



PROSIDING



SEMINAR HASIL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT 2020

TEMA

MEMBANGUN KEARIFAN LOKAL MELALUI
INOVASI MENUJU MASA DEPAN KREATIF

DISELENGGARAKAN
UNIVERSITAS MUSLIM NUSANTARA AL WASHLIYAH
MEDAN, 27-29 APRIL 2021

PEMBUATAN PRODUK YOGURT DARI BAHAN ALAMI TUMBUHAN (SUSU KEDELAI) UNTUK MENINGKATKAN IMUNITAS TUBUH MELAWAN SERANGAN PENYAKIT COVID-19 KEPADA MASYARAKAT DI DESA KECAMATAN MEDAN DELI

Yayuk Putri Rahayu¹⁾, Minda Sari Lubis²⁾, Nanang Anugrah S.R³⁾

Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah¹⁾

Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah²⁾

Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah³⁾

*Email: yayukputri@umnaw.ac.id

ABSTRAK

Latar belakang: Desa kelurahan Mabar kecamatan Medan Deli Provinsi Sumatera Utara merupakan salah satu desa yang berdampak dari wabah Covid-19 yang tidak hanya dari segi kesehatan namun juga pada perekonomian masyarakat. **Tujuan:** Tujuan dari program pengabdian masyarakat (PKM) ini adalah (1) Menerapkan teknologi tepat guna untuk membuat komoditas lokal menjadi produk yogurt berbahan alami tumbuhan (susu kedelai); (2) Meningkatkan keterampilan, pengetahuan dan kesadaran masyarakat untuk meningkatkan nilai tambah sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga; (3) Menghasilkan produk yogurt bahan alami tumbuhan (susu kedelai); (4) Mendapatkan pengetahuan tentang makanan tambahan kesehatan untuk meningkatkan imunitas tubuh dalam melawan serangan penyakit Covid-19. **Tahapan pelaksanaan:** Kegiatan ini dilakukan melalui tiga tahapan yaitu (1) Tahapan pertama yaitu pendahuluan; (2) Tahapan kedua yaitu sosialisasi (penyampaian materi); (3) Tahapan ketiga yaitu pelatihan keterampilan pembuatan produk yogurt (susu kedelai); dan (4) tahapan terakhir adalah evaluasi akhir. **Target luaran:** Target luaran dari kegiatan pengabdian masyarakat ini berupa (1) Masyarakat mendapat pemahaman pengetahuan tentang produk yogurt sebagai makanan meningkatkan imunitas; (2) Masyarakat memiliki keterampilan dalam pembuatan produk yogurt (susu kedelai); (3) Publikasi media massa elektronik, video kegiatan (diupload ke youtube) dan prosiding ilmiah. **Kesimpulan:** Kesimpulan dari kegiatan PKM ini yaitu (1) Masyarakat menjadi memiliki pengetahuan tentang kesehatan makanan yogurt dapat meningkatkan imunitas tubuh; (2) Masyarakat mmenjadi memiliki keterampilan dalam pembuatan produk yogurt.

Kata kunci: makanan kesehatan, yogurt, susu kedelai, wirausaha

ABSTRACT

Background: The village of Mabar sub-district, Medan Deli sub-district, North Sumatra Province, is one of those who have felt the impact of the Covid-19 outbreak not only in terms of health but also on the community's economy. **Objectives:** The objectives of this community service program (PKM) are (1) Implementing appropriate technology to make local commodities into yogurt products made from natural plants (soy milk); (2) Increase skills, knowledge and public awareness to increase added value so as to increase family income; (3) Producing natural plant yogurt products (soy milk); (4) Gaining knowledge about health supplementary foods to increase the body's immunity against Covid-19 disease. **Implementation stages:** This activity is carried out in three stages, namely (1) the first stage, namely introduction; (2) The second stage is socialization (delivery of material); (3) The third stage is training in the skills of making yogurt products (soy milk); and (4) the last stage is the final evaluation. **Output targets:** The output targets of this community service activity are (1) The community gets an understanding of the knowledge of yogurt products as food to increase immunity; (2) The community has skills in making yogurt products (soy milk); (3) Electronic mass media publications, activity videos (uploaded to youtube) and scientific proceedings. **Conclusion:** The conclusions of this PKM activity are (1) The community becomes knowledgeable about the health of yogurt food which can increase body immunity; (2) The community becomes skilled in making yogurt products.

