

LAPORAN PENGABDIAN MASYARAKAT



**“Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duchesne)
sebagai Bahan Dasar Pembuatan *Yoghurt* di Desa Wisata
Jamalsari, Kelurahan Kedungpane, Kecamatan Mijen, Semarang,
Jawa Tengah”**

Oleh :

apt. Wulandari, M.Sc

NIDN 1007058403

**Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi
Yayasan Pharmasi Semarang
Tahun Anggaran 2022**

Halaman Pengesahan

Judul : "Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duchesne) sebagai Bahan Dasar Pembuatan *Yoghurt* di Desa Wisata Jamalsari, Kelurahan Kedungpane, Kecamatan Mijen, Semarang, Jawa Tengah"

Ketua Tim Pengabdian
Nama Lengkap : apt. Arik Dian Eka Pratiwi, M.Si
NIDN : 0619099002
Program Studi : Program Pendidikan Profesi Apoteker
Perguruan Tinggi : Stifar Yayasan Pharmasi Semarang
No. HP : 085225553563
E-mail : arikdianekaprawati@yahoo.co.id

Anggota Tim Pengabdian
Jumlah Anggota : 4 Orang
Anggota I : apt. Dewi Fitriani Puspitasari, M.Pharm.Sci
Anggota II : apt. Dewi Ramonah, M.Farm
Anggota III : apt. Wulandari, M.Sc
Anggota IV : Nurchasanah, Amd
Jumlah Mahasiswa yang dilibatkan: 2 orang
Lokasi Kegiatan / Mitra
Wilayah Mitra (Desa / Kecamatan): Desa Wisata Jamalsari/ Kecamatan Mijen
Kabupaten / Kota : Kota Semarang
Provinsi : Jawa Tengah
Jarak PT ke lokasi Mitra (km) : 25 KM
Tahun Pelaksanaan : 2022
Sumber Dana : Hibah Yayasan
Biaya Keseluruhan : Rp 5.000.000,00

Semarang, 5 Agustus 2022

Mengetahui,
Ketua STIFAR

(Dr. apt. Sri Haryanti, M.Si)
NIDN 0613056101

Ketua Pengusul

(apt. Arik Dian Eka Pratiwi, M.Si)
NIDN 0619099002

Menyetujui,
Ketua LPPM STIFAR

(Dr. apt. Endang Dewi Wulansari, S.Si, M.Si)
NIDN 0617077703

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
RINGKASAN	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
BAB II SOLUSI DAN LUARAN	5
BAB III METODE PELAKSANAAN	6
BAB IV HASIL KEGIATAN.....	9
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	14
DAFTAR PUSTAKA	15
LAMPIRAN.....	16

RINGKASAN

Desa Wisata Jamalsari, Kelurahan Kedungpane, Kecamatan Mijen, Semarang, Jawa Tengah merupakan salah satu destinasi wisata di Kota Semarang yang telah dikembangkan beberapa tahun terakhir. Desa ini mendapatkan julukan sebagai Kampung Tematik Labu karena cukup banyak tanaman labu kuning yang dibudidayakan di tempat tersebut. Labu kuning (*Cucurbita moschata* Duchesne) merupakan salah satu tanaman yang dapat dimanfaatkan daging buahnya sebagai bahan dasar olahan makanan, salah satunya adalah *yoghurt*. *Yoghurt* merupakan salah satu jenis produk olahan susu yang telah difermentasi dengan bantuan bakteri asam laktat. Pati labu kuning memiliki kandungan amilum yang dapat digunakan untuk bahan dasar *yoghurt* serta apabila dipanaskan akan mengalami proses gelatinisasi yang menyebabkan granula pati akan mengembang, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengental dalam bahan pangan dan dapat meningkatkan viskositas yang baik pada produk fermentasi ini. *Yoghurt* labu kuning merupakan inovasi fermentasi berupa produk *yoghurt* labu kuning dari bahan dasar susu dan labu kuning. Tujuan pengabdian ini adalah untuk memberikan penyuluhan dan pelatihan terkait pembuatan produk makanan sehat berupa *yoghurt* yang berbahan dasar susu dan labu kuning di Desa Wisata Jamalsari. Metode pengabdian yang dilakukan dengan cara survei lapangan, rapat koordinasi tim pengabdian dengan mitra, uji coba pembuatan produk, kemudian penyuluhan dan pelatihan dengan warga. 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.

