

Increase in Production Capacity of Stirred Yogurt Using Konjac Glucomannan Stabilizer at UKM Sehati Purwokerto

Peningkatan kapasitas produksi stirred yogurt menggunakan stabilizer konjac Glucomannan di UKM Sehati Purwokerto

Alwani Hamad^{a,*}, Totok Haryanto^b, Abdul Haris Mulyadi^a, Yeti Rusmiati Hasanah^a, & Imam Maulana Maghribi^a

^a Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik dan Sains, Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Jl. KH Ahmad Dahlan, Dukuh Waluh, Kembaran 53182, Indonesia.

^b Program Studi Manajemen SI, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Jl. KH Ahmad Dahlan, Dukuh Waluh, Kembaran 53182, Indonesia.

Abstract

UKM Sehati Yogurt Purwokerto produces good-quality yogurt but faces product stability, shelf life, and market competitiveness challenges. To address these issues, product diversification using a konjac glucomannan stabilizer is proposed to align with consumer trends. However, marketing also presents a significant obstacle. This community service program aims to transfer yogurt production technology using konjac stabilizer and offer digital marketing guidance to enhance market reach. The program involves two steps: technology transfer and marketing support. The technology transfer includes training for the UKM owner and community on using the Konjac glucomannan stabilizer in stirred yogurt production. The digital marketing support involves providing training on creating promotional content for social media and utilizing online marketplaces for sales. The outcomes of this program include the successful production of new, higher-quality yogurt products with the added health benefits of konjac fiber. Additionally, the UKM owner and community gained new production and digital marketing skills. After the digital marketing training, the SME actively engaged in online sales, broadening its consumer reach. This initiative is expected to increase sales significantly through product diversification and expanded digital marketing efforts.

Abstrak

UKM Sehati Yogurt Purwokerto menghasilkan yogurt berkualitas baik, namun menghadapi tantangan dalam stabilitas produk, daya simpan, dan daya saing pasar. Untuk mengatasi masalah ini, diversifikasi produk dengan menggunakan stabilizer konjac glucomannan diusulkan agar sesuai dengan tren konsumen. Namun, pemasaran juga menjadi kendala utama. Program pengabdian ini bertujuan untuk melakukan transfer teknologi produksi yogurt dengan stabilizer konjac serta memberikan panduan pemasaran digital untuk memperluas jangkauan pasar. Program ini melibatkan dua langkah: transfer teknologi dan dukungan pemasaran. Transfer teknologi mencakup pelatihan bagi pemilik UKM dan komunitasnya tentang penggunaan stabilizer konjac glucomannan dalam produksi stirred yogurt. Dukungan pemasaran digital mencakup pelatihan dalam pembuatan konten promosi untuk media sosial dan pemanfaatan marketplace online untuk penjualan. Hasil dari program ini meliputi keberhasilan produksi produk yogurt baru dengan kualitas lebih baik serta manfaat kesehatan tambahan dari kandungan serat konjac. Selain itu, pemilik UKM dan komunitas memperoleh keterampilan baru dalam proses produksi dan pemasaran digital. Setelah pelatihan pemasaran digital, UKM mulai aktif terlibat dalam penjualan online, memperluas jangkauan konsumen. Inisiatif ini diharapkan dapat meningkatkan penjualan secara signifikan melalui diversifikasi produk dan perluasan pemasaran digital.

Keywords: Yogurt; Konjac Glucomannan Stabilizer; Marketing; Increased Turnover.

* Corresponding author:

E-mail address: alwaniamad@ump.ac.id

1. Pendahuluan

UKM Yoghurt Sehati merupakan usaha pengolahan susu menjadi produk yoghurt skala rumah tangga yang mulai usaha sejak 1 Januari 2016 dengan pemilik Bapak Kuwanto Setianto. Yoghurt Sehati beralamat di Kelurahan Purwonegoro RT 05/VI Purwokerto Utara (**Gambar 1**). Sebagai usaha kecil skala rumah tangga, jalannya usaha masih dikelola secara manajemen keluarga dengan tenaga kerja produksi kurang dari 10 orang, dan tidak ada pembagian kerja yang jelas. Semua kegiatan produksi dari pengadaan bahan baku, produksi, dan pemasaran masih dilakukan secara konvensional. Produk yogurt yang diproduksi meliputi produk yogurt yang dicampur dengan gula murni serta berbagai perisai dan rasa buah-buahan (**Gambar 2**).



Gambar 1. Lokasi UMKM yoghurt Sehati Purwonegara, Purwokerto Utara.



Gambar 2. Produk yoghurt yang dihasilkan UMKM yoghurt Sehati.

Kurangnya variasi produk dan pemasaran yang belum optimal, yang melatar belakangi program pengabdian pemberdayaan kemitran Masyarakat dengan inovasi produk baru yogurt dengan stabilizer konjac glucomannan yang merupakan hasil penelitian dari pengusul (Hartono & Hamad, 2023). Hasil program pengabdian ini diharapkan dapat membantu UKM Sehati Purwokerto dalam meningkatkan produksi dan omzetnya.

2. Metode

Adapun tahapan penyelesaian masalah mitra akan dilaksanakan dalam beberapa tahapan sebagai berikut:

2.1. Identifikasi Masalah dan Analisis Kebutuhan

Adapun kegiatan yang dilakukan adalah melakukan wawancara dan survei untuk memahami tantangan yang dihadapi UKM yoghurt sehati, seperti masalah pemasaran, kualitas produk, atau manajemen keuangan. Output yang dihasilkan laporan analisis kebutuhan yang menjelaskan isu-isu utama dan peluang yang ada.

2.2. Pengembangan Strategi Pemasaran

Kegiatan yang dilakukan adalah bersama pemilik UKM, kembangkan strategi pemasaran dalam sosial media. Output yang dihasilkan yaitu rencana pemasaran yang jelas dan terukur, termasuk jadwal pelaksanaan.