Key words: health food, yogurt, soy milk, entrepreneurship

1. PENDAHULUAN

Wabah pandemi penyakit Covid-19 telah memberikan dampak dari berbagai sektor, baik dari segi kesehatan maupun perekonomian di masyarakat. Penyakit Covid-19 (*corona virus disease*) merupakan penyakit menular yang disebabkan oleh virus corona yang baru-baru ini ditemukan dan tersebar di seluruh dunia sejak akhir tahun 2019. Sebagian besar orang yang tertular Covid-19 akan mengalami gejala ringan, sedang, hingga berat. Penderita Covid-19 dengan gejala ringan dan sedang akan dapat pulih tanpa perlu adanya penanganan khusus, cukup dengan meningkatkan daya tahan tubuh, makan makanan yang bergizi dan istirahat yang cukup. Dalam rangka penanganan penyakit Covid-19 yang saat ini terjadi di seluruh dunia ini diperlukan makanan yang mampu meningkatkan imunitas (daya tahan tubuh) untuk melawan terinfeksi penyakit Covid-19 (Keputusan Menteri Kesehatan RI, 2020), salah satunya adalah dengan memakan makanan fungsional seperti produk yogurt.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menghimbau agar masyarakat dapat memilih makanan yang dapat mendukung mikrobiota usus agar sehat. Keragaman mikrobiota usus dapat ditingkatkan dengan mengonsumsi makanan yang diharapkan mampu meningkatkan daya tahan tubuh salah satunya adalah makanan yang difermentasi yang disebut sebagai produk probiotik. Yogurt berasal dari susu yang mengalami fermentasi (Tamime dan Robinson, 2007). Salah satu produk probiotik adalah yogurt. Yogurt termasuk makanan probiotik dikarenakan mengandung bakteri baik. Mengonsumsi yogurt secara teratur dapat memperbaiki keanekaragaman mikrobiota usus karena yogurt mengandung probiotik (bakteri yang baik). Syarat probiotik adalah tidak bersifat patogen dan aman jika dikonsumsi. Strain probiotik juga harus tahan dan tetap hidup selama proses pengolahan makanan dan penyimpanan, mudah diaplikasikan pada produk makanan, dan tahan terhadap proses psikokimia pada makanan (Prado *et al.*, 2008).

Probiotik umumnya berasal dari golongan bakteri asam laktat (BAL), khususnya genus *Lactobacillus* dan *Bifidobacterium* yang merupakan bagian dari flora normal pada saluran pencernaan manusia (Sujaya *et al.* 2008). *Lactobacillus* merupakan probiotik yang dapat memberikan efek yang menguntungkan bagi

kesehatan. Masyarakat sangat perlu dibekali dengan pengetahuan dan pelatihan dalam pembuatan produk makanan probiotik yogurt yang dapat digunakan sebagai makanan tambahan sehari-hari yang dapat meningkatkan daya tahan tubuh sebagai tindakan pencegahan (preventif) melawan penyakit Covid-19.

Masyarakat Indonesia pada umumnya kurang menyukai susu kedelai karena aroma yang langu, meskipun merupakan minuman yang bernilai gizi tinggi. Hal ini dapat diatasi dengan menjadikannya produk yang lain dengan cara difermentasi menggunakan bakteri probiotik. Penambahan bakteri probiotik pada yogurt dapat meningkatkan kualitas produk untuk kesehatan (Nizori, dkk. 2018; Layadi, dkk. 2009).

