

# Penyuluhan Pengendalian Mutu Produk Susu Terfermentasi Skala *Home Industry* pada Pondok Pesantren Raudhatul Madinah-Batu

Wahyuni Ningsih<sup>1,\*</sup>, Eko Naryono<sup>2</sup>, Dwina Moentamaria<sup>3</sup>, Anang Takwanto<sup>4</sup>, Arif Rahman Hakim<sup>5</sup>

Politeknik Negeri Malang, Malang, Indonesia

<sup>1</sup>wahyuni\_04@polinema.ac.id\*; <sup>2</sup>eko.naryono@polinema.ac.id; <sup>3</sup>dwina@polinema.ac.id, <sup>4</sup>anang.takwanto@polinema.ac.id,

<sup>5</sup>arhakim\_poltek@yahoo.com

\* corresponding author: wahyuni\_04@polinema.ac.id

## ARTICLE INFO

### Article history

Received : Jan, 2024

Revised : Mar, 2024

Accepted : Mar, 2024

### Keywords

*Fermented Milk;*

*Organoleptic Test;*

*pH test;*

*Quality Control;*

*SOP;*

## ABSTRACT

*Fermented milk in the form of yogurt is a type of processed milk that is beneficial for the body's health. This product could become a home industry scale entrepreneurial product for the Raudhatul Madinah Islamic boarding school, Batu. Quality products whose quality is maintained over time will certainly be a special attraction for customers. This service activity aims to provide education about quality control of fermented milk products at the Raudhatul Madinah-Batu Islamic Boarding School. The methods used are lectures, discussions, questions and answers, and mentoring. The form of yogurt quality control is outlined in the SOP document, then pH tests and organoleptic tests (sour, aroma, texture) are also carried out on the yogurt products produced. Then, participants were asked to fill out a partner satisfaction questionnaire with service activities. The results of the questionnaire showed that 62% of participants agreed and 37% strongly agreed that they were satisfied with the service activities carried out.*

## A. Pendahuluan

Pondok Pesantren (ponpes) Raudhatul Madinah yang terletak di Kecamatan Junrejo Kota Batu ini merupakan salah satu pondok pesantren di Jawa Timur yang menerapkan pembelajaran pesantren berbasis entrepreneur. Lokasi pondok pesantren yang berdekatan dengan daerah wisata di Kota Batu memberikan nilai positif bagi ponpes Raudhatul Madinah untuk mencetak santri yang berwawasan wirausaha, ditunjang dengan tersedianya lahan yang luas untuk mengasah berbagai keterampilan untuk menjadi wirausaha. Ponpes Raudhatul Madinah mewujudkan visinya yaitu mencetak kader Da'i terutama dari kalangan yatim dan dhuafa yang professional, berakhlak, berwawasan luas, memiliki kepekaan sosial, berjiwa wirausaha, serta mewujudkan misi *Rahmatan Lil'Alamin*. Oleh karena pondok pesantren Raudhatul Madinah memiliki konsep sebagai pesantren wisata berbasis wirausaha, maka dalam proses pembelajaran santrinya diberikan materi-materi terkait wirausaha.

Potensi SDM yang dimiliki ponpes, konsep pendidikan yang berbasis wirausaha dan ditunjang dengan lahan yang masih luas dirasa perlu untuk mengembangkan keterampilan-keterampilan lain yang dapat memberikan kemandirian pada santri. Pembuatan produk-produk seperti yogurt, hand sanitizer, pupuk bokashi, *mikroorganisme* lokal (MOL), dan deodorant herbal dapat dijadikan keterampilan tambahan untuk melatih kemandirian santri. Pada tahun anggaran 2022, telah dilaksanakan pelatihan pembuatan susu terfermentasi berupa yogurt di pesantren tersebut oleh Tim Pengabdian pada Masyarakat Jurusan Teknik Kimia Politeknik

Negeri Malang. Keterampilan yang diperoleh dari pelatihan tersebut dijadikan bekal untuk membuat yogurt menjadi produk berskala *home industry*.

