

Workshop Kefir: Langkah Awal Meningkatkan Pemahaman Masyarakat Desa terhadap Olahan Susu

Balqis Qonitah Hafidhoh¹, Habibah Rahmadina², Muhammad Aufa Alfaiz³, Muhammad Rizqi Rainer⁴, Salma Yusrin Sabiila⁵, dan Yuda Septia Fitri⁶

¹Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: balqisqiha@gmail.com

²Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: habibahrahmadina183@gmail.com

³Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: aufaalfz0730@gmail.com

⁴Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: rainers.rizqi@gmail.com

⁵Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: salmayusrinn@gmail.com

⁶Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: yuda.fitri@uinsgd.ac.id

Abstrak

Desa Cikahuripan, Lembang, yang memiliki sumber daya susu sapi yang melimpah, belum memanfaatkan potensi ini secara optimal, sehingga peternak sering kali menjual susu mentah dengan harga rendah. Penelitian ini berfokus pada potensi pengolahan susu menjadi kefir sebagai langkah pemberdayaan ekonomi di pedesaan. Kandungan nutrisi susu sapi yang tinggi mendukung produksi kefir berkualitas, dengan manfaat kesehatan dan nilai ekonomi yang signifikan. Studi-studi sebelumnya menunjukkan bahwa pengolahan kefir dapat meningkatkan pendapatan peternak dan membuka peluang pasar baru. Melalui pelatihan pembuatan kefir di Desa Cikahuripan, diharapkan tercipta usaha mikro kecil menengah (UMKM) baru yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat. Program KKN SISDAMAS UIN Sunan Gunung Djati Bandung mengadopsi metode pemberdayaan berbasis empat siklus: rembuk warga, pemetaan sosial, perencanaan partisipatif, dan pelaksanaan serta evaluasi program. Workshop pembuatan kefir berhasil meningkatkan pemahaman peserta tentang kefir, menciptakan peluang usaha baru yang berpotensi meningkatkan kesejahteraan lokal.

Kata Kunci: Kefir, Olahan Susu, Pemberdayaan Masyarakat, Desa Cikahuripan

Abstract

Cikahuripan Village in Lembang, which has abundant dairy resources, has not fully utilized this potential, resulting in farmers selling raw milk at low prices. This study focuses on the potential of processing milk into kefir as a step toward economic empowerment in rural areas. The high nutritional content of cow's milk supports the production of high-quality kefir with significant health and economic benefits. Previous studies have shown that kefir processing can increase farmers' income and open new market opportunities.

Through kefir production training in Cikahuripan Village, new micro, small, and medium enterprises (MSMEs) are expected to emerge, improving local welfare. The community service program by KKN SISDAMAS UIN Sunan Gunung Djati Bandung adopts a four-cycle empowerment method: community consultation, social mapping, participatory planning, and program implementation and evaluation. The kefir workshop successfully increased participants' understanding, creating new business opportunities that could enhance local welfare.

Keywords: *Kefir, Dairy Processing, Community Empowerment, Cikahuripan Village*

A. PENDAHULUAN

Dalam beberapa dekade terakhir, kesadaran masyarakat akan pentingnya kesehatan semakin meningkat, mendorong permintaan produk pangan fungsional seperti kefir. Sebagai minuman fermentasi yang kaya akan probiotik, kefir terbukti bermanfaat untuk memperbaiki pencernaan, memperkuat sistem kekebalan tubuh, dan menjaga keseimbangan mikrobiota usus (Farnworth 2008). Di negara maju, kefir sudah menjadi bagian dari konsumsi harian, tetapi di Indonesia, popularitasnya masih terbatas di kalangan masyarakat perkotaan. Hal ini menunjukkan adanya peluang besar untuk memperkenalkan kefir sebagai produk olahan susu yang bernilai tambah di pedesaan, terutama di wilayah dengan sumber daya susu yang melimpah namun belum dimanfaatkan secara maksimal (Lynch et al. 2021).

Desa Cikahuripan, Kecamatan Lembang, merupakan salah satu daerah penghasil susu sapi segar dari para peternak lokal. Susu yang dihasilkan sebagian besar hanya disetorkan ke Koperasi Peternak Sapi Bandung Utara (KPSBU) untuk disuplai ke pabrik-pabrik besar, tanpa ada upaya pengolahan lebih lanjut di tingkat desa. Meskipun kefir memiliki potensi ekonomi dan kesehatan yang besar, pengetahuan masyarakat desa tentang pembuatan dan manfaatnya masih sangat terbatas. Akibatnya, susu yang diproduksi hanya dijual dalam bentuk mentah dengan harga rendah, yang membatasi pendapatan peternak dan menghambat diversifikasi produk susu di desa.

Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa pengolahan susu menjadi kefir dapat memberikan nilai tambah yang signifikan. Misalnya, di Kelompok Tani Sago Pratama, penerapan teknologi pembuatan kefir berhasil meningkatkan pendapatan kelompok tani dan membuka peluang pasar baru (Ferawati et al. 2019). Demikian pula, di Desa Mulyosari, Kabupaten Pesawaran, program pembuatan kefir membantu meningkatkan ekonomi peternak serta menciptakan peluang kerja baru bagi masyarakat (Ambarwati dan Pandjaitan 2019).

Melalui workshop pembuatan kefir di Desa Cikahuripan, kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam mengolah susu

menjadi produk bernilai tambah seperti kefir. Pemberian edukasi dan pelatihan diharapkan dapat membuka peluang usaha baru bagi masyarakat desa, serta mendorong peningkatan pendapatan peternak lokal. Dengan mengoptimalkan sumber daya yang ada, masyarakat dapat memanfaatkan potensi ekonomi dari produksi kefir, yang pada akhirnya akan meningkatkan kesejahteraan mereka (Vanda et al. 2021).

B. METODE PENGABDIAN

Metode pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan mengadopsi langkah-langkah pengabdian berbasis pemberdayaan masyarakat (Sisdamas) yang diusung oleh Tim Pusat Pengabdian LP2M UIN Sunan Gunung Djati Bandung, yaitu Siklus I hingga IV.

Siklus pertama, Sosialisasi Awal, Rembug Warga dan Refleksi Sosial. Pada siklus ini, tim KKN bersama DPL (Dosen Pembimbing Lapangan) yaitu melakukan observasi lapangan untuk mengamati permasalahan dan potensi yang ada di Desa Cikahuripan. Potensi dan permasalahan yang ada di Desa Cikahuripan digali melalui wawancara dengan Kepala Desa, RW, seluruh RT, DKM, dan tokoh masyarakat. Kemudian untuk wawancara mendalam terhadap permasalahan, potensi dan kondisi dilakukan pada saat KKN Sisdamas berlangsung (Maulana 2021). *Siklus kedua, Pemetaan Sosial dan Pengorganisasian Masyarakat (Tagamas).* Di tahap ini, tim KKN melakukan pemetaan sosial untuk mengidentifikasi potensi, sumber daya, dan struktur sosial yang ada di desa. Hal ini meliputi pengumpulan data tentang kondisi ekonomi, sosial, dan budaya masyarakat (Sururie et al. 2019).

Siklus ketiga, Perencanaan Partisipatif dan Sinergi Program (Rensipro). Setelah memahami kebutuhan dan potensi masyarakat, tim KKN melakukan perencanaan partisipatif. Warga desa diajak untuk terlibat dalam merencanakan program-program yang akan dilaksanakan, memastikan bahwa rencana tersebut sesuai dengan kebutuhan dan keinginan mereka (Saehu dan Nugraha 2019). *Siklus keempat, Pelaksanaan Program dan Monitoring-Evaluasi (Lakmonev).* Pada siklus ini, tim KKN melaksanakan program-program yang telah direncanakan bersama masyarakat. Selama pelaksanaan, dilakukan monitoring atau pemantauan untuk memastikan bahwa program berjalan sesuai rencana dan mengatasi masalah yang mungkin timbul. Evaluasi juga dilakukan untuk menilai keberhasilan program, memahami dampaknya, dan belajar dari pengalaman untuk perbaikan di masa depan (Gumelar et al. 2021).

Para peserta KKN secara intensif mensosialisasikan sistem KKN Sisdamas, yang tidak membawa program khusus dari kampus tetapi menyesuaikan dengan permasalahan dan potensi yang dimiliki oleh masyarakat Desa Cikahuripan, khususnya masyarakat RW 05. Dengan adanya program yang disesuaikan dengan permasalahan dan potensi lokal, diharapkan dapat menjadi cara pemberdayaan yang efektif untuk

membantu masyarakat maju dan berkembang. Selanjutnya, metode fokus pada pelatihan dan bimbingan mengenai pengolahan susu hasil peternakan menjadi kefir kepada masyarakat Desa Cikahuripan, khususnya kepada masyarakat RW 05.