2.3. Pelatihan dan Pendampingan

Kegiatan yang dilakukan adalah mengadakan pelatihan tentang pembuatan yogurt dengan stabilizer konjac glucomannan dan pelatihan mengenai pemasaran dengan sosial media ataupun media online. Sedangkan output yang dihasilkan pemilik dan karyawan memiliki pengetahuan dan keterampilan baru dalam pembuatan yogurt dengan stabilizer konjac glucomannan dan dapat melakukan pemasaran di media online.

2.4. Implementasi dan Monitoring

Kegiatan yang dilakukan adalah implementasikan strategi yang telah disusun. Melakukan pemantauan secara rutin untuk menilai kemajuan dan efektivitas dari strategi yang diterapkan. Dan output yang dihasilkan berupa laporan bulanan mengenai hasil implementasi dan penyesuaian yang diperlukan.

2.5. Evaluasi dan Pengembangan Berkelanjutan

Kegiatan yang dilakukan yaitu evaluasi akhir untuk menilai peningkatan omzet dan dampak dari kegiatan yang telah dilakukan di akhir program. mendiskusikan rencana pengembangan berkelanjutan. Sedangkan output yang akan dihasilkan yaitu laporan dan evaluasi dengan rekomendasi untuk langkah-langkah selanjutnya.

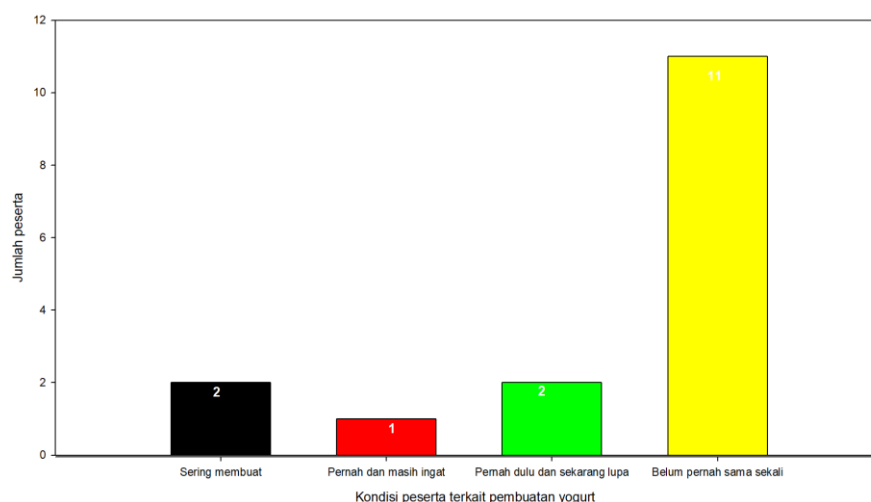
3. Hasil dan Diskusi atau Penamaan lainnya

3.1. Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Adapun hasil pelaksanaan program kegiatan pengabdian sebagai berikut:

3.1.1. Hasil identifikasi permasalahan

Dari hasil interview dengan mitra, perlunya diversifikasi produk baru yang menghasilkan yogurt yang memiliki keunggulan agar dapat meningkatkan penjualan. Yogurt yang memiliki konsistensi lebih lama dan lebih kental perlu dicoba dipasarkan. Identifikasi permasalahan dilakukan pada awal program di bulan maret 2024 di tempat mitra (**Gambar 1**). Dilakukan juga analisis terhadap kebutuhan UMKM, mencakup bahan baku, peralatan, dan sumber daya manusia yang diperlukan dalam pengembangan varian baru yogurt. Selain itu, dilakukan wawancara dengan pemilik UMKM mengenai kendala yang dihadapi, terutama dalam produksi dan pemasaran. UKM sehat juga mempunyai paguyuban masyarakat yogurt yang dibimbing oleh UKM sehat. Adapun karakteristik peserta yang terdiri dari pemilik UKM Sehat dan paguyubannya dapat dilihat dalam **Gambar 3**.



Gambar 3. Profil peserta dalam pelatihan

Dari identifikasi peserta, ternyata 68.5% peserta dari paguyuban penjual yogurt tidak bisa membuat yogurt. Mereka hanya menjual yogurt dari UKM Sehat. Sedangkan sisanya sudah terbiasa membuat yogurt karena memang produsen yogurt.

3.1.2. Transfer Ilmu pengetahuan (IPTEK) dari tim pengusul kepada mitra bagaimana metode pembuatan stirred yogurt yang menggunakan konjac glucomannan (KGM).

Detail pelaksanaan yang dilakukan yaitu pengusul melakukan pelatihan dan pendampingan pembuatan stirred yogurt yang menggunakan stabilizer KGM. Tim melakukan *transfer knowledge* kepada mitra bagaimana cara pelatihan cara membuat yogurt dengan tambahan stabilizer konjac. Pelatihan dilakukan pada tanggal 31 Agustus 2024 bertempat di UKM Sehati Purwokerto. Kegiatan diawali pre-test oleh peserta dan dilanjutkan dengan penjelasan oleh tim tentang yogurt dan manfaat kesehatannya serta keuntungan dan kerugian ketika menggunakan stabilizer konjac glucomannan. Selanjutnya bersama mitra dan paguyuban pembuat yogurt melakukan praktek pembuatan yogurt dengan stabilizer konjac. Pelatihan diakhiri dengan post test mengenai materi yang dilatih. Dokumentasi kegiatan pelatihan dapat dilihat dalam **Gambar 4**.