Produk susu terfermentasi berupa yogurt yang akan diproduksi dalam skala *home industry* perlu diperhatikan kualitas/mutunya. Sebab, produk yang berkualitas akan sangat mempengaruhi minat pelanggan ataupun calon pelanggan. Selain itu, produk yang berkualitas juga sangat dimungkinkan untuk dapat bersaing dengan produk sejenis di pasaran. Semakin tinggi kualitas suatu produk maka semakin tinggi kepuasan pelanggan sehingga dapat meningkatkan loyalitas pelanggan (Familiar dkk., 2015). Oleh karena itu, pada kegiatan pengabdian ini, dilakukan penyuluhan pengendalian mutu yogurt skala *home industry*. Kegiatan ini bertujuan memberikan bekal pengetahuan kepada mitra agar mitra memahami pentingnya memastikan, menjaga, dan mengendalikan kualitas yogurt sebelum akhirnya dijual ke Masyarakat, terlebih lagi jika yogurt diproduksi dalam skala *home industry*. Sehingga diharapkan kualitas yogurt yang dihasilkan tetap konsisten dari waktu ke waktu

## **B. Kajian Literatur**

Yogurt merupakan salah satu produk olahan susu yang berasal dari hewan mamalia seperti sapi dan juga kambing atau domba (Britannica, 2023; Utami dkk., 2020). Berdasarkan definisinya, yogurt merupakan suatu produk hasil fermentasi susu menggunakan bakteri asam laktat seperti *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dan atau bakteri lain dengan/atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan ([BSN] Badan Standarisasi Nasional, 2009). Pada beberapa dekade terakhir, susu terfermentasi adalah produk olahan susu yang populer selain daripada keju dan mulai banyak dijadikan lahan bagi banyak orang untuk berwirausaha. Upaya peningkatan pengetahuan dan keterampilan Masyarakat dalam membuat olahan susu seperti yogurt sebagai lahan wirausaha telah dilakukan oleh banyak pihak seperti pembuatan yogurt susu sapi pada ibu-ibu PKK kelurahan Semampir Purwokerto (Zulaikhah & Sidhi, 2021), pada para IRT di Desa Bandar Khalipah (Nasution & Nasution, 2022), pada guru SD Al-Islah Surabaya (Budi dkk., 2022), pada siswa SMK Farmasi daerah Kabupaten Bandung Barat (Budianti Soemarie dkk., 2022), pada ibu rumah tangga di Cisempur Jatinangor Sumedang (Febrianto Christi dkk., 2021), dan masih banyak yang lainnya. Susu terfermentasi diketahui baik untuk kesehatan karena dalam proses pembuatannya menggunakan metode fermentasi sehingga mengandung banyak mikroorganisme yang baik untuk sistem pencernaan. Manfaat dari yogurt untuk kesehatan diantaranya seperti mampu mencegah kanker pada saluran pencernaan, mampu menurunkan kadar kolesterol darah, dan menjaga kesehatan lambung (Richard Hendarto dkk., 2021). Probiotik yang terkandung dalam yogurt dapat bermanfaat untuk mencegah karies gigi (Sinaga & Sihombing, 2022; Sugiaman, 2014). Serta produk yogurt ini bisa jadi alternatif bagi yang tidak menyukai susu tapi tetap mendapat manfaat dari susu dalam bentuk lain.

Menurut (Mukhlizar & Muzakir, 2016), pengendalian mutu berkaitan dengan perolehan produk jadi untuk mengurangi kerugian akibat produk rusak dan jumlah produk yang tersisa atau ditolak. Tujuan penerapan pengendalian kualitas adalah untuk menciptakan sistem efektif yang mengintegrasikan bagian-bagian yang ada di perusahaan untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan, meningkatkan produktivitas, dan mengurangi biaya produksi, sehingga meningkatkan daya saing, pengiriman tepat waktu, dll. untuk memenuhi kebutuhan

konsumen. Adapun proses pengendalian mutu menurut Mockler (1972) yaitu menentukan sasaran; mendefinisikan lingkup kegiatan; menyusun dan menetapkan standar dan kriteria; merancang system informasi; mengkaji dan menganalisis hasil pekerjaan; dan mengadakan tindakan pembetulan jika terindikasi penyimpangan pada hasil analisis (Habeahan & Kushartomo, 2023).

