial Value,” *Nutrients*. vol. 11 no. 1591, pp. 1–32, 2019, doi: 10.3390/nu11071591.
- [13] Nurdin, “Pengabdian Kepada Masyarakat: Dalam Konsep Dan Implementasi,” *Faedah: Jurnal Hasil Kegiatan Pengabdian Masyarakat Indonesia*. vol. 1, no. 3, pp. 1–15, 2023, doi: 10.59024/faedah.v1i3.211.
- [14] J. Tamin, B. Robiani, M. Teguh & Mukhlis, “Food And Beverage Industry Sector Linkages In Indonesia,” *Equity: Jurnal Ekonomi*. vol. 12, no. 1 doi: 10.33019/equity.v%vi%i.284.
- [15] Hasran & K. Gupta, “The Importance of Trade For MSEs in The Indonesian F&B Sector,” Center for Indonesian Policy Studies, 2023