C. PELAKSANAAN KEGIATAN

Program pemberdayaan yang dilaksanakan oleh Kelompok 323 KKN SISDMAS UIN Sunan Gunung Djati Bandung di RW 05 Desa Cikahuripan, Kecamatan Lembang, Kabupaten Bandung Barat pada bulan Agustus 2024 bertujuan untuk mengoptimalkan potensi lokal, terutama susu sapi, dengan memberdayakan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, dalam mengolah susu menjadi produk bernilai tambah seperti kefir. Program ini tidak hanya memperkenalkan kefir sebagai produk kesehatan, tetapi juga membuka peluang usaha rumahan yang berkelanjutan bagi masyarakat desa.

Pelaksanaan kegiatan ini terdiri dari empat tahap utama:

1. Sosialisasi Awal, Rembug Warga dan Refleksi Sosial

Tahap awal program pemberdayaan yang dilaksanakan oleh Kelompok 323 KKN SISDMAS UIN Sunan Gunung Djati Bandung di RW 05 Desa Cikahuripan dimulai dengan sosialisasi dan rembug warga. Dalam tahap ini, tim KKN mengadakan pertemuan yang melibatkan berbagai elemen masyarakat, seperti tokoh masyarakat, ibu-ibu PKK, Karang Taruna, dan peternak sapi perah. Pertemuan pertama berlangsung di Masjid Nurul Huda dan dihadiri oleh sekitar 50 warga.



Gambar 1. Pengenalan KKN Sisdamas



Gambar 2. Dokumentasi kegiatan rembug warga

Pada tahap awal rebug warga, anggota KKN memperkenalkan diri dan menjelaskan secara umum mengenai program pemberdayaan yang akan dilaksanakan. Program ini dirancang untuk mendengarkan kebutuhan dan potensi lokal yang ada di Desa Cikahuripan. Setelah itu, dilakukan diskusi terbuka di mana tim KKN memandu jalannya pertemuan. Warga diberi kesempatan untuk mengungkapkan permasalahan yang mereka hadapi sehari-hari di desa serta potensi yang dapat dikembangkan bersama.

Diskusi ini melibatkan berbagai elemen masyarakat, seperti tokoh desa, ibu-ibu PKK, ibu-ibu Majelis Ta'lim, kader-kader Posyandu, dan pemuda Karang Taruna. Masalah-masalah yang muncul dari warga, seperti kesulitan ekonomi, limbah kotoran hewan, hingga potensi yang belum tergarap di desa, menjadi topik utama yang dibahas. Tim KKN bersama warga kemudian mencoba menggali solusi yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah-masalah tersebut, sekaligus mencari cara untuk memanfaatkan potensi yang ada di desa dengan sebaik-baiknya.

Refleksi bersama ini tidak hanya menghasilkan pemahaman yang lebih baik tentang kondisi dan kebutuhan masyarakat, tetapi juga memberikan kesempatan bagi masyarakat untuk menyampaikan pandangan mereka dan meningkatkan rasa kepemilikan terhadap program yang akan dijalankan. Semua masukan dari warga dicatat oleh tim KKN sebagai pertimbangan untuk tahap selanjutnya dalam pelaksanaan program pemberdayaan ini.

2. Pemetaan Sosial dan Pengorganisasian Masyarakat

Setelah tahapan sosialisasi dan refleksi sosial selesai, tim KKN melanjutkan dengan pemetaan sosial dan pengorganisasian masyarakat. Tahap ini melibatkan serangkaian kegiatan yang lebih intensif dan terstruktur. Pemetaan sosial dilakukan untuk mengidentifikasi potensi sumber daya yang ada di RW 05 Desa Cikahuripan, termasuk struktur sosial, minat, dan keterampilan warga. Kegiatan ini dimulai dengan melakukan survei langsung *door-to-door* dan wawancara kepada tokoh-tokoh masyarakat, seperti ketua RT, ibu Posyandu, PKK, dan Majelis Ta'lim. Survei ini tidak hanya mencakup data demografis seperti jumlah anggota keluarga, pekerjaan, dan pendapatan, tetapi juga menanyakan tentang minat warga dalam program pemberdayaan yang akan dijalankan serta keterampilan yang mereka miliki.