### C. Metode

Kegiatan pengabdian ini dilakukan di lingkungan Pondok Pesantren Entrepreneur Raudhatul Madinah Mojorejo, Junrejo, Kota Batu. Dilaksanakan pada hari Kamis bulan Agustus 2023. Alat-alat yang diperlukan selama kegiatan pengabdian berlangsung diantaranya yaitu LCD dan Proyektor untuk pemaparan materi dan pemutaran video proses penyiapan, pembuatan, dan pengemasan yogurt skala *home industry*; kertas pH universal untuk uji pH; gelas plastik, cup dan sendok untuk media uji organoleptik; dokumen SOP dan lembar *check sheet* berisi kondisi bahan, alat, proses produksi, dan proses pengemasan sebagai dokumen kendali mutu; serta lembar kuesioner kepuasan mitra atas kegiatan pengabdian yang dilakukan berisi pernyataan-pernyataan umpan balik dari mitra.

Kegiatan penyuluhan pengendalian mutu produk susu terfermentasi berupa yogurt ini diawali dengan studi literatur mengenai proses pengendalian mutu yogurt. Sesuai dengan proses pengendalian mutu yang dikemukakan oleh Mockler (1972), sasaran dan lingkup kegiatan yang akan dilakukan oleh pesantren Raudhatul Madinah sudah jelas yaitu menjadikan yogurt sebagai produk skala *home industry*. Kemudian pada tahapan menyusun dan menetapkan standar dan kriteria, tim pengabdian menyusun contoh standar operasional prosedur untuk yogurt yang bisa digunakan sebagai panduan bagi mitra dalam menjalankan setiap proses produksinya. Kemudian, pada pelaksanaan kegiatan, tim pengabdian melakukan pemaparan materi mengenai pentingnya memastikan kualitas bahan baku, alat, dan proses yang dilakukan sesuai dengan standar operasional prosedur. Selanjutnya memberikan contoh bagaimana melakukan uji pH dan uji *organoleptik* (rasa, aroma, tekstur) terhadap produk yogurt yang telah dihasilkan, kemudian dipraktikkan langsung oleh peserta. Pengujian ini dilakukan dengan tujuan untuk menjamin kualitas yogurt yang dihasilkan sesuai dengan standar mutu yogurt seperti yang tertulis pada SNI Yogurt 2981:2009. Namun pada kegiatan ini hanya dibatasi pada praktik uji *organoleptik* dan uji pH. Namun, kami juga menyarankan kepada mitra, kedepannya bisa dilakukan uji kandungan nutrisi yogurt secara berkala. Sehingga produk yogurt yang dihasilkan tersebut diharapkan dapat bersaing di pasaran. Terakhir, peserta mengisi lembar kuesioner kepuasan atas kegiatan pengabdian yang dilakukan.

### D. Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini diawali dengan studi literatur dan diskusi dengan tim untuk penyusunan standar operasional prosedur (SOP). Standar Operasional Prosedur ini digunakan sebagai panduan atau pedoman yang bertujuan untuk memastikan setiap tahapan produksi sudah sesuai dengan yang telah ditetapkan sehingga dapat meminimalisir hal-hal tak terduga yang tidak diharapkan dan memastikan bahwa produk yang dihasilkan adalah produk yang berkualitas karena diperoleh dari proses yang berkualitas. Memiliki SOP sangat penting