Selain berdampak kepada kesehatan, adanya musibah wabah penyakit Covid-19 ini juga berdampak kepada perekonomian masyarakat. Hal ini berimbas ke semua sektor yang ada pada masyarakat, tidak terkecuali masyarakat yang ada di wilayah kelurahan Mabar kecamatan Medan Deli. Kondisi ini memukul sekali sektor pendapatan ekonomi masyarakat. Tentu saja hal ini akan berimbas ke sektor-sektor lain pada masyarakat. Selain itu berdasarkan observasi lapangan dengan mewancarai kondisi masyarakat kelurahan Mabar di desa kecamatan Medan Deli, masih banyak masyarakat yang tingkat pendidikannya rendah. Rendahnya mutu SDM masyarakat mengakibatkan tidak terserapnya tenaga-tenaga kerja yang ada di masyarakat kelurahan Mabar.

Berdasarkan hal tersebut di atas, dipandang perlu untuk menyikapi situasi ini, dengan cara memberi pengetahuan pentingnya mengonsumsi makanan seperti produk yogurt yang dapat meningkatkan imunitas tubuh untuk melawan penyakit Covid-19 dan memberikan pelatihan cara-cara pembuatan produk yogurt dari bahan alami tumbuhan (susu kedelai), cara pengemasan yang baik dan cara pemasarannya bagi masyarakat di desa kecamatan Medan Deli Provinsi Sumatera Utara, sehingga dihasilkan produk yogurt yang alami yang pada akhirnya mempunyai nilai jual sehingga dapat membantu meningkatkan penghasilan masyarakat. Hal ini dibutuhkan untuk meningkatkan keterampilan dan menumbuhkan jiwa wirausaha, yang pada akhirnya dapat meningkatkan taraf hidup keluarga yang lebih sejahtera.

Adapun rencana kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan secara bertahap yaitu sosialisasi pengetahuan tentang penyakit Covid-19, sosialisasi tentang perlunya makanan probiotik sebagai tindakan pencegahan melawan Covid-19, dan kemudian diikuti dengan pelatihan pembuatan produk probiotik seperti yogurt yang berasal dari bahan alami. Produk probiotik yang dihasilkan selain dapat dijadikan makanan tambahan sehari-hari dalam pencegahan melawan penyakit Covid-19, juga dapat dijadikan wirausaha sampingan untuk menaikkan perekonomian masyarakat.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1 Metode Pelaksanaan

Program kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilaksanakan oleh Tim Pengabdian Masyarakat dari Universitas Muslim Nusantara (UMN) Al-Washliyah Medan yang terdiri dari dosen yang dibantu oleh mahasiswa dalam pelaksanaannya dalam bentuk Sosialisasi dan Pelatihan di Desa Kelurahan Marbar Kecamatan Medan Deli Provinsi Sumatera Utara. Pelaksanaan sosialisasi dengan cara memberikan ceramah dan diskusi tanya jawab. Sedangkan pelatihan diberikan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat di Desa Kelurahan Marbar Kecamatan Medan Deli Provinsi Sumatera Utara. Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan mengadakan kegiatan Pembinaan Pengetahuan kepada masyarakat untuk dapat meningkatkan kualitas masyarakat dalam meningkatkan kesehatan dan perekonomian masyarakat. Di dalam melaksanakan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini metode yang digunakan adalah melalui kegiatan ceramah tentang kesehatan dan pelatihan keterampilan (*skill*) pembuatan produk kepada Masyarakat dan Pemuda di Kelurahan Marbar Kecamatan Medan Deli Provinsi Sumatera Utara.

Adapun langkah-langkah yang dilakukan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah sebagai berikut:

1. Tahapan Kerjasama dengan Mitra dan Penentuan Tema Kegiatan.

Menyelesaikan surat izin mitra yang ditanda tangani dengan materai 6000 dan melakukan wawancara dengan pihak mitra akan kebutuhan mitra dalam proses kemajuan dan keberhasilan setiap program yang dilakukan.