Gambar 3. Kunjungan langsung ke Ketua RT



Gambar 4. Kunjungan langsung ke tokoh masyarakat

Hasil survei tersebut kemudian dianalisis dan dipetakan secara visual menggunakan software GIS (*Geographic Information System*) untuk memberikan gambaran tentang distribusi geografis dan sosial dari potensi yang ada. Setelah proses survei dan pemetaan sosial selesai, tim KKN bersama warga sepakat untuk mengarahkan program pemberdayaan pada potensi susu sapi yang banyak dihasilkan di desa. Pengorganisasian masyarakat dilakukan dengan membentuk kelompok-kelompok usaha berbasis susu, seperti ibu-ibu PKK, Posyandu, dan Majelis Ta'lim, yang kemudian disusun struktur organisasi dan pembagian tugasnya.

3. Perencanaan Partisipatif dan Sinergi Program

Setelah pemetaan sosial dan pengorganisasian masyarakat, tahap berikutnya dalam program pemberdayaan di Desa Cikahuripan adalah perencanaan partisipatif. Proses ini melibatkan seluruh elemen masyarakat, mulai dari peternak sapi perah, ibu-ibu PKK, hingga pemuda Karang Taruna. Salah satu poin penting dari perencanaan ini adalah kesepakatan bersama untuk memfokuskan program pada pengolahan susu sapi, sebagai langkah konkret dalam memberdayakan masyarakat desa. Tim KKN mengadakan beberapa sesi diskusi terbuka yang bertujuan untuk menyusun rencana pelaksanaan program berdasarkan masukan dari warga. Diskusi ini tidak hanya sebatas mendengarkan ide-ide warga, tetapi juga mengarahkan mereka untuk aktif mengambil peran dalam perencanaan. Setiap usulan yang muncul kemudian dibahas bersama untuk menentukan prioritas, sumber daya yang dibutuhkan, serta langkah-langkah praktis yang bisa diambil.

Berdasarkan hasil diskusi, masyarakat sepakat bahwa pembuatan kefir akan menjadi fokus utama program pemberdayaan. Produk fermentasi ini dipilih karena kefir memiliki nilai tambah yang lebih tinggi daripada susu segar, serta menawarkan potensi ekonomi dan kesehatan yang baik bagi masyarakat. Kesepakatan ini juga didukung oleh pertimbangan dari tokoh-tokoh masyarakat setempat. Untuk memastikan keberlanjutan program, tim KKN menginisiasi kerja sama dengan lembaga pendidikan dan ahli di bidang susu fermentasi, salah satunya dengan mengundang Dr. Neneng Windayani, M.Pd. Dengan keterlibatan Dr. Neneng sebagai narasumber ahli, disusunlah rencana pelatihan kefir dalam bentuk workshop yang melibatkan seluruh lapisan masyarakat.

Dalam tahap ini, tim KKN juga berkoordinasi dengan program-program lain yang sudah berjalan di desa, seperti kegiatan Posyandu dan pelatihan kewirausahaan yang sebelumnya diadakan oleh dinas terkait. Sinergi ini diharapkan dapat memperkuat ekosistem pemberdayaan di desa, sehingga program kefir yang dilaksanakan tidak hanya berjalan sendiri tetapi juga didukung oleh inisiatif-inisiatif lain yang relevan.

4. Pelaksanaan Program, Monitoring dan Evaluasi

Tahap terakhir dan terpanjang dari program ini adalah pelaksanaan program, monitoring, dan evaluasi. Tahap ini berlangsung selama sisa waktu KKN, yaitu sekitar 2 minggu, dan merupakan puncak dari seluruh perencanaan yang telah dilakukan sebelumnya. Workshop pembuatan kefir dihadiri oleh 30 peserta yang terdiri dari ibu-ibu PKK, kader Posyandu, dan ibu-ibu Majelis Ta'lim. Dalam workshop ini, Dr. Neneng Windayani, M.Pd memimpin sesi pengenalan kefir secara singkat, mulai dari manfaat kesehatan, proses fermentasi, hingga cara pembuatan yang mudah diterapkan di rumah. Mengingat kefir adalah produk yang masih asing bagi sebagian besar peserta, sesi pengenalan menjadi kunci penting dalam menarik minat dan memberikan pemahaman awal tentang manfaat dan potensi ekonomi dari kefir. Selama sesi praktik, peserta diajak langsung untuk membuat kefir menggunakan susu segar yang telah disediakan. Setiap peserta juga diberikan starter kefir agar dapat membuatnya di rumah. Setelah workshop, peserta membawa pulang kefir hasil buatan mereka untuk melanjutkan proses fermentasi di rumah masing-masing.