karena dapat memastikan konsistensi dan kualitas produk yang dihasilkan. SOP juga membantu mengurangi risiko kesalahan dan mempercepat waktu produksi. SOP juga dapat menjadi acuan bagi pelatihan karyawan baru dan memudahkan pemantauan dan evaluasi kinerja. Dengan memiliki SOP yang jelas dan terstruktur, perusahaan dapat meningkatkan efisiensi dan efektivitas produksinya. Dokumen SOP yang berhasil disusun yaitu SOP pengendalian mutu dalam produksi yogurt, SOP Pembelian bahan baku yogurt, SOP proses pembuatan yogurt skala *home industri*, dan SOP pengemasan produk yogurt. Selain dokumen SOP, tim juga membuat lembar *check sheet* untuk memastikan bahwa setiap tahapan produksi sudah sesuai dengan SOP. Dokumen-dokumen ini ditunjukkan dan dijelaskan kepada para peserta penyuluhan setelah video proses pembuatan yogurt ditayangkan. Kegiatan ini dapat dilihat pada Gambar 1.

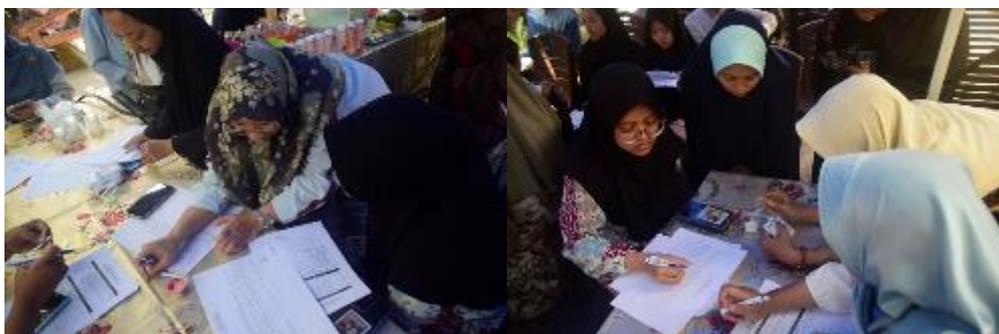


Gambar 1. Menjelaskan tahapan-tahapan pembuatan yogurt dan menunjukkan dokumen-dokumen SOP proses pembuatan yogurt.

Kegiatan pengabdian ini diikuti oleh 23 peserta yang terdiri dari santri yang masih duduk di bangku SMP, SMA, dan perguruan tinggi, serta pengurus dari Pondok Pesantren Raudhatul Madinah. Pada sesi ini, peserta terlihat sangat antusias dengan materi pengendalian mutu yang diberikan. Peserta dipancing untuk menyebutkan hal-hal apa saja yang perlu diperhatikan untuk menghasilkan yogurt yang berkualitas. Dan mereka menyebutkan bahwa yogurt yang berkualitas dihasilkan tidak hanya dari bahan baku dan alat-alat yang berkualitas, tapi juga dari proses produksi yang berkualitas. Proses produksi yang berkualitas artinya setiap tahapan produksinya sesuai dengan yang tertulis di SOP. Hal ini seperti syarat bahan baku yang berkualitas, alat-alat yang terjaga kebersihannya, memastikan kebersihan diri sebelum membuat yogurt, takaran komposisi bahan baku, ketentuan suhu dan durasi fermentasi yang perlu diperhatikan, kebersihan kemasan, keterangan yang tertulis dalam label, dan semua hal yang berdampak pada kualitas produk.