2. **Tahapan Persiapan.** Pada tahapan persiapan, tim pengabdian menyiapkan materi presentasi dalam bentuk power point yang berisi pengetahuan tentang kesehatan dan menyiapkan bahan pembuatan produk yogurt sebagai bahan pelatihan keterampilan (*skill*) dalam menghasilkan produk yang memiliki nilai ekonomi.
3. **Tahapan Sosialisasi.** Pada tahapan ini, para tim pengabdian melakukan sosialisasi dan menyampaikan materi tentang pengetahuan kesehatan dalam bentuk ceramah akan pentingnya makanan kesehatan untuk meningkatkan imunitas (daya tahan tubuh) dalam melawan penyakit Covid-19 dan berbagai penyakit lainnya.
4. **Tahapan Bimbingan Pelatihan Keterampilan.** Pada tahap ini, tim pengabdian melakukan demonstrasi pelatihan pembuatan produk yogurt dari bahan alami tumbuhan susu kedelai kepada masyarakat di Desa Kelurahan Mabar Kecamatan Medan Deli.

2.2 Metode Pendekatan

Langkah-langkah kegiatan pelatihan dapat dilakukan oleh tim Program Kemitraan Masyarakat (PKM) oleh staff pengajar dan mahasiswa Program Studi Farmasi Universitas Muslim Nusantara (UMN) Al-Washliyah dengan cara mengumpulkan masyarakat setempat yang terdiri dari ibu-ibu, bapak-bapak, maupun anak remaja untuk bisa mengikuti bimbingan dan pelatihan pembuatan produk yogurt dari bahan alami tumbuhan (susu kedelai) dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Memberi penjelasan manfaat produk yogurt untuk kesehatan dalam meningkatkan imunitas tubuh melawan serangan penyakit Covid-19.
2. Memberi penjelasan kegunaan dan keunggulan produk yogurt yang terbuat dari bahan alami tumbuhan (susu kedelai).
3. Menjelaskan dan melatih cara-cara pembuatan produk yogurt menggunakan alat-alat yang murah dan sederhana sesuai yang diinginkan dan digemari oleh masyarakat terutama kalangan ekonomi menengah ke atas, meliputi:

Alat-alat yang digunakan:

Panci, sendok pengaduk, saringan, kompor, baskom, gunting, pisau, serbet kain, wadah fermentasi, dan wadah kemasan yogurt.

Bahan-bahan yang digunakan:

Susu kedelai, air mineral, susu skim/kental manis, gula pasir, dan biang (*starter*) yogurt.

Formula produk yogurt:

Formula pembuatan produk yogurt untuk bahan 500 ml susu kedelai adalah sebagai berikut:

- Susu kedelai 500 ml
- Susu skim/kental manis 50 ml
- Gula pasir 5 g
- Biang (*starter*) yogurt 50 ml
- Air mineral secukupnya agar mudah diaduk
- Perisa strawberry/ coklat/ vanilla secukupnya

Cara pembuatan:

Susu kedelai yang digunakan boleh sebanyak yang diinginkan, namun tetap perhitungannya disesuaikan dengan formula di atas. Susu kedelai dituang ke dalam panci dengan cara disaring untuk memastikan tidak ada kotoran yang terikut. Kemudian ditambahkan susu skim/kental manis dan diaduk rata. Kemudian ditambahkan gula pasir kedalamnya sambil diaduk hingga gula larut sempurna. Setelah semuanya larut sempurna, kemudian dipanaskan di atas kompor dengan tujuan sterilisasi menggunakan api kecil untuk menjaga suhu berada dikisaran 70-80 °C, sambil diaduk terus menerus hingga kurang lebih 15-20 menit, dan dijaga agar tidak sampai mendidih. Setelah kurang lebih 20 menit, susu kedelai diangkat dan didingin anginkan hingga suhu mencapai sekitar 35-40 °C. Kemudian ditambahkan biang (*starter*) yogurt ke dalamnya, sambil diaduk rata. Setelah rata kemudian dituang ke dalam wadah yang bersih dan ditutup rapat untuk kemudian difermentasi sekitar 12-24 jam pada suhu yang hangat berkisar 37-40 °C. Setelah 12-24 jam maka produk yogurt jadi dan sudah dapat dipanen. Produk yogurt yang sudah jadi dapat ditambahkan perisa

(strawberry/coklat/vanilla) sesuai selera untuk menambah cita rasa, dengan cara diaduk hingga rata. Kemudian produk yogurt dapat ditambah dengan air mineral dan gula pasir sesuai selera dan sesuai dengan kekentalan yang diinginkan. Kemudian diaduk rata dan setelah semua tercampur, produk yogurt dapat dimasukkan ke dalam wadah-wadah kemasan yang menarik dan dapat diberi etiket label yang menarik pula untuk dapat dijadikan produk yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi.