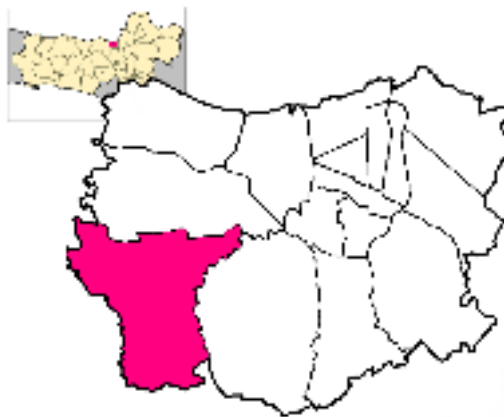
Kata kunci : labu kuning, susu, *yoghurt*, Desa Wisata Jamalsari

BAB I

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Wilayah yang menjadi target dalam pengabdian masyarakat adalah di Desa Wisata Jamalsari, Kelurahan Kedungpane, Kecamatan Mijen, Kota Semarang. Kecamatan Mijen merupakan salah satu kecamatan yang ada di Kota Semarang. Secara geografis, Kecamatan Mijen terletak diantara 110° 16' 8" hingga 110° 21' 50" Bujur Timur dan 7° 0' 42" hingga 7° 6' 24" Lintang Selatan. Secara administrasi, Kecamatan Mijen berbatasan langsung dengan Kecamatan Ngaliyan di bagian utara, Kecamatan Gunungpati di bagian timur dan Kabupaten Kendal di bagian selatan dan barat. Berdasarkan letak geografisnya, Kecamatan Mijen sangat strategis dan memiliki banyak potensi yang dapat dimanfaatkan dari sumber daya alamnya.



Gambar 1. Peta Kecamatan Mijen (Wikipedia)

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. Objek wisata kampung ini menggunakan lahan seluas 6 hectare (Ha) tanah milik Balai Besar Wilayah Sungai (BBWS) Pemali-Juwana dan lahan masyarakat Jamalsari. Selain menawarkan wisata alam yang indah, desa ini juga menghasilkan beberapa produk makanan

seperti tape singkong dan jahe instan yang dapat dijadikan sebagai buah tangan saat berkunjung di sana. Selain itu, Desa Wisata Jamalsari juga disebut sebagai Kampung Tematik Labu karena cukup banyak tanaman labu kuning yang telah dibudidayakan di sana. Menurut ketua kelompok sadar wisata Desa Jamalsari, pemanfaatan labu kuning nanti dapat dijadikan produk olahan seperti membuat tepung, agar-agar, *brownis*, *pudding*, dan sirup yang terbuat dari labu.

Labu kuning/pumpkin (*Cucurbita moschata* Duchesne) dikenal juga dengan nama waluh (Jawa), labu parang (Jawa Barat), labu merah dan labu manis (Sudarto, 2000). Labu kuning merupakan salah satu bahan pangan lokal yang memiliki nilai gizi tinggi dan baik bagi tubuh manusia yakni banyak mengandung beta karoten, vitamin A, serat, vitamin C, vitamin K, dan Niacin atau vitamin B3. Serta mengandung mineral seperti kalium, zat besi, fosfor, magnesium, dan kalium. Menurut Winarni (2006) dalam warna kuning cerah pada daging buah labu kuning menunjukkan bahwa labu mengandung salah satu pigmen karotenoid diantaranya beta-karoten. Beta-karoten di dalam tubuh akan diubah menjadi vitamin A terutama terjadi dalam mukosa dinding usus kecil manusia yang bermanfaat untuk pertumbuhan, pemeliharaan jaringan tubuh, penglihatan, reproduksi, perkembangan janin serta mencegah timbulnya penyakit kanker.