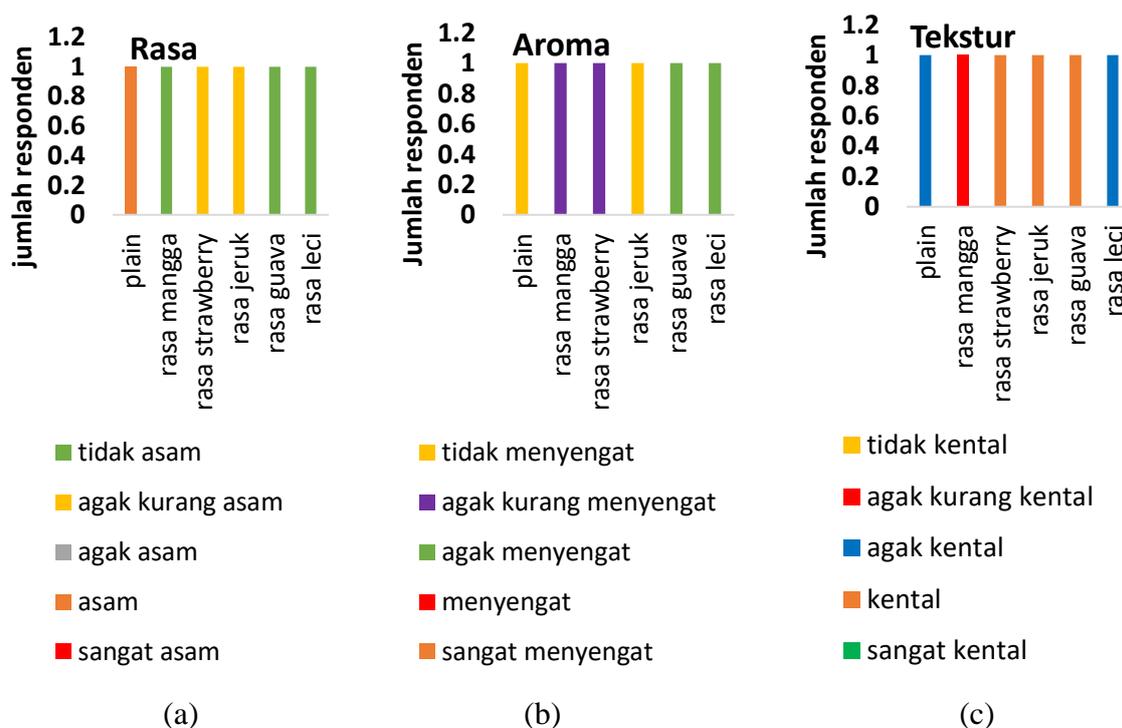
Sesi berikutnya, peserta diajak untuk mempraktikkan langsung bagaimana cara melakukan uji pH dan uji *organoleptik* (rasa, aroma, tekstur) dari yogurt yang telah dihasilkan. Tahapan ini dilakukan untuk mengetahui dan memastikan bahwa yogurt yang dihasilkan memenuhi standar keasaman yang telah ditetapkan. Standar keasaman yogurt menurut SNI 2009 yaitu berkisar antara 3,80-4,50 (H. A. Jonathan dkk., 2022). Hasil uji pH yang dilakukan peserta menunjukkan bahwa yogurt yang dihasilkan memiliki nilai pH 4,5. Sehingga dapat dikatakan bahwa yogurt telah memenuhi standar keasaman SNI 2009. Kemudian, peserta diminta untuk melakukan uji *organoleptik* untuk menguji rasa, aroma, dan tekstur dari yogurt yang dihasilkan. Menurut SNI 2009, yogurt memiliki rasa asam/khas, memiliki aroma

normal/khas, dan memiliki tekstur cairan kental-padat. Ada 6 jenis yogurt yang dihasilkan oleh pihak pesantren yaitu yogurt plain, rasa mangga, rasa stroberi, rasa jeruk, rasa guava, dan rasa leci. Selanjutnya dilakukan uji pH dan uji organoleptik terhadap 6 jenis yogurt tersebut. Aktivitas uji pH dan uji organoleptik ini ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Pendampingan peserta dalam melakukan uji pH dan uji organoleptic yogurt.

Uji pH dilakukan dengan cara mencelupkan kertas pH universal ke masing-masing jenis yogurt. Sementara untuk uji *organoleptik*, peserta mencicipi sampel masing-masing jenis yogurt yang dihasilkan tadi. Setelah melakukan uji pH dan uji *organoleptik*, peserta menuliskan hasil ujinya tersebut pada lembar Formulir uji. Hasil uji *organoleptik* yang telah dilakukan oleh peserta ditunjukkan pada Gambar 3.