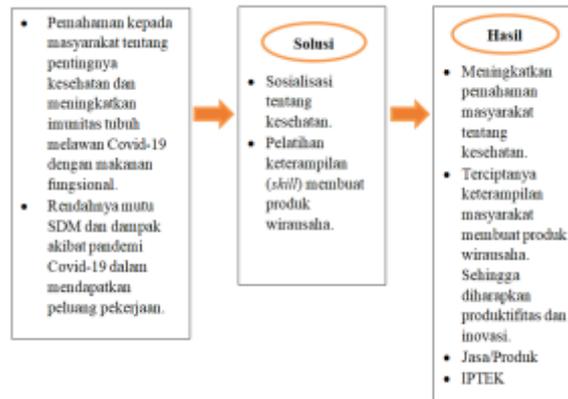
4. Membimbing langsung para peserta pelatihan untuk membuat produk yogurt dan diperoleh hasil berupa produk yogurt berbahan alami tumbuhan (susu kedelai) yang memiliki khasiat sebagai meningkatkan imunitas tubuh melawan serangan penyakit Covid-19.
5. Setelah kegiatan program kemitraan masyarakat (PKM) ini dilaksanakan, maka akan dilakukan evaluasi dengan melihat apakah produk yogurt ini nantinya mampu menjadi alternatif dalam membuka usaha (wirausaha) bagi keluarga di masyarakat di desa kecamatan Medan Deli dengan cara melakukan survey ke lapangan.

2.3 Partisipasi Mitra

Dalam hal ini mitra berperan sangat penting dalam kegiatan pengabdian. Ketersediaan mitra adalah masyarakat setempat di lokasi mitra yang dijadikan sebagai peserta dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Peserta sangat antusias mendengarkan penyampaian materi dan mengikuti pelatihan dalam pembuatan produk yogurt susu kedelai, sehingga mitra dinyatakan dapat menerima pengetahuan, pemahaman dan mampu melakukan keterampilan sehingga dapat diaplikasikan di masyarakat.

2.4 Evaluasi Pelaksanaan dan Keberlanjutan Program

Output dan outcome yang dihasilkan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat dilihat dalam skema :



3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Hasil yang Dilakukan Kepada Mitra

Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa kelurahan Mabar kecamatan mitra adalah masyarakat yang sebelumnya belum mendapatkan pengetahuan menjadi mendapat pengetahuan tentang pentingnya menjaga kesehatan dengan makanan tambahan yogurt dan mendapat pelatihan tentang pembuatan produk Yogurt dari bahan alami tumbuhan (susu kedelai) yang dapat meningkatkan imunitas tubuh melawan serangan penyakit Covid-19 serta dapat dijadikan wirausaha dalam menambah pendapatan keluarga. Kondisi mitra (masyarakat) di Desa kelurahan Mabar kecamatan Medan Deli sebelum mendapatkan pengabdian masyarakat adalah dimana masyarakat belum mengetahui dengan sangat baik tentang kesehatan dan pentingnya makanan tambahan untuk mendukung kesehatan dan belum mendapatkan pelatihan keterampilan dalam pembuatan produk Yogurt yang memiliki nilai ekonomis. Pengetahuan masyarakat tentang produk yogurt sebagai makanan kesehatan sebelum pengabdian dapat dilihat pada data Tabel 1 dan Grafik 1. Setelah dilaksanakannya pengabdian, masyarakat mendapat pengetahuan pentingnya menjaga kesehatan melalui makanan tambahan yogurt yang dapat mendukung kesehatan keluarga dan masyarakat, dapat dilihat pada data Tabel 2 dan Grafik 2.