Gambar 2. Tanaman labu kuning (Plantamor.com)

Selain banyak tersedia di pasar atau swalayan, labu kuning merupakan buah yang cukup awet karena memiliki kulit buah yang tebal dan keras. Menurut

Gardjito (2006), daya awet mencapai 6 bulan atau lebih, tergantung pada penyimpanannya. Namun buah yang telah dibelah harus segera diolah karena sangat mudah rusak dan busuk. Hal tersebut menjadi kendala dalam pemanfaatan buah labu pada skala rumah tangga sebab labu kuning tidak dapat diolah sekaligus. Oleh sebab itu perlu dicari alternatif pengolahan labu kuning yang mudah dibuat dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia. Salah satunya yaitu mengolah daging buah labu kuning menjadi *yoghurt*.

Yoghurt adalah produk susu yang mengalami fermentasi. Pembuatannya telah berevolusi dari pengalaman berabad-abad yang lalu dengan membiarkan susu tercemar secara alami menjadi masam pada suhu panas sekitar 40°-50°C (Buckle, 2010). *Yoghurt* menggunakan bakteri asam laktat (umumnya kombinasi bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) yang mempunyai khas karena mengandung komponen flavor seperti diasetil, asetildehid, dan karbondioksida (Wahyudi, 2008). *Yoghurt* dapat dibuat dari susu segar atau produk susu dengan atau tanpa menambahkan susu bubuk atau susu skim bubuk (Surajudin, 2005).

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis berinisiatif untuk melakukan pengabdian masyarakat dengan judul “Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duchesne) sebagai Bahan Dasar Pembuatan *Yoghurt* di Desa Wisata Jamalsari, Kelurahan Kedungpane, Kecamatan Mijen, Semarang, Jawa Tengah”. Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan produk ini mudah didapat dan prosesnya juga mudah dilakukan serta produk yang dihasilkan dapat menjadi wacana dalam wirausaha penduduk desa setempat

B. Permasalahan Mitra

Desa Wisata Jamalsari Kecamatan Mijen mendapat julukan sebagai Kampung Tematik Labu karena banyak tanaman labu kuning yang dibudidayakan dan berbagai olahan labu telah banyak dihasilkan di sana. Pelatihan yang sudah pernah dilaksanakan di desa tersebut adalah pembuatan Nastar Labu Kuning. Oleh karena itu, untuk meningkatkan kembali pemanfaatan labu kuning maka dilakukan suatu upaya alternatif dengan

memanfaatkan daging labu kuning sebagai bahan dasar makanan sehat yaitu *yoghurt*. Tujuannya agar masyarakat dapat memaksimalkan pengolahan labu kuning yang ada, guna meningkatkan nilai jual yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi.

C. Target Luaran Pengabdian kepada Masyarakat

Kegiatan ini memiliki luaran umum yang dapat memotivasi warga Desa Wisata Jamalsari, Kelurahan Kedungpane, Kecamatan Mijen, Semarang untuk dapat membuat produk dari labu menjadi produk yang memiliki nilai jual dan dapat meningkatkan kesehatan. Luaran khusus dari pengabdian ini antara lain:

1. Warga mampu memahami praktik cara pembuatan *yoghurt* dari bahan dasar labu kuning
2. Warga dapat meningkatkan nilai ekonomis dari labu sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan warga
3. Artikel pengabdian dan HKI kegiatan pengabdian

D. Rencana integrasi mata kuliah

Stifar Yayasan Pharmasi Semarang merupakan perguruan tinggi yang berbasis bahan alam, teknologi, pelayanan di bidang farmasi dan kesehatan. Salah satu bentuk Tri Dharma perguruan tinggi adalah melaksanakan pengabdian kepada masyarakat. Beberapa mata kuliah di dalamnya telah terintegrasi dengan kegiatan tersebut. Pada kegiatan pengabdian masyarakat kali ini terdapat beberapa mata kuliah yang akan terintegrasi dengan pengabdian tersebut seperti Farmakognosi (40CKB3007) dengan beban satu SKS dimana mata kuliah ini mempelajari sumber tanaman yang mengandung senyawa aktif yang dapat dimanfaatkan sebagai pengobatan atau meningkatkan kesehatan. Kedua, mata kuliah Fitokimia (40CKB4009) dengan beban 2 SKS mempelajari tentang senyawa aktif yang terdapat dalam tanaman. Ketiga, Praktikum Mikrobiologi Farmasi (40CKK3006) dengan beban 2 SKS mempelajari tentang mikroorganisme pada produk farmasi dan alat kesehatan.