Gambar 4. Dokumentasi kegiatan pelatihan pembuatan yogurt stabilizer konjac (gambar atas) dan pendampingan dalam marketing produk (gambar bawah)

3.1.3. Transfer Pendampingan pemasaran produk yogurt menggunakan KGM secara digital.

Detail pelaksanaan tahap ini yaitu pengusul memberikan pendampingan bagaimana pemasaran menggunakan sosial media. Kegiatan pendampingan dilakukan melalui penyuluhan bagaimana sistem pemasaran digital oleh tim. Pelaksanaan dilaksanakan pada tanggal 4 September 2024. Dokumentasi kegiatan pendampingan ini dapat dilihat dalam **Gambar 4**.

3.2. Delivery Penerapan Teknologi dan Inovasi Ke Masyarakat

Kegiatan *delivery* dalam penerapan teknologi pembuatan yogurt dengan stabilizer konjac di UKM Yogurt Sehati bertujuan untuk memperkenalkan teknologi inovatif serta memberikan pendampingan dalam memproduksi dan memasarkan produk yang lebih berkualitas dan bernilai tambah. Adapun rangkaian kegiatan yang dilakukan meliputi pelatihan pembuatan produk yogurt dengan stabilizer konjac dan pendampingan dalam pemasaran produk. Berikut penjelasan detail mengenai kegiatan yang dilaksanakan:

3.2.1. Penerapan Teknologi Pembuatan Yogurt dengan Stabilizer Konjac.

Teknologi pembuatan yogurt dengan stabilizer konjac diperkenalkan karena konjac memiliki berbagai manfaat yang dapat meningkatkan kualitas produk. Stabilizer konjac membantu memperbaiki tekstur yogurt, menjaga stabilitas saat penyimpanan, dan menambah serat pangan, yang menjadikan produk lebih menarik bagi konsumen yang peduli kesehatan (Duan et al., 2023; Liu et al., 2021). Kegiatan Pelatihan Pembuatan Produk meliputi (a) Teori Pengenalan Stabilizer Konjac: - Tim pengabdian memulai pelatihan dengan memperkenalkan konjac sebagai bahan alami yang aman dan memiliki nilai tambah bagi produk. Dijelaskan pula fungsi konjac sebagai stabilizer yang dapat memperbaiki viskositas (kekentalan) dan konsistensi yogurt (Zhang & Rhim, 2022) (b) Demonstrasi Proses Produksi: - Pelatihan dilanjutkan dengan demonstrasi langsung mengenai cara memadukan konjac dalam proses pembuatan yogurt. Peserta

dilibatkan dalam setiap tahapan, mulai dari pemilihan bahan baku, pengaturan suhu fermentasi, hingga pencampuran stabilizer konjac. - Dalam sesi ini, dilakukan beberapa kali uji coba dengan perbandingan komposisi yang berbeda untuk menemukan formula yogurt yang paling stabil dengan tekstur dan rasa yang disukai konsumen. Dalam demonstrasi pelatihan ini juga tim kami memberikan alat produksi yang saat ini dibutuhkan oleh UKM yaitu. mixer untuk mengaduk konjac, kompor gas, freezer, sealer cup, showcase, dan ontinues sealer. (c) Pengendalian Mutu (Quality Control): - Tim memberikan panduan mengenai bagaimana menjaga kualitas produk yang konsisten melalui pengendalian mutu. Ini termasuk memastikan kebersihan dalam produksi, penentuan titik kritis dalam proses produksi, dan pengujian terhadap hasil akhir produk sebelum dijual. (d) Manfaat Kesehatan dan Nilai Tambah Produk: - Tim juga menekankan manfaat konjac yang kaya serat pangan dan baik untuk pencernaan. Hal ini dapat menjadi keunggulan kompetitif dalam penjualan produk yang menyasar konsumen yang peduli Kesehatan (Lu et al., 2018).

3.2.2. Inovasi Teknologi dalam Pemasaran Produk Yogurt

Pendampingan Pemasaran: Setelah pelatihan teknis dalam produksi, tim memberikan pendampingan terkait strategi pemasaran agar UKM Yogurt Sehati dapat memaksimalkan penjualan dari produk yang dihasilkan. Strategi pemasaran ini menggabungkan pendekatan inovasi teknologi dengan platform digital, meliputi: (a) Pelatihan Pemasaran Digital: - Tim memberikan pelatihan intensif tentang bagaimana memanfaatkan teknologi digital untuk meningkatkan penjualan. Pelatihan ini meliputi cara membuat akun bisnis di berbagai platform media sosial (Instagram) dan marketplace (Tokopedia, Shopee), konten marketing juga diajarkan agar produk dapat lebih mudah ditemukan oleh konsumen online. (b) Branding dan Desain Produk: - Dalam pendampingan ini, tim membantu UKM memperkuat branding produk yogurt baru dengan tampilan visual yang lebih menarik. Desain kemasan yang lebih modern dan informasi yang menonjolkan manfaat konjac pada label produk dibuat agar mampu menarik perhatian calon konsumen. (c) Strategi Promosi dan Penjualan Online: - Tim memberikan strategi promosi yang efektif melalui iklan berbayar (ads) di media sosial, bekerja sama dengan influencer lokal, dan menawarkan promo seperti diskon atau paket bundling untuk menarik minat konsumen. - Selain itu, UKM didorong untuk memanfaatkan program afiliasi dan ulasan konsumen sebagai bagian dari strategi meningkatkan kepercayaan pelanggan baru (Ki et al., 2020).