Tabel 1. Informasi Pengetahuan Peserta tentang Kesehatan Sebelum PKM

No.	Keterangan	Skala Penilaian					Total Peserta
		1	2	3	4	5	
1	Pengetahuan tentang makanan tambahan bagi kesehatan	2	3	3	1	0	9
2	Pengetahuan tentang produk probiotik Yogurt	1	3	3	2	0	9

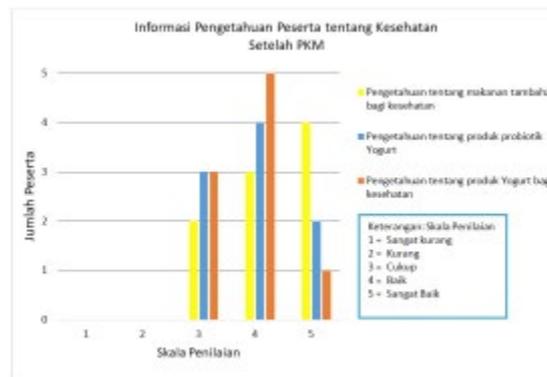
3	Pengetahuan tentang produk Yogurt bagi kesehatan	1	2	4	2	0	9
---	--	---	---	---	---	---	---

Tabel 2. Informasi Pengetahuan Peserta tentang Kesehatan Setelah PKM

No.	Keterangan	Skala Penilaian					Total Peserta
		1	2	3	4	5	
1	Pengetahuan tentang makanan tambahan bagi kesehatan	0	0	2	3	4	9
2	Pengetahuan tentang produk probiotik Yogurt	0	0	3	4	2	9
3	Pengetahuan tentang produk Yogurt bagi kesehatan	0	0	3	5	1	9



Grafik 1. Informasi Pengetahuan Peserta tentang Kesehatan Sebelum PKM



Grafik 2. Informasi Pengetahuan Peserta tentang Kesehatan Setelah PKM

3.2 Dampak Ekonomi dan Sosial

Adapun dampak ekonomi dan sosial dari pelaksanaan pengabdian masyarakat ini terhadap mitra adalah dengan mendapatkan pengetahuan dan pelatihan keterampilan dalam pembuatan produk yogurt nantinya dapat dijadikan wirausaha sehingga dapat meningkatkan pendapatan tambahan masyarakat di

Desa kelurahan Mabar kecamatan Medan Deli. Kondisi perekonomian masyarakat yang juga masih dalam taraf menengah ke bawah dan belum mendapatkan jiwa wirausaha agar dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

Pengetahuan masyarakat sebelum pengabdian tentang keterampilan berwirausaha dalam membuat produk yogurt, hal ini dapat dilihat pada data Tabel 3 dan Grafik 3. Dan setelah dilaksanakannya pengabdian masyarakat kepada mitra di Desa kelurahan Mabar kecamatan Medan Deli, masyarakat menjadi mendapat pengetahuan tentang keterampilan dalam membuat produk Yogurt dari bahan alami (susu kedelai) yang dapat dijadikan produk yang bernilai ekonomis untuk membantu meningkatkan pendapatan perekonomian keluarga dan masyarakat. Hal ini dapat dilihat pada data Tabel 4 dan Grafik 4.

Tabel 3. Informasi Pengetahuan dan Keterampilan Peserta tentang Wirausaha Sebelum PKM

No.	Keterangan	Skala Penilaian					Total Peserta
		1	2	3	4	5	
1	Pengetahuan tentang produk Yogurt bernilai ekonomis	2	4	2	1	0	9
2	Pengetahuan tentang produk Yogurt dapat dijadikan wirausaha meningkatkan pendapatan	1	3	4	1	0	9
3	Pengetahuan Keterampilan dalam membuat produk Yogurt	2	2	4	1	0	9

Tabel 4. Informasi Pengetahuan dan Keterampilan Peserta tentang Wirausaha Setelah PKM