BAB II

SOLUSI DAN LUARAN

2.1. Solusi Pengabdian

Target dari pengabdian masyarakat ini adalah warga di Desa Wisata Jamalsari, Kelurahan Kedungpane, Kecamatan Mijen, Semarang. Solusi yang dilakukan dalam menghadapi permasalahan tersebut di atas adalah melakukan pendekatan yang melibatkan peran serta tim pengabdian dengan melakukan pelatihan pembuatan *yoghurt* dari bahan dasar labu kuning dimana labu yang digunakan merupakan hasil alam dari Desa Wisata Jamalsari.

Pelatihan yang diberikan ditujukan dengan harapan, agar warga desa tidak hanya mengolah labu dalam bentuk makanan seperti kolak dan nastar labu kuning, akan tetapi dapat mengolah labu menjadi produk seperti *yoghurt*. Pengembangan produk tersebut diharapkan dapat meningkatkan nilai jual labu sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan warga Desa Wisata Jamalsari.

2.1. Luaran Pengabdian

Kegiatan ini memiliki luaran umum yang dapat memotivasi warga Desa Wisata Jamalsari, Kelurahan Kedungpane, Kecamatan Mijen, Semarang untuk dapat membuat produk dari labu menjadi produk yang memiliki nilai jual dan dapat meningkatkan kesehatan. Luaran khusus dari pengabdian ini antara lain:

1. Warga mampu memahami praktik cara pembuatan *yoghurt* dari bahan dasar labu kuning.
2. Warga dapat meningkatkan nilai ekonomis dari labu sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan warga.
3. Artikel pengabdian dan HKI kegiatan pengabdian.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dengan “Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duchesne) sebagai Bahan Dasar Pembuatan *Yoghurt* di Desa Wisata Jamalsari, Kelurahan Kedungpane, Kecamatan Mijen, Semarang, Jawa Tengah” akan dimulai pada bulan Juli 2022. Adapun rangkaian metode pelaksanaan pelatihan adalah sebagai berikut :

3.1.1 Survei ke Lapangan

Kegiatan ini diawali dengan penelusuran informasi melalui survei di lokasi oleh tim pengabdian. Berdasarkan informasi dari pihak warga Desa Wisata Jamalsari, sumber daya alam yang dimiliki berupa labu kuning. Labu tersebut oleh warga hanya dibudidayakan belum menjadi sebuah produk yang diperjualbelikan.

Sasaran pengabdian adalah warga Desa Wisata Jamalsari. Kegiatan pelatihan ini bisa digunakan untuk melatih masyarakat Desa Wisata Jamalsari sebagai salah satu *home industri* untuk menambah penghasilan bagi masyarakat dan meningkatkan ekonomi warga



Gambar 3. Kegiatan survei lokasi pengabdian

3.1.2 Rapat Koordinasi Tim Pengabdian dan Penyelesaian Permasalahan Mitra

Berdasarkan hasil survei lapangan tersebut tim melakukan rapat koordinasi guna mencari solusi permasalahan mitra. Pencarian solusi salah satunya dilakukan dengan penelusuran referensi. Hal ini bertujuan agar segala sesuatu yang kita kerjakan mempunyai dasar pengetahuan yang jelas.

Rapat koordinasi dilakukan di kampus Stifar “Yayasan Pharmasi Semarang” Plamongansari, Semarang. Hasil rapat memutuskan bahwa hal pertama yang dilakukan adalah membuat sediaan *yoghurt* dari labu kuning yang dihasilkan dari pertanian Desa Wisata Jamalsari.