3.3. Produk Teknologi dan Inovasi (*Hard and Soft*)

Dalam pengembangan produk baru yogurt dengan stabilizer konjac serta pemasarannya, terdapat dua kategori utama teknologi dan inovasi yang diterapkan, yaitu inovasi teknologi keras (*hard*) dan inovasi teknologi lunak (*soft*). Keduanya berperan penting dalam meningkatkan kualitas produk serta efektivitas pemasaran. Berikut penjelasan mengenai peran teknologi dan inovasi tersebut:

3.3.1. Teknologi dan Inovasi Keras (*Hard Technology & Innovation*)

Teknologi ini mengacu pada penerapan alat, bahan, serta peralatan fisik yang digunakan untuk memproses dan menghasilkan produk. Dalam konteks pembuatan yogurt dengan stabilizer konjac, berikut inovasi teknologi yang diterapkan:

a. Penggunaan Stabilizer Konjac

Stabilizer konjac adalah bahan tambahan yang digunakan untuk meningkatkan kualitas yogurt dari segi tekstur dan kestabilan produk selama penyimpanan. Penggunaan konjac sebagai stabilizer termasuk teknologi keras karena mengubah secara fisik struktur produk melalui pengikatan molekul-molekul cairan, menghasilkan yogurt dengan viskositas yang lebih baik dan stabilitas jangka panjang. Manfaat Teknologi Stabilizer Konjac yaitu (a) Meningkatkan konsistensi tekstur yogurt, menjadikannya lebih kental dan lembut. (b) Memperpanjang masa simpan yogurt tanpa bahan pengawet berbahaya. (c) Menambah nilai gizi produk dengan serat pangan yang tinggi, sehingga memberikan manfaat kesehatan bagi konsumen, khususnya dalam hal pencernaan (Domínguez Díaz et al., 2020).

b. Desain Kemasan Inovatif

Desain kemasan termasuk inovasi *hard technology* karena melibatkan material fisik yang digunakan untuk mengemas produk. Desain kemasan yang baik bertujuan untuk menjaga kualitas produk selama distribusi dan meningkatkan daya tarik visual di mata konsumen. Misalnya, kemasan yogurt dengan stabilizer konjac menggunakan bahan *food grade* yang menjaga kesegaran produk lebih lama dan melindungi dari kontaminasi luar (Zhang & Rhim, 2022).

3.3.2. Teknologi dan Inovasi Lunak (*Soft Technology & Innovation*)

Teknologi lunak mencakup pengetahuan, keterampilan, metode, serta pendekatan non-fisik yang digunakan untuk meningkatkan efektivitas produksi dan pemasaran. Dalam inovasi lunak untuk yogurt dengan stabilizer konjac, fokus utama adalah pada pengembangan keterampilan manusia serta strategi pemasaran berbasis teknologi. Berikut penerapan inovasi teknologi lunak dalam proyek ini:

a. Inovasi Formulasi Produk

Inovasi lunak dalam formulasi produk adalah hasil dari penelitian dan pengembangan (R&D) dalam menemukan komposisi yang ideal untuk yogurt dengan stabilizer konjac. Proses ini membutuhkan pengetahuan mendalam tentang sifat-sifat konjac dan bagaimana mencampurkannya dengan bahan lain untuk menghasilkan yogurt yang enak, stabil, dan bergizi. Tahapan formulasi meliputi (a) Percobaan berbagai perbandingan konjac dengan bahan dasar yogurt. (b) Pengujian organoleptik (rasa, aroma, tekstur) untuk memastikan yogurt memiliki karakteristik yang disukai konsumen. (c) Penyesuaian formula berdasarkan hasil uji coba produk dan masukan konsumen (Arab et al., 2022; Santis et al., 2019).

b. Pelatihan dan Pengembangan SDM

Teknologi lunak juga meliputi pelatihan karyawan untuk menguasai proses produksi yogurt dengan stabilizer konjac. Pelatihan ini mencakup pemahaman tentang pengolahan bahan, penggunaan alat-alat produksi yang lebih canggih, serta tata cara menjaga kualitas produk. Pendekatan ini memastikan bahwa sumber daya manusia (SDM) yang terlibat memiliki kemampuan untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi secara konsisten.

c. Inovasi Pemasaran Digital

Dalam aspek pemasaran, inovasi teknologi lunak berperan besar dalam mengubah cara produk dijual dan dipromosikan. Pemasaran digital menjadi pendekatan utama yang digunakan untuk memperkenalkan yogurt dengan stabilizer konjac ke pasar yang lebih luas. Beberapa strategi pemasaran digital meliputi (a) Penggunaan Media Sosial: Melalui platform seperti Instagram, Facebook, dan TikTok, produk yogurt dapat dipromosikan dengan konten visual yang menarik seperti video pendek dan foto-foto yang menonjolkan keunggulan produk, seperti manfaat kesehatan dari konjac. (b) Marketplace dan E-commerce: Pemanfaatan marketplace seperti Tokopedia, Shopee, atau platform e-commerce lainnya memungkinkan UMKM Yogurt Sehati menjangkau konsumen yang lebih luas tanpa batas geografis. (c) Influencer Marketing: Menggunakan jasa influencer yang memiliki segmen audiens yang sesuai, seperti pecinta gaya hidup sehat atau produk organik, dapat membantu mempercepat penetrasi produk di pasar.

d. Branding dan Pengembangan Citra Produk

Inovasi lunak juga mencakup pengembangan branding dan citra produk. Branding yang baik mampu meningkatkan daya tarik produk di mata konsumen. Dalam hal ini, yogurt dengan stabilizer konjac diposisikan sebagai produk yang tidak hanya enak, tetapi juga sehat, dengan manfaat serat pangan dari konjac yang baik untuk pencernaan. Desain logo, pesan pemasaran, dan strategi komunikasi produk dikembangkan untuk menciptakan koneksi emosional dengan konsumen.