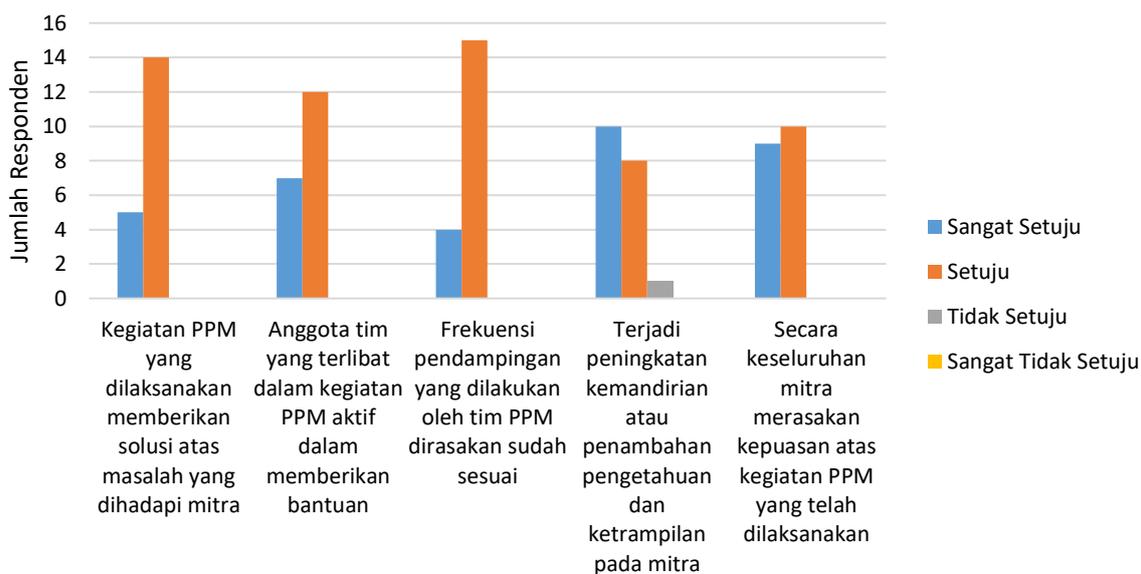
Gambar 3.(a)(b)(c) Hasil uji *organoleptik* berupa rasa, aroma, dan tekstur dari 6 jenis yogurt yang dihasilkan pesantren Raudhatul Madinah-Batu

Dari Gambar 3 terlihat bahwa rasa tidak asam dimiliki oleh yogurt rasa mangga, rasa guava, dan rasa leci. Rasa agak kurang asam dimiliki yogurt rasa stroberi dan rasa jeruk.

Sedangkan rasa asam dimiliki *yogurt plain*. Kemudian untuk aroma agak menyengat dimiliki yogurt rasa guava dan rasa leci. Aroma agak kurang menyengat dimiliki yogurt rasa mangga dan rasa stroberi. Sementara rasa tidak menyengat dimiliki yogurt rasa jeruk dan plain. Untuk tekstur sendiri, tekstur kental dimiliki yogurt rasa stroberi, rasa jeruk, rasa *guava*. Tekstur agak kental dimiliki yogurt rasa leci dan plain. Sementara tekstur agak kurang kental dimiliki yogurt rasa mangga.

Berdasarkan Gambar 3 tersebut terlihat bahwa uji *organoleptik* untuk masing-masing jenis yogurt yang dihasilkan hanya diuji oleh 1 panelis. Hal ini dikarenakan kegiatan pengabdian dilaksanakan pada hari Kamis, dimana banyak peserta yang melaksanakan puasa pada hari itu. Akan tetapi, peserta tetap dihimbau untuk uji organoleptik kedepannya sebaiknya dilakukan oleh lebih dari 1 panelis untuk 1 jenis yogurt yang dihasilkan. Sehingga bisa diperoleh kesimpulan yang akurat dari hasil uji *organoleptic* yang dapat menggambarkan keseluruhan yogurt yang diproduksi. Selain itu, peserta juga disarankan untuk melakukan uji kandungan nutrisi secara berkala dari yogurt yang telah diproduksi. Hal ini bertujuan agar konsumen atau pelanggan dapat mengetahui informasi nilai gizi yang terkandung dalam yogurt yang diproduksi.