3.1.3 Kegiatan Pengabdian

Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Juli 2022 dan bertempat di salah satu rumah warga Desa Wisata Jamalsari, Kelurahan Kedungpane, Kecamatan Mijen, Semarang Provinsi Jawa Tengah. Kegiatan pengabdian ini dimulai pukul 09.00-selesai. Pengabdian dilakukan dengan metode ceramah, praktek, diskusi dan tanya jawab mengenai pembuatan *yoghurt* dari labu kuning.

Formulasi sari Labu Kuning adalah sebagai berikut :

Labu kuning	150 gram
Air	150 ml

(Perbandingan 1 : 1)

Formulasi *Yoghurt* Labu Kuning adalah sebagai berikut :

Sari labu kuning	300 ml
Susu skim 11%	33 gram
CMC 0,2%	0,6 gram
Gula pasir 4%	12 gram
Starter 3%	9 gram

Cara pembuatan *yoghurt* labu kuning :

1. Labu kuning dikupas, dicuci dan dipotong dadu dengan ukuran sedang sebanyak 150 gram. Masukkan dalam blender serta tambahkan air sebanyak 150 ml.
2. Larutan labu kuning disaring hingga diperoleh sari labu kuning tanpa ampas.
3. Sari labu kuning ditambahkan susu skim, CMC dan gula pasir di dalam baskom. Campurkan sampai homogen $\pm$ 5 menit.
4. Campuran *yoghurt* dalam loyang dipanaskan kedalam oven 85°C selama 15 menit.
5. Kemudian dinginkan campuran *yoghurt* pada suhu 37 °C
6. Tambahkan starter kedalam campuran *yoghurt* secara aseptis.
7. Sediaan *yoghurt* diinkubasi selama 18 jam pada suhu 37 °C
8. Sediaan *yoghurt* sudah jadi dan disimpan didalam lemari es suhu 5 °C.

Peserta dibagi dalam dua kelompok dimana setiap kelompok ada pendampingan untuk membantu warga tersebut dalam proses pembuatan *yoghurt*. Selain mengajarkan cara pembuatan sediaan tersebut, juga dijelaskan berbagai macam manfaat dan pembuatan kemasan produk tersebut dengan mudah. Adapun rincian kegiatan adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Jadwal kegiatan pelatihan pembuatan *yoghurt* labu kuning

No	Waktu	Acara
1	09.00-09.15	Registrasi peserta pengabdian
2	09.15-19.30	Pembukaan dan pembacaan doa
3	09.30-09.45	Sambutan ketua pengabdian
4	09.45-10.00	Sambutan dari kelurahan atau yang mewakili
5	10.00-10.15	Penyuluhan dan pemaparan materi
6	10.15-11.30	Pembuatan sediaan <i>yoghurt</i> labu kuning
7	11.30-11.45	Pengisian kuisioner pengabdian dan kesan pesan
8	11.45-12.00	Penutupan serta foto Bersama

BAB IV

HASIL KEGIATAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan judul **“Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duchesne) sebagai Bahan Dasar Pembuatan Yoghurt di Desa Wisata Jamalsari, Kelurahan Kedungpane, Kecamatan Mijen, Semarang, Jawa Tengah”** dilakukan atas dasar dampak pandemi terhadap melemahnya kondisi perekonomian nasional juga turut mempengaruhi lanskap Pengabdian Masyarakat Stifar Yayasan Pharmasi Semarang dalam menerapkan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) di masyarakat yang harus berdampak langsung dalam mewujudkan kebutuhan paling mendasar, yakni rasa aman di masyarakat. Disatu sisi, penerapan IPTEK di masyarakat juga harus mereaktivasi ekosistem sosial dan ekonomi di masyarakat yang memperkuat pembangunan endogen dengan memanfaatkan sumberdaya dan potensi lokal di daerah-daerah terdampak, seperti daerah tertinggal, terdepan, dan terluar (3T).