3.3.3. Integrasi Hard dan Soft Technology dalam Peningkatan Omzet

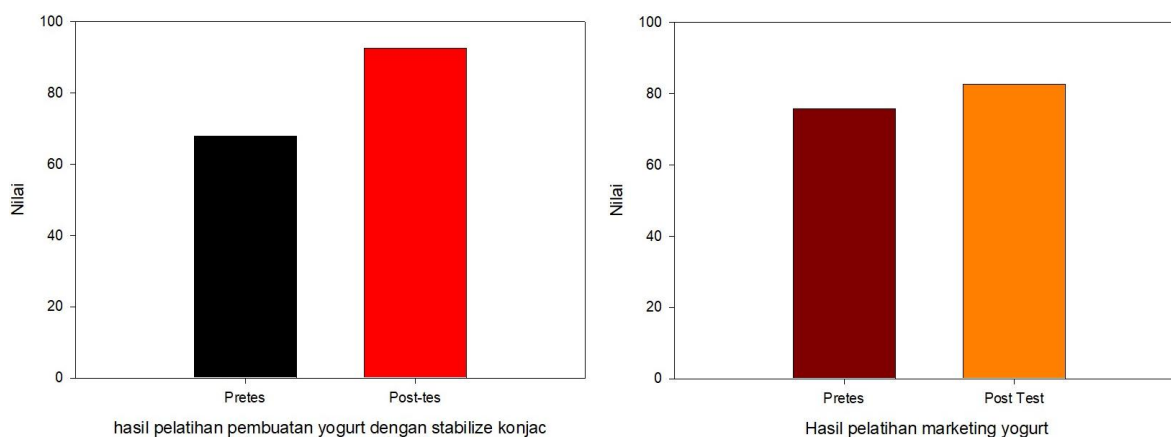
Kombinasi antara teknologi keras dan lunak ini bertujuan untuk menghasilkan produk yang tidak hanya unggul dari segi kualitas, tetapi juga memiliki strategi pemasaran yang efektif. Teknologi keras seperti stabilizer konjac dan mesin produksi meningkatkan efisiensi dan kualitas produk, sedangkan teknologi lunak seperti pemasaran digital dan pengembangan branding membantu memaksimalkan potensi penjualan. Dengan memanfaatkan kedua jenis inovasi ini, UMKM Yogurt Sehati dapat (a) Memperluas pasar melalui strategi pemasaran digital yang lebih modern. (b) Menawarkan produk inovatif yang memiliki keunggulan kompetitif di pasar yang semakin kompetitif dan menyehatkan. (c) Meningkatkan omzet melalui penetrasi pasar yang lebih luas dan peningkatan loyalitas konsumen

3.4. Penerimaan Teknologi Dan Inovasi Kepada Masyarakat (Relevansi Dan Partisipasi Masyarakat)

Kegiatan pengabdian masyarakat yang melibatkan pengembangan varian yogurt baru menggunakan stabilizer konjac dan pendampingan pemasarannya di UKM Yogurt Sehati telah dilakukan. Salah satu indikator kesuksesan dari kegiatan ini adalah penerimaan teknologi dan inovasi yang tinggi dari pihak UKM. Berikut adalah penjelasan mengenai penerimaan teknologi dan inovasi, termasuk relevansi dan partisipasi dari peserta program:

3.4.1. Penerimaan Teknologi dan Inovasi oleh UKM Yogurt Sehati

Penerimaan terhadap teknologi dan inovasi yang diperkenalkan melalui kegiatan pengabdian masyarakat diukur berdasarkan tingkat adopsi, pemahaman, dan implementasi teknologi oleh UKM Yogurt Sehati dan paguyuban yogurt setelah pendampingan dalam bentuk kegiatan pre tes dan pos test, serta praktek sehari – hari yang dilakukan. Adapun hasil rata- rata nilai pretes dan pos test dalam pendampingan pembuatan yogurt dan marketingnya dalam **Gambar 5**.



Gambar 5 Nilai rata- rata hasil pre tes dan post test pada saat pelatihan

- a. Penerimaan terhadap teknologi produk baru yogurt stabilizer Konjac
UKM Yogurt Sehati menerima penggunaan stabilizer konjac dengan sangat positif. Setelah memahami bahwa konjac merupakan bahan alami yang aman dan kaya akan serat pangan, UKM melihat konjac sebagai inovasi yang relevan dan bermanfaat untuk meningkatkan kualitas produk yogurt mereka yaitu : (1) Manfaat Tekstural dan Kestabilan Produk: Pemilik dan karyawan UKM merasakan langsung perbedaan pada tekstur yogurt setelah menggunakan konjac, di mana produk menjadi lebih lembut dan konsisten. Konjac juga membantu memperpanjang masa simpan yogurt tanpa penambahan bahan pengawet berbahaya, yang sesuai dengan tren permintaan produk sehat di kalangan konsumen. (2) Relevansi dengan Pasar: Inovasi ini diterima baik karena sesuai dengan kebutuhan pasar modern yang cenderung mencari produk dengan manfaat kesehatan tambahan. Pemasukan konjac sebagai stabilizer memberi nilai tambah yang jelas bagi produk, sehingga UKM dapat memosisikan yogurt mereka sebagai produk premium yang sehat dan inovatif.
- b. Penerimaan terhadap Inovasi Pemasaran
UKM Yogurt Sehati juga menunjukkan keterbukaan terhadap inovasi pemasaran yang difokuskan pada strategi digital dan branding. Peserta memahami pentingnya memanfaatkan teknologi pemasaran digital untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan penjualan yaitu (1) Penggunaan Media Sosial dan Marketplace: Karyawan dan pemilik UKM berpartisipasi aktif dalam pelatihan pemasaran digital. Mereka mempelajari cara mempromosikan produk di platform seperti Instagram, Facebook, dan marketplace (Tokopedia dan Shopee), yang diikuti dengan implementasi nyata. Dalam beberapa minggu setelah pelatihan, UKM berhasil memulai promosi di media sosial dengan konten visual yang lebih menarik. (2) Penerapan Strategi Branding: UKM juga menerima dengan baik konsep branding yang lebih profesional. Dengan bimbingan dari tim pengabdian, mereka mulai mengembangkan desain kemasan yang lebih modern dan menonjolkan keunggulan konjac sebagai bahan alami yang menyehatkan.