Gambar 5. Sosialisasi pengenalan kefir



Gambar 6. Dokumentasi kegiatan workshop pembuatan kefir

Setelah pelaksanaan workshop, tim KKN tetap mendampingi peserta melalui sesi tanya jawab yang dilakukan secara informal. Peserta sering menghubungi anggota KKN untuk berkonsultasi terkait proses fermentasi kefir di rumah mereka. Beberapa kendala seperti kefir yang tidak mengental atau rasa yang kurang sesuai sering kali muncul, terutama karena variasi suhu dan waktu fermentasi di rumah masing-masing. Tim KKN secara rutin memberikan saran dan solusi kepada para peserta untuk memastikan kefir yang mereka buat mencapai kualitas yang diinginkan. Selama proses monitoring ini, tim KKN juga mengadakan pelatihan lanjutan, di mana mereka mengajarkan cara membuat salad buah dengan menggunakan *dressing* kefir. Hal ini bertujuan untuk memperluas variasi produk olahan kefir serta memberikan wawasan tambahan mengenai cara-cara lain pemanfaatan kefir di dapur sehari-hari.



Gambar 7. Pelatihan lanjutan kefir



Gambar 8. Dokumentasi kegiatan pembuatan salad kefir

Workshop ini berhasil meningkatkan pengetahuan peserta tentang kefir dan membuka peluang baru bagi mereka untuk mengembangkan produk olahan susu di tingkat rumah tangga. Namun, evaluasi juga mencatat perlunya pelatihan lanjutan untuk mendalami teknik pembuatan kefir dan pengolahan produk turunannya, seperti rasa dan tekstur yang lebih bervariasi. Salah satu ibu rumah tangga menyampaikan ketertarikan untuk memanfaatkan kefir sebagai bahan dasar produk kecantikan, seperti toner dan masker wajah, daripada hanya untuk produk makanan. Masukan ini mencerminkan potensi diversifikasi produk kefir

di Desa Cikahuripan, yang dapat dikembangkan lebih lanjut untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang lebih luas. Berdasarkan evaluasi ini, program selanjutnya bisa mempertimbangkan untuk menawarkan pelatihan mengenai pengembangan produk kecantikan berbasis kefir, sebagai langkah diversifikasi yang dapat membuka peluang pasar baru bagi warga desa.

Secara keseluruhan, pelaksanaan program pemberdayaan melalui pengolahan susu menjadi kefir di Desa Cikahuripan berjalan dengan baik dan melibatkan partisipasi aktif dari masyarakat. Melalui workshop yang diadakan, peserta tidak hanya mendapatkan pengetahuan baru tentang kefir, tetapi juga pengalaman langsung dalam proses pembuatannya. Monitoring yang dilakukan pasca-workshop menunjukkan komitmen tim KKN untuk mendukung keberlanjutan program ini, serta memberikan pelatihan lanjutan yang bermanfaat. Masukan dari peserta mengenai potensi pengembangan produk kecantikan berbasis kefir menjadi gambaran bahwa masyarakat terbuka untuk berinovasi dan mengeksplorasi peluang baru. Dengan keberhasilan program ini, diharapkan masyarakat Desa Cikahuripan dapat terus memanfaatkan sumber daya lokal secara maksimal, meningkatkan pendapatan, dan menciptakan produk bernilai tambah yang dapat memperkuat ekonomi desa.

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Workshop pembuatan kefir di Desa Cikahuripan bertujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai pengolahan susu sapi menjadi olahan kefir. Kefir dikenal sebagai minuman kaya probiotik, yang bermanfaat untuk kesehatan pencernaan. Probiotik utama yang terdapat dalam kefir adalah bakteri asam laktat dari genus *Lactobacillus*, seperti *Lactobacillus kefir*, *L. casei*, *L. paracasei*, *L. acidophilus*, *L. brevis*, *L. plantarum*, *L. fermentum*, dan *L. rhamnosus*. Selain itu, bakteri lain seperti *Lactococcus lactis subsp. cremoris* dan *Lactococcus lactis subsp. lactis* juga berperan dalam proses fermentasi. Kefir tidak hanya mengandung bakteri baik, tetapi juga khamir (ragi) seperti *Candida kefir*, *Kluyveromyces lactis*, dan *Saccharomyces cerevisiae*. Kombinasi bakteri dan ragi ini menjadikan kefir sebagai minuman fermentasi yang unik dan kaya nutrisi (Tratnik et al. 2006; Bourrie, Willing, dan Cotter 2016).