Pengabdian Masyarakat menurut UU Nomor 12, Tahun 2012 adalah pengabdian kegiatan sivitas akademika yang memanfaatkan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) untuk memajukan kesejahteraan masyarakat dan mencerdaskan kehidupan bangsa. Kegiatan Pengabdian Masyarakat Stifar Yayasan Pharmasi Semarang juga merupakan kegiatan yang berorientasi pada pelayanan kepada masyarakat dengan menerapkan hasil kepakaran dalam bidang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, dan humaniora oleh sivitas akademik Stifar Yayasan Pharmasi Semarang dalam menyelesaikan permasalahan masyarakat dan memajukan kesejahteraan bangsa,

Kegiatan pengabdian dengan tema **“Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duchesne) sebagai Bahan Dasar Pembuatan Yoghurt di Desa Wisata Jamalsari, Kelurahan Kedungpane, Kecamatan Mijen, Semarang, Jawa Tengah”** dilaksanakan pada Hari Minggu Tanggal 31 Juli 2022 di kelompok sadar wisata Desa Wisata Jamalsari. Kegiatan ini dilakukan oleh 4 dosen, satu instruktur laboratorium dan dua mahasiswa aktif dari STIFAR Yayasan Pharmasi Semarang. Tujuan mahasiswa diikutkan dalam program ini

adalah untuk memberikan gambaran kepada mahasiswa terkait bagaimana cara untuk mengabdikan kepada masyarakat dan tentunya mengaplikasikan IPTEK yang mereka peroleh dari kegiatan pengajaran.

Pertama, kegiatan diawali dengan survei sasaran secara langsung dengan menemui ketua kelompok sadar wisata Desa Jamalsari (POKDARWIS) sekaligus meminta izin untuk melakukan kegiatan pengabdian di desa tersebut. Selanjutnya, dari hasil survei tersebut ditemukan beberapa ide/gagasan dari tim pengabdian untuk dapat membantu meningkatkan kembali pemanfaatan hasil alam yang ada di daerah tersebut. Tujuan lainnya adalah meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat dengan membantu membuka ide usaha selama musim pandemi ini. Desa Wisata Jamalsari merupakan tempat yang sudah dikenal dengan wisata tanaman labunya, bahkan sudah dikenal luas oleh masyarakat di luar daerah. Maka dari itu, tim pengabdian akan memberikan pelatihan bagaimana cara memanfaatkan labu kuning sebagai salah satu bahan dasar makanan sehat yaitu *yoghurt* yang sebelumnya belum pernah dilaksanakan disana.

Langkah selanjutnya, tim pengabdian melakukan uji coba pembuatan *yoghurt* yang berbahan dasar labu kuning agar mendapatkan formulasi yang tepat. Uji coba dilakukan di Kampus STIFAR Yayasan Pharmasi Semarang Pucanggading. Seluruh tim dan mahasiswa mempersiapkan semua bahan dan peralatan yang dibutuhkan untuk membuat *yoghurt*.



(a)



(b)

Gambar 4. (a) Proses pembuatan *yoghurt* labu kuning dan (b) produk *yoghurt* labu kuning

Setelah melakukan uji coba dan mendapatkan formulasi/resep *yoghurt* yang sesuai, Langkah selanjutnya adalah pelaksanaan pengabdian pada waktu yang telah ditentukan. Pada hari pelaksanaan, pukul 09.00 WIB tim pengabdian telah sampai di lokasi dan diterima oleh ketua POKDARWIS beserta peserta pelatihan. 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.



Gambar 5. (a) Sambutan ketua pengabdian dan (b) Sambutan ketua POKDARWIS Desa Jamalsari

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 6. Pemaparan materi oleh tim pengabdian



Gambar 7. Penjelasan dan pelatihan pembuatan *yoghurt* labu kuning

Kegiatan selanjutnya adalah mencoba produk *yoghurt* yang telah disiapkan oleh tim pengabdian sebelumnya dari rumah. Disela-sela acara tersebut, peserta dipersilahkan untuk bertanya atau berdiskusi terkait pelatihan hari itu. 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 mereka berharap ada pelatihan lagi di desa tersebut, menambah lagi menu-menu materi tentang pengolahan pangan, kegiatan dapat dilakukan di kelompok yang lebih besar lagi, dan berharap pelatihan dapat dilakukan dengan topik-topik yang bervariasi.