3.4.2. Relevansi Teknologi dan Inovasi dengan Kebutuhan UKM

Relevansi teknologi dan inovasi yang diterapkan sangat penting untuk keberhasilan program ini. Teknologi dan inovasi yang diperkenalkan disesuaikan dengan kondisi dan kebutuhan UKM Yogurt Sehati agar mudah diimplementasikan dan memberikan dampak yang nyata.

- a. Relevansi Stabilizer Konjac dalam Proses Produksi

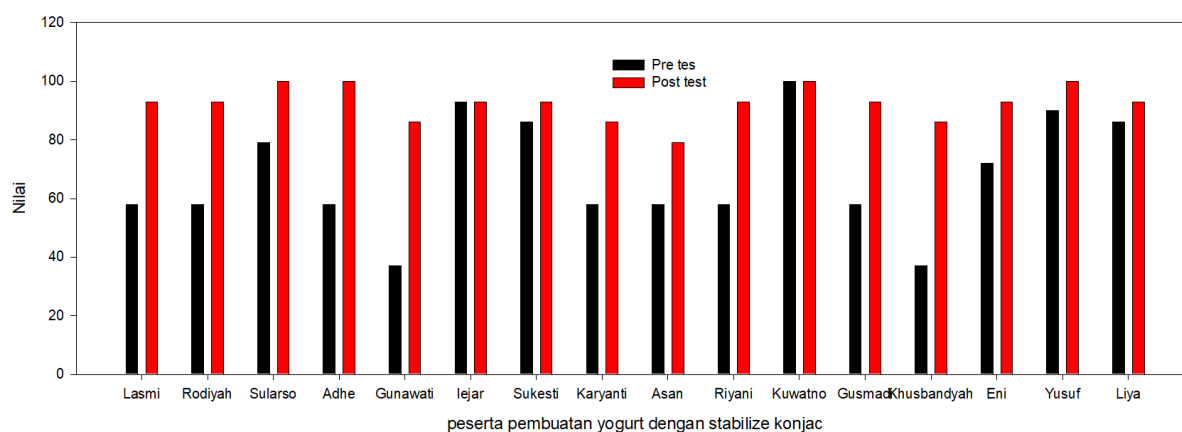
Penggunaan konjac sebagai stabilizer sangat relevan dengan kebutuhan UKM Yogurt Sehati dalam meningkatkan kualitas produk dan bersaing di pasar yang semakin kompetitif. Sebelum program ini, UKM mengalami kendala dalam menghasilkan yogurt dengan tekstur yang stabil, terutama pada masa simpan yang lebih lama. Teknologi stabilizer konjac memberikan solusi yang sesuai dengan tantangan tersebut, serta menawarkan nilai tambah berupa manfaat kesehatan, yang relevan dengan tren permintaan konsumen saat ini.

b. Relevansi Inovasi Pemasaran Digital

Inovasi pemasaran digital juga terbukti relevan dengan kebutuhan UKM untuk memperluas pasar. Sebelum program ini, UKM Yogurt Sehati masih mengandalkan penjualan secara langsung dan konvensional dengan jangkauan terbatas. Melalui pelatihan pemasaran digital, mereka kini memahami pentingnya memiliki kehadiran online untuk menjangkau konsumen lebih luas, terutama di era digital yang semakin berkembang. Penggunaan platform media sosial dan marketplace menjadi solusi relevan yang dapat meningkatkan eksposur produk mereka.

3.4.3. Partisipasi Peserta dalam Kegiatan

Tingkat partisipasi dari peserta, termasuk pemilik dan karyawan UKM Yogurt Sehati, sangat tinggi dalam semua tahapan kegiatan, baik dalam pembuatan produk baru maupun penerapan strategi pemasaran. Berikut rincian partisipasi dari peserta serta hasil pretes dan post tesnya dalam **Gambar 6**.



Gambar 6. Peserta pelatihan dalam pembuatan yogurt dan hasil pretes dan post test

a. Partisipasi dalam Pelatihan Teknologi Produksi

Selama pelatihan pembuatan yogurt dengan stabilizer konjac, peserta aktif terlibat dalam setiap tahap, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga pengendalian mutu produk. Mereka juga memberikan masukan selama proses uji coba, termasuk mengusulkan variasi formulasi untuk memastikan produk yang dihasilkan memiliki cita rasa dan tekstur yang sesuai dengan selera konsumen.

b. Partisipasi dalam Pelatihan Pemasaran

Peserta juga terlibat aktif dalam pelatihan pemasaran, di mana mereka mempelajari cara membuat konten promosi, mengelola akun media sosial, dan mengoptimalkan penggunaan marketplace. Tim pengabdian memberikan simulasi dan praktik langsung, yang diikuti dengan antusias oleh peserta yaitu : (1) Pembuatan Konten Promosi: UKM terlibat dalam produksi konten visual untuk promosi produk, seperti membuat foto produk dan merancang deskripsi yang menonjolkan manfaat konjac sebagai bahan sehat. (2) Penerapan Langsung di Lapangan: Setelah pelatihan, peserta langsung mempraktikkan teknik yang dipelajari dengan memulai promosi di media sosial dan membuat akun di platform marketplace.

3.4.4. Dampak Partisipasi terhadap Implementasi Teknologi dan Inovasi

Tingkat partisipasi yang tinggi dari UKM Yogurt Sehati berdampak langsung pada keberhasilan implementasi teknologi dan inovasi yang diperkenalkan. Dengan pemahaman yang baik tentang manfaat teknologi stabilizer konjac dan strategi pemasaran digital, UKM dapat menerapkan teknologi ini secara mandiri dan efektif; yaitu (a) Peningkatan Kualitas Produk: Partisipasi aktif dalam pengembangan produk menghasilkan varian yogurt baru dengan kualitas yang lebih baik, yang dapat bersaing di pasar dan memenuhi permintaan konsumen. (b) Peningkatan Penjualan: Setelah menerapkan strategi pemasaran digital, UKM mulai melihat peningkatan dalam jumlah pesanan online, yang menunjukkan bahwa partisipasi dalam pelatihan pemasaran berhasil membawa hasil nyata. Peningkatan penjualan ini belum dapat kami laporkan karena masih dalam proses.