Kefir memiliki keunggulan dibandingkan dengan susu sapi biasa, terutama dalam segi ekonomi dan manfaat kesehatannya. Di desa Cikahuripan, susu sapi sebagian besar masih dijual sebagai susu mentah dengan harga rendah. Namun, dengan mengolah susu sapi menjadi kefir, ibu-ibu rumah tangga dapat menciptakan produk baru yang bernilai jual lebih tinggi dan dapat dijual dengan harga yang lebih baik. Selain itu, kefir memiliki manfaat kesehatan yang lebih beragam dibanding susu sapi biasa, seperti meningkatkan kesehatan pencernaan, mengurangi risiko penyakit jantung, dan membantu mengatur gula darah (Aryanta 2021; Ulilalbab, Indrasari, dan Sofi 2022).

Desa Cikahuripan memiliki sumber daya susu sapi yang melimpah, yang sangat cocok dijadikan olahan kefir. Berdasarkan penelitian, susu sapi mengandung protein,

lemak, dan laktosa yang tinggi, sehingga mendukung proses fermentasi kefir secara optimal (Melia et al. 2018). Kandungan protein membantu pertumbuhan bakteri baik, sementara laktosa menjadi sumber energi bagi mikroorganisme dalam fermentasi. Selain itu, kadar lemak yang cukup tinggi juga membantu menciptakan tekstur kefir yang lembut dan meningkatkan rasanya (Tania dan Parhusip 2022). Kandungan protein dan laktosa dalam susu sapi memfasilitasi pertumbuhan bakteri dan ragi yang baik, sehingga fermentasi kefir bisa berjalan dengan lancar.

Beberapa faktor yang mempengaruhi keberhasilan pembuatan kefir adalah kualitas bahan baku serta proses fermentasi, yang sangat dipengaruhi oleh waktu dan suhu. Suhu dan waktu penyimpanan kefir perlu diperhatikan untuk menjaga kualitasnya dan mencegah terjadinya perubahan biokimia (Pertiwi, Taufik, dan Arief 2023).

Berbeda dengan yang terjadi di lapangan saat pelaksanaan workshop pembuatan kefir, kefir yang dihasilkan oleh peserta memiliki kualitas yang bervariasi. Hal ini disebabkan karena kefir dibawa pulang oleh masing-masing peserta, sehingga waktu dan suhu fermentasinya pun berbeda-beda. Oleh karena itu, kefir yang dihasilkan pun tidak konsisten, ada peserta yang hasil kefir nya terlalu cair, ada yang terlalu asam, ada juga yang hasil kefirnya tidak berbuih seperti yang seharusnya. Selain itu karena waktu pelaksanaan workshop yang tidak terlalu panjang, banyak peserta yang kesulitan dalam memahami dan mengingat istilah-istilah baru yang digunakan selama workshop, seperti *whey* dan *curd*. Istilah-istilah tersebut masih belum familiar oleh peserta yang sebelumnya belum mengenal olahan susu kefir. Kesulitan ini menyebabkan beberapa peserta lupa atau salah dalam mengikuti arahan ketika mempraktekkan pembuatan kefir di rumah masing-masing, sehingga mempengaruhi hasil akhir dari kefir yang mereka buat.

Pelaksanaan workshop pembuatan kefir ini berhasil memberikan dampak positif bagi peserta workshop, terutama dalam hal pemahaman mereka tentang kefir dan cara pembuatannya. Sebelum workshop, sebagian besar peserta belum mengetahui apa itu kefir, sebagian besar hanya mengetahui yoghurt sebagai produk susu fermentasi. Namun, setelah peserta mendapatkan penjelasan tentang manfaat kefir dan cara pembuatannya, banyak peserta yang tertarik untuk membuat kefir di rumah. Antusiasme peserta terlihat jelas dari keaktifan peserta dalam sesi tanya jawab dan praktik langsung pembuatan kefir. Hal-hal diatas menjadi tolak ukur keberhasilan workshop pembuatan kefir, yang menunjukkan bahwa peserta telah mendapatkan pengetahuan yang lebih baik mengenai kefir