Gambar 8. Proses pembuatan produk dan diskusi tanya jawab

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah peserta sangat antusias mengikuti pelatihan pembuatan *yoghurt* dengan lancar dan tertib. Menurut warga proses pembuatan produk juga sangat mudah, bahan dan alat yang digunakan juga mudah didapatkan. Harapan yang diinginkan dari kegiatan ini adalah masyarakat Desa Wisata Jamalsari dapat berinovasi dalam mengembangkan hasil alam yang ada di desa tersebut khususnya dalam pemanfaatan tanaman labu, sehingga mampu mengangkat kesejahteraan dan perekonomian warga dengan adanya usaha-usaha yang bermunculan terutama usaha makanan sehat. Karena pandemi masih berlangsung, dengan meningkatnya konsumsi produk makanan sehat maka dapat meningkatkan juga kesehatan masyarakat. Harapan lain, dengan adanya pelatihan ini, kedepannya dapat terjalin kerja sama antara warga Desa Wisata Jamalsari dengan Kampus STIFAR Yayasan Pharmasi Semarang khususnya dalam kegiatan pengabdian masyarakat.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. 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 dipraktekkkan. Kegiatan pengabdian ini dapat membantu beberapa permasalahan yang terdapat di masyarakat serta sebagai sarana untuk mengaplikasikan IPTEK yang diperoleh dari proses pembelajaran

B. Saran

Saran dan masukan dari warga meliputi peserta kegiatan berharap diadakan pelatihan lagi di Desa Wisata Jamalsari, menambah topik materi tentang pengolahan pangan, kegiatan dapat dilakukan di kelompok yang lebih besar lagi, dan berharap pelatihan dapat dilakukan dengan topik-topik yang bervariasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H.Fleet, & M. Wootton. 2010. Food Science. Jakarta : UI Press
- Surajudin, dkk. 2005. *Yoghurt, Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. AgroMedia Pustaka: Jakarta
- Sudarto, Y. 2000. *Budidaya Waluh*. Yogyakarta: Kanisius
- Wahyudi, A dan Sri, S. 2008. *Bugar dengan Susu Fermentasi Rahasia Hidup Sehat Sepanjang Umur*. Malang: UMM Press
- Winarni, Sri. 2006. *Minuman Kesehatan*. Surabaya : Trubus Agrisarana

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 2 : Surat Tugas Kegiatan



SEKOLAH TINGGI ILMU FARMASI YAYASAN PHARMASI SEMARANG
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT
Jalan Letnan Jendral Sarwo Edjo Wibowo Km. 1 Pamongensari - Pucanggading - Semarang - 50193
Telepon : 024 - 6706147 ; 6725272 ; Faksimile : 024 - 6706148
Email : stifar_yaphar@yahoo.com
Website : www.stifar.ac.id

SURAT TUGAS

No. 066a/EDW-TM/LPPM/STP/VII/2022

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dr. apt. Endang Dwi Wulansari, S.Si., M.Si.
NIDY : 040203015
Jabatan : Ketua LPPM STIFAR YAYASAN PHARMASI SEMARANG

Memberi tugas kepada :

No.	Nama	NIDY	Jabatan
1.	apt. Arik Dian Eka Pratiwi, M.Si	YP. 040719138	Dosen
2.	apt. Wulandari, M.Sc	YP. 040814043	Dosen
3.	apt. Dewi Ramonah, M.Farm	YP. 041019143	Dosen
4.	apt. Dewi Fitriani Puspitasari, M.Pharm.Sci	YP. 041015068	Dosen
5.	Nurchasanah, A.Md	YP. 020912031	Dosen

Untuk melaksanakan pengabdian masyarakat dengan tema **"Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duchesne)** sebagai **Bahan Dasar Pembuatan Yoghurt di Desa Wisata Jamalsari, Kelurahan Kedungpane, Kecamatan Mijen, Semarang, Jawa"**, pada :

Tanggal : 31 Juli 2022
Tempat : Desa Wisata Jamalsari, Kelurahan Kedungpane, Kecamatan Mijen,
Semarang, Jawa Tengah

Demikian surat tugas dibuat kepada yang bersangkutan untuk dapat dilaksanakan dengan penuh rasa tanggung jawab.