3.5. *Impact (Kebermanfaatan Dan Produktivitas)*

Hasil dan dampak kegiatan pengabdian yaitu : (a) Peningkatan Kualitas Produk: Dengan penerapan stabilizer konjac, produk yogurt UKM Yogurt Sehati kini memiliki kualitas yang lebih baik, baik dari segi tekstur maupun manfaat kesehatan. Penggunaan konjac sebagai stabilizer membuat produk lebih tahan lama dan stabil selama penyimpanan. (b) Peningkatan Kapasitas Produksi: Karyawan UKM kini mampu memproduksi yogurt dengan metode yang lebih efisien dan berkualitas tinggi. Dengan penerapan teknologi ini, UKM juga dapat memperluas varian produk sesuai dengan kebutuhan pasar. (c) Strategi Pemasaran Lebih Efektif: Dengan adanya pendampingan pemasaran, UKM mampu menjangkau lebih banyak konsumen melalui platform digital dan memiliki strategi promosi yang lebih terarah. Produk yogurt baru berhasil memperoleh respon positif dari uji pasar, yang berpotensi meningkatkan omzet dalam jangka panjang.

3.6. *Luaran Yang Dicapai*

Program pengabdian masyarakat yang berfokus pada pembuatan stirred yogurt menggunakan stabilizer konjac dan strategi pemasarannya memiliki beberapa luaran utama yang berhasil dicapai. Luaran ini meliputi inovasi produk, peningkatan kapasitas produksi, penguatan pemasaran digital, serta dampaknya terhadap peningkatan omzet UMKM Yogurt Sehati. Berikut adalah penjelasan mengenai luaran yang dicapai:

3.6.1. *Pengembangan Produk Baru (Inovasi Produk)*

Luaran utama dari program ini adalah terciptanya varian baru yogurt, yaitu stirred yogurt yang menggunakan stabilizer konjac. Produk ini merupakan hasil inovasi yang memberikan beberapa keunggulan bagi UMKM Yogurt Sehati; yaitu (a) Tekstur yang Lebih Stabil dan Lembut: Penggunaan konjac sebagai stabilizer meningkatkan viskositas dan tekstur yogurt, menghasilkan produk dengan konsistensi yang lebih baik dibandingkan dengan produk tanpa stabilizer. Yogurt ini juga lebih stabil selama penyimpanan, sehingga masa simpannya lebih lama. (b) Peningkatan Nilai Gizi: Stabilizer konjac kaya akan serat pangan, yang memberikan manfaat kesehatan tambahan, terutama dalam mendukung sistem pencernaan. Produk ini memenuhi tren konsumen yang semakin sadar akan kesehatan dan mencari produk dengan manfaat fungsional. (c) Diferensiasi Produk: Dengan varian baru ini, Yogurt Sehati berhasil menawarkan produk yang berbeda dari kompetitor lokal, memberikan nilai tambah yang dapat menarik konsumen baru serta meningkatkan loyalitas pelanggan.

3.6.2. *Peningkatan Kapasitas Produksi*

Program ini juga menghasilkan luaran berupa peningkatan kapasitas produksi melalui penerapan teknologi baru dalam proses pembuatan yogurt. Beberapa capaian dalam hal ini meliputi: (a) Optimasi Proses Produksi: Peserta pelatihan, terutama tim produksi di Yogurt Sehati, mempelajari teknik baru dalam mencampurkan stabilizer konjac ke dalam yogurt. Proses ini dilakukan dengan efisiensi yang lebih baik, sehingga mengurangi waktu produksi dan memastikan kualitas produk tetap konsisten. (b) Penggunaan Peralatan Tambahan dari program: Dalam program ini, UMKM diperkenalkan dengan penggunaan alat-alat produksi yang lebih canggih, seperti mesin pengaduk otomatis (mixer) dan alat penyimpan berupa freezer dan showcase serta peralatan tambahan dalam proses fermentasi. Hal ini memungkinkan peningkatan kapasitas produksi yogurt tanpa mengorbankan kualitas.

3.6.3. *Penerapan Strategi Pemasaran Digital (Inovasi Pemasaran)*

Luaran lain yang sangat penting adalah penerapan strategi pemasaran digital yang berhasil meningkatkan jangkauan pasar produk yogurt baru. Beberapa langkah konkret yang telah dilaksanakan adalah: (a) Penggunaan Media Sosial: UMKM Yogurt Sehati mulai aktif mempromosikan produk baru melalui media sosial seperti Instagram dan Facebook. Konten visual seperti foto produk dan testimoni konsumen digunakan untuk menarik perhatian audiens secara luas. (b) Optimasi Marketplace: Program ini juga melibatkan pendampingan dalam membuat akun dan mengelola penjualan di platform marketplace seperti Shopee dan Tokopedia. Melalui platform ini, Yogurt Sehati dapat menjangkau lebih banyak konsumen yang sebelumnya sulit dijangkau melalui penjualan langsung.