No.	Keterangan	Skala Penilaian					Total Peserta
		1	2	3	4	5	
1	Pengetahuan tentang produk Yogurt bernilai ekonomis	0	1	3	4	1	9
2	Pengetahuan tentang produk Yogurt dapat dijadikan wirausaha meningkatkan pendapatan	0	1	2	4	2	9
3	Pengetahuan Keterampilan dalam membuat produk Yogurt	0	1	4	3	1	9



Grafik 3. Informasi Pengetahuan dan Keterampilan Peserta tentang Wirausaha Sebelum PKM



Grafik 4. Informasi Pengetahuan dan Keterampilan Peserta tentang Wirausaha Setelah PKM
Kontribusi Mitra terhadap Pelaksanaan

Pada pelaksanaan program pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa kelurahan Marbar kecamatan Medan Deli, adapun kontribusi mitra terhadap pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah dimana masyarakat sangat aktif dalam mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat ini. Hal ini dilihat dari banyaknya masyarakat yang serius mendengarkan materi yang disampaikan tentang pentingnya menjaga kesehatan dengan mengkonsumsi makanan kesehatan berupa produk yogurt. Selain itu masyarakat juga terlihat sangat antusias dengan bertanya bagaimana cara pembuatan produk Yogurt, karena ingin mencoba membuat produk Yogurt dari susu kedelai yang mana merupakan bahan yang murah dan mudah diperoleh, yang nantinya dapat dijadikan produk yang bernilai ekonomis untuk diharapkan dalam meningkatkan pendapatan masyarakat.

3.1 Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa kelurahan Mabar kecamatan Medan Deli, Sumatera Utara. Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan menggunakan metode kemitraan dan sistem pendekatan. Pelaksanaan kegiatan ini dimulai dari tahap survei awal ke lokasi mitra dengan mengamati dan mewawancarai beberapa masyarakat setempat serta berkoordinasi dengan pihak aparaturnya desa. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan informasi penting terkait pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa kecamatan Medan Deli tersebut.

Dalam pertemuan tersebut disepakati antara pihak pengabdian dan masyarakat desa mengenai jadwal pelaksanaan serta teknis pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Dengan dilaksanakannya pengabdian kepada masyarakat di Desa kelurahan Mabar kecamatan Medan Deli diharapkan akan memberikan pengetahuan akan pentingnya kesehatan dan pelatihan tentang pembuatan produk Yogurt dari bahan alami tumbuhan (susu kedelai) untuk meningkatkan imunitas tubuh melawan serangan penyakit Covid-19. Sehingga menumbuhkan kesadaran kepada masyarakat akan pentingnya menjaga kesehatan melalui makanan sehat serta meningkatkan keterampilan dan menumbuhkan jiwa wirausaha di masyarakat.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:



Hasil yang didapatkan dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah masyarakat di Desa Kecamatan Medan Deli menjadi mempunyai pengetahuan tentang pentingnya menjaga kesehatan untuk meningkatkan imunitas tubuh dalam melawan serangan penyakit Covid-19 dan mempunyai keterampilan dalam membuat produk yogurt untuk kesehatan yang dapat dibuat dari bahan alami susu kedelai yang mudah diperoleh dari lingkungan sekitar tempat tinggal.



Gambar. Kegiatan PKM Pembuatan Produk Yogurt dari Bahan Alami Tumbuhan (Susu Kedelai) di Desa Kecamatan Medan Deli

Adapun target luaran yang dicapai (*output*) dari kegiatan pengabdian di desa kelurahan Mabar, kecamatan Medan Deli ini adalah tercapainya pengetahuan tentang pentingnya kesehatan dan keterampilan dalam membuat produk yogurt dari bahan alami tumbuhan (susu kedelai) sebagai produk yang memiliki nilai jual (nilai ekonomis). Besar harapan produk yogurt ini dapat dipasarkan ke warung atau kios-kios, swalayan, toko-toko keperluan sehari-hari, selain untuk meningkatkan kesehatan masyarakat dan juga meningkatkan perekonomian keluarga di masyarakat di desa kecamatan Medan Deli.

Kegiatan ini mendapatkan luaran berupa produk yogurt, draft artikel ilmiah prosiding, publikasi di media online Sumut POS, dan video yang dipublikasikan di media online youtube.