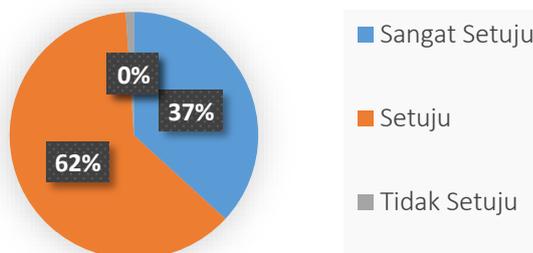
Setelah pemaparan materi tentang pentingnya memperhatikan kualitas yogurt, uji pH, dan uji organoleptik, selanjutnya peserta mengisi lembar kuesioner kepuasan mitra sebagai bentuk umpan balik mengenai kegiatan pengabdian yang dilakukan. Selain itu, hasil dari kuesioner juga dijadikan sebagai evaluasi agar lebih baik lagi ke depannya. Dari 23 peserta yang hadir, hanya terkumpul 19 kuesioner yang telah diisi oleh peserta yang masih berstatus pelajar/mahasiswa. Hasil dari kuesioner kepuasan mitra ini ditunjukkan pada Gambar 4.



Gambar 4. Hasil Kuesioner Kepuasan Mitra atas Kegiatan Pengabdian

Berdasarkan hasil kuesioner kepuasan mitra yang ditunjukkan Gambar 4, dari 5 aspek penilaian yang diberikan, 4 diantaranya memilih setuju bahwa kegiatan pengabdian ini memberikan solusi atas masalah yang mitra hadapi, ditunjukkan dengan keterlibatan anggota tim yang secara aktif memberikan bantuan dan frekuensi pendampingan tim pengabdian yang

dirasa sesuai, sehingga secara keseluruhan mitra puas atas kegiatan pengabdian ini. Kemudian dari 19 responden yang mengisi kuesioner, 10 diantaranya menyatakan bahwa terjadi peningkatan kemandirian atau penambahan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam pengendalian mutu yogurt skala *home industry*. Dari hasil kuesioner tersebut, rata-rata responden menyatakan setuju bahwa responden merasa puas dengan kegiatan pengabdian ini. Rata-rata kepuasan mitra ini dapat dilihat pada diagram pie yang ditunjukkan pada Gambar 5. Sebanyak 62% mitra merasa setuju dan 37% merasa sangat setuju bahwa kegiatan pengabdian ini membawa manfaat.



Gambar 5. Rata-rata hasil kuesioner kepuasan mitra

Pada akhir kegiatan, tim pengabdian melakukan dokumentasi dengan peserta yang merupakan santri dan pengasuh pondok pesantren *entrepreneur* Raudhatul Madinah-Batu seperti yang ditunjukkan pada Gambar 6.



Gambar 6. Sesi dokumentasi di akhir kegiatan pengabdian

## E. Kesimpulan

Susu terfermentasi berupa yogurt yang akan diproduksi dalam skala *home industry* oleh Pesantren Raudhatul Madinah perlu diperhatikan kualitasnya. Melalui kegiatan penyuluhan pengendalian mutu produk susu terfermentasi skala *home industry* ini mitra mendapatkan pemahaman yang mendalam tentang pengendalian mutu yogurt. Bahwa yogurt yang berkualitas/bermutu itu tidak hanya dihasilkan dari bahan baku yang berkualitas, tapi juga dari proses yang berkualitas. Proses disini seperti penyiapan bahan baku dan alat, tahapan-tahapan dalam proses pembuatan yogurt, uji pH, uji *organoleptik*, dan proses pengemasan

yogurt perlu dipastikan kualitasnya. Hal ini bisa dilakukan dengan berpedoman pada Standar Operasional Prosedur.