Semarang, 27 Juli 2022
Ketua LPPM STIFAR
YAYASAN PHARMASI SEMARANG



Dr. apt. Endang Dwi Wulansari, S.Si., M.Si.
NIDY. YP. 040203015



(SUMARNO)

Lampiran 2 : Sertifikat Kegiatan



Lampiran 3 : Daftar Hadir Peserta

DAFTAR HADIR PENGABDIAN MASYARAKAT		
"Pemanfaatan Lahan Kering (Cacahkayu dan Bata Merah) Sebagai Bahan Pembuatan Yogurt di Desa Wisata Jambaran, Kelurahan Kedungpanas, Kecamatan Mijen, Semarang, Jawa Tengah"		
NO	NAMA	YTD
1	Ami Dwi W.	
2	Ria Nurfarida	
3	Supriyati	
4	Indira	
5	Yeni	
6	Yeni	
7	Yeni	
8	Charyati	
9	Putri Wahid	
10	Yeni	
11	Putri Wahid	
12	Putri Wahid	
13	Putri Wahid	
14	Putri Wahid	
15	Putri Wahid	
16	Putri Wahid	
17	Putri Wahid	
18	Putri Wahid	
19	Putri Wahid	
20	Putri Wahid	
21	Putri Wahid	
22	Putri Wahid	
23	Putri Wahid	
24	Putri Wahid	
25	Putri Wahid	
26	Putri Wahid	

Lampiran 4 : Kuesioner Pengabdian Masyarakat

KUISIONER PENGABDIAN MASYARAKAT

Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duchesne) Sebagai Bahan Pembuatan Yogurt di Desa Wisata Jamalsari, Kelurahan Kedungpane, Kecamatan Mijen, Semarang, Jawa Tengah

1. Apakah sudah tertarik dengan topik ini? (Ya/Tidak)
2. Apakah materi disampaikan dengan baik dan jelas? (Ya/Tidak)
3. Apakah tertarik untuk mengembangkan produk ini? (Ya/Tidak)
4. Apa saran/ide untuk pengolahan selanjutnya?

Praktik: Praktik ini sangat penting
untuk menambah pengetahuan dan keterampilan
di bidang kesehatan masyarakat

Semarang, 31 Juli 2022
 (Tanda Tangan dan Nama)

KUISIONER PENGABDIAN MASYARAKAT

Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duchesne) Sebagai Bahan Pembuatan Yogurt di Desa Wisata Jamalsari, Kelurahan Kedungpane, Kecamatan Mijen, Semarang, Jawa Tengah

1. Apakah sudah tertarik dengan topik ini? (Ya/Tidak)
2. Apakah materi disampaikan dengan baik dan jelas? (Ya/Tidak)
3. Apakah tertarik untuk mengembangkan produk ini? (Ya/Tidak)
4. Apa saran/ide untuk pengolahan selanjutnya?

Ya, saya tertarik untuk mengembangkan produk ini

Semarang, 31 Juli 2022
 (Tanda Tangan dan Nama)

KUISIONER PENGABDIAN MASYARAKAT

Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duchesne) Sebagai Bahan Pembuatan Yogurt di Desa Wisata Jamalsari, Kelurahan Kedungpane, Kecamatan Mijen, Semarang, Jawa Tengah

1. Apakah sudah tertarik dengan topik ini? (Ya/Tidak)
2. Apakah materi disampaikan dengan baik dan jelas? (Ya/Tidak)
3. Apakah tertarik untuk mengembangkan produk ini? (Ya/Tidak)
4. Apa saran/ide untuk pengolahan selanjutnya?

Praktik ini sangat penting untuk menambah pengetahuan dan keterampilan

Semarang, 31 Juli 2022
 (Tanda Tangan dan Nama)

Lampiran 5 : Dokumentasi Kegiatan





Lampiran 6 : Materi Presentasi