Kegiatan yang dilakukan pada pengabdian ini adalah sosialisasi dalam bentuk ceramah dan pelatihan pembuatan produk yogurt dari bahan alami tumbuhan (susu kedelai) hingga dihasilkan produk Yogurt. Dengan demikian tercapailah tujuan dari pengabdian masyarakat ini yaitu masyarakat mampu menyadari tentang pentingnya menjaga kesehatan dan mendapat keterampilan dalam pembuatan produk Yogurt (susu kedelai) untuk menumbuhkan jiwa berwirausaha untuk meningkatkan pendapatan masyarakat.

4. KESIMPULAN

Kesimpulan

Kegiatan pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa kelurahan Mabar kecamatan Medan Deli telah terlaksana dengan baik dan sesuai dengan perencanaan. Peserta pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa kelurahan Mabar kecamatan Medan Deli telah mendapatkan pemahaman pengetahuan dan pelatihan yang baik tentang pentingnya menjaga kesehatan melalui makanan dan pelatihan pembuatan produk Yogurt dari bahan alami tumbuhan (susu kedelai) untuk meningkatkan imunitas tubuh. Pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan akan membuat rencana berikutnya dengan tetap berkoordinasi dengan masyarakat baik langsung maupun melalui media komunikasi lainnya upaya tetap berdiskusi dan memberikan ide-ide juga berupa saran dan masukkan yang berkaitan dengan konsep menjaga kesehatan dan meningkatkan keterampilan dalam membuat produk inovasi yang bernilai ekonomis untuk meningkatkan jiwa berwirausaha dalam rangka meningkatkan pendapatan masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada Pihak Mitra Ketua LPM Kelurahan Mabar Kecamatan Medan Deli atas kerjasamanya, Pihak LP2M UMN Al-Washliyah, dan Pihak Universitas Muslim Nusantara (UMN) Al-Washliyah yang telah memberikan kepercayaan, kesempatan, bantuan baik fasilitas perlengkapan

maupun dana dalam pelaksanaan kegiatan Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini.

REFERENSI

KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR HK.01.07/MENKES/382/2020 TENTANG PROTOKOL KESEHATAN BAGI MASYARAKAT DI TEMPAT DAN FASILITAS UMUM DALAM RANGKA PENCEGAHAN DAN PENGENDALIAN CORONA VIRUS DISEASE 2019 (COVID-19)

Tamime, A. Y., and R. K. Robinson. 2007. "Yoghurt Science and Technology". 3rd ed. Abington, Cambridge, England: Woodhead Publishing Ltd, CRC Press, LLC, NW, USA.

Prado, F. C., J. L. Parada, A. Pandey, and C. R. Soccol. 2008. Trends in non-dairy probiotic beverages. *Food Res. Int.* 41: 111-123.

Sujaya, I N., N.M.U. Dwipayanti, N.L.P. Suariani, N.P. Widarini, K.A. Nocianitri dan N.W. Nursini. 2008. "Potensi *Lactobacillus* spp. Isolat Susu Kuda Sumbawa sebagai Probiotik. *J. Vet.* 9 (1) : 33 –40.

Nizori, A., Suwita , V., Surhaini, Mursalin, Melisa, Sunarti, T. C., dan Warsiki, E. 2018. Pembuatan Soyghurt Sinbiotik Sebagai Makanan Fungsional Dengan Penambahan Kultur Campuran *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus* dan *Lactobacillus acidophilus*. *J. Tek. Ind. Pert.* Vol. 18(1), 28-33.

Layadi, N., Sedyandini, P., Aylilianawati, Soetaredjo, F. E. 2009. Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Kualitas Soyghurt Dengan Penambahan Gula Dan Stabiliser. *Widya Teknik Vol. 8, No. 1: 1-11.*

Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Medan. 2019. Kecamatan Medan Deli Dalam Angka 2019. <https://medankota.bps.go.id>

<https://www.victorynews.id/penduduk-miskin-di-mabar-mencapai-18-01-persen/>
Penduduk Miskin Di Mabar Mencapai 18.01 Persen