Hal paling penting yang diperoleh dari kegiatan pengabdian ini yaitu mitra menjadi tahu cara melakukan uji pH, uji *organoleptik*, dan cara mengisi formulir uji maupun lembar *check sheet* sebagai dokumen kendali mutu. Sehingga sebagian besar peserta merasa puas dengan kegiatan penyuluhan pengendalian.

#### F. Daftar Pustaka

- Britannica, T. E. of E. (2023). *Yogurt*. Encyclopedia Britannica. <https://www.britannica.com/topic/yogurt>.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2009). *SNI yogurt 2981:2009*.
- Budi, E., Putri, P., Rizqina Mardhotillah, R., Agustina, H., & Lestari, M. W. (2022). Peningkatan Motivasi Berwirausaha Dengan Melakukan Pelatihan Pembuatan Yogurt Pada Guru SD Al-Islah Surabaya. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(4), 971–976. <https://doi.org/10.31949/JB.V3I4.3394>
- Budianti Soemarie, Y., Milanda, T., Intan Barliana, M., Farmasi, B., Farmasi, F., Padjadjaran, U., & Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Albanjari, U. (2022). Pelatihan Pembuatan Yoghurt Untuk Meningkatkan Minat Wirausaha Siswa Smk Farmasi Daerah Kabupaten Bandung Barat Terhadap Produk Fermentasi. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(5), 3744–3753. <https://doi.org/10.31764/JMM.V6I5.10196>
- Febrianto Christi, R., Edianingsih, P., & Tasripin, D. S. (2021). *Peningkatan Wirausaha Melalui Pembuatan Yoghurt Susu Sapi di Cisempur Jatinangor Kabupaten Sumedang*. <https://journal.upgris.ac.id/index.php/e-dimas/article/view/6219/3983>
- H. A. Jonathan, I. N. Fitriawati, I. I. Arief, M. S. Soenarno, & R. H. Mulyono. (2022). Fisikokimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Yogurt Probiotik dengan Penambahan Buah merah (*Pandanus conodeous* L.). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(1), 34–41. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.1.34-41>
- Habeahan, A. P., & Kushartomo, W. (2023). Analisis Penerapan Quality Control pada Proyek Sky House Alam Sutera Tangerang. *JMTS: Jurnal Mitra Teknik Sipil*. <https://doi.org/10.24912/jmts.v6i3.22990>
- Mukhlizar, M., & Muzakir, M. (2016). Perencanaan Pengendalian Kualitas Batu Bata dengan Menggunakan Metode Six Sigma pada UD. X. *Jurnal Optimalisasi*, 2(2). <https://doi.org/10.35308/jopt.v2i2.182>
- Nasution, I. W., & Nasution, N. H. (2022). Training Procedures for Making Fruit Yoghurt to Housewives to Help Increase Husband's Income in Bandar Khalipah Village. *Society: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3). <https://doi.org/10.55824/jpm.v1i3.94>
- Richard Hendarto, D., Putri Handayani, A., Esterelita, E., & Aji Handoko, Y. (2021). Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus*

- thermophilus dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*, 8(1), 13–19. <https://doi.org/10.21831/jsd.v8i1.24261>
- Sinaga, I. S. Br., & Sihombing, K. P. (2022). *Penyuluhan Tentang Manfaat Mengkonsumsi Yogurt Probiotik Untuk Pencegahan Risiko Karies Gigi Pada Anak Di Panti Asuhan Cahaya Berkat Abadi Medan*. <https://lppm.unimed.ac.id/prosiding/>
- Sugiaman, V. K. (2014). *Manfaat Keasaman Yoghurt dalam Pencegahan Karies Gigi*.
- 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. <https://doi.org/10.20961/prima.v4i1.39531>
- Zulaikhah, S. R., & Sidhi, A. H. (2021). Pembuatan Yogurt Susu Sapi Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Fungsional Susu, Gizi Masyarakat dan Pendapatan Rumah Tangga di Masa Pandemi. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(3). <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v4i3.924>