3.6.4. *Peningkatan Keterampilan SDM (Pelatihan dan Pendampingan)*

Salah satu luaran penting dari program ini adalah peningkatan keterampilan sumber daya manusia (SDM) di UKM Yogurt Sehati dan paguyuban yogurt yang berkolaborasi dengan UKM. Melalui serangkaian pelatihan dan pendampingan, pemilik dan karyawan UKM dibekali dengan pengetahuan dan keterampilan baru dalam beberapa aspek meliputi: (a) Produksi Yogurt dengan Konjac: Tim produksi mempelajari cara memanfaatkan konjac sebagai stabilizer, termasuk teknik mencampur, mengontrol suhu fermentasi, dan menjaga kualitas produk. (b) Pemasaran Digital: Karyawan yang bertanggung jawab atas pemasaran belajar cara menggunakan alat-alat digital, seperti pengelolaan akun

media sosial, pengaturan promosi online, dan cara efektif menggunakan platform marketplace untuk meningkatkan penjualan. (c) Pengembangan Branding: Selain aspek teknis, UKM juga dilatih dalam pengembangan branding, termasuk desain kemasan dan pencitraan produk agar lebih menarik bagi konsumen.

3.6.5. Peningkatan Omzet dan Jangkauan Pasar

Program ini telah memberikan dampak langsung terhadap peningkatan omzet Yogurt Sehati, salah satu luaran yang sangat diharapkan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini. Dampak dari berbagai inovasi tersebut terlihat melalui: (a) Peningkatan Penjualan: Setelah implementasi strategi pemasaran digital, penjualan produk yogurt dengan stabilizer konjac mengalami peningkatan yang signifikan. Melalui pemasaran di media sosial dan penjualan di marketplace, UMKM berhasil memperluas jangkauan pasarnya hingga ke luar kota yang sebelumnya sulit dijangkau melalui penjualan langsung. (b) Peningkatan Omzet: Dengan bertambahnya varian produk yang memiliki keunggulan kompetitif dan strategi pemasaran yang efektif, omzet Yogurt Sehati meningkat secara bertahap. Penjualan melalui marketplace dan media sosial mulai menyumbang pendapatan tambahan yang stabil bagi UMKM, selain penjualan langsung. (c) Diversifikasi Pasar: Pemasaran digital juga membantu Yogurt Sehati dalam diversifikasi pasar. Mereka tidak lagi hanya mengandalkan konsumen lokal tetapi juga mulai menjual produk mereka ke konsumen di wilayah yang lebih luas, bahkan di luar daerah.

3.6.6. Produk Berkualitas yang Siap Bersaing

Dengan luaran berupa varian produk yogurt yang lebih stabil dan bergizi, UKM Yogurt Sehati kini memiliki produk yang siap bersaing di pasar yang lebih kompetitif. Produk ini mampu menarik konsumen yang lebih sadar akan kesehatan dan mencari produk yang tidak hanya lezat tetapi juga bermanfaat bagi kesehatan, khususnya dalam hal pencernaan.

4. Kesimpulan

Program pengabdian masyarakat dalam pembuatan *stirred yogurt* dengan stabilizer konjac dan pemasarannya telah berhasil menghasilkan beberapa luaran penting, yaitu inovasi produk baru, peningkatan kapasitas produksi, penerapan pemasaran digital, peningkatan keterampilan SDM, serta peningkatan omzet. Keseluruhan luaran ini mendukung pertumbuhan UMKM Yogurt Sehati, menjadikannya lebih kompetitif dan siap bersaing di pasar yang lebih luas.

Acknowledgements

Penulis berterima kasih kepada kementerian RISTEKDIKTI yang telah mendanai program pengabdian ini melalui program DRTPM Dikti 2024 dengan No kontrak 015/E5/PG.02.00/PM.Baru/2022; 015/LL6/PgB/AL.04/2024; A11.III/195-S.Pj/LPPM/VI/2024.

References

- Arab, M., Yousefi, M., Khanniri, E., Azari, M., Ghasemzadeh-Mohammadi, V., & Mollakhalili-Meybodi, N. (2022). A comprehensive review on yogurt syneresis: effect of processing conditions and added additives. *Journal of Food Science and Technology*, *60*, 1656–1665. <https://doi.org/10.1007/s13197-022-05403-6>
- Domínguez Díaz, L., Fernández-Ruiz, V., & Cámara, M. (2020). An international regulatory review of food health-related claims in functional food products labeling. *Journal of Functional Foods*, *68*(March), 103896. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2020.103896>
- Duan, Z., Wang, Y., & Yu, X. (2023). Effect of konjac oligo-glucomannan on emulsifying properties of myo fi brillar protein. *Journal of Science Food Agriculture*, *103*, 5261–5269. <https://doi.org/10.1002/jsfa.12596>
- Hartono, M. T., & Hamad, A. (2023). Aplikasi penggunaan tepung porang (Konjac glucomannan) sebagai stabilizer yogurt yang ditambahkan sari buah nanas. *Sainteks*, *20*(2), 205–218. <https://doi.org/10.30595/sainteks.v20i2.19463>
- Ki, C.-W. (Chloe), Cuevas, L. M., Chong, S. M., & Lim, H. (2020). Influencer marketing: Social media influencers as human brands attaching to followers and yielding positive marketing results by fulfilling needs. *Journal of Retailing and Consumer Services*, *55*, 102133. <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2020.102133>

- Liu, Z., Ren, X., Cheng, Y., Zhao, G., & Zhou, Y. (2021). Trends in Food Science & Technology Gelation mechanism of alkali induced heat-set konjac glucomannan gel. *Trends in Food Science & Technology*, 116(April), 244–254. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.07.025>
- Lu, W., Zheng, B., & Miao, S. (2018). Improved emulsion stability and modified nutrient release by structuring O/W emulsions using konjac glucomannan. *Food Hydrocolloids*, 81, 120–128. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2018.02.034>
- Santis, D. De, Giacinti, G., Chemello, G., & Frangipane, M. T. (2019). Improvement of the Sensory Characteristics of Goat Milk Yogurt. *Journal of Food Science*, 84(8), 2019. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.14692>
- Zhang, W., & Rhim, J. (2022). Food Hydrocolloids Recent progress in konjac glucomannan-based active food packaging films and property enhancement strategies. *Food Hydrocolloids*, 128(February), 107572. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2022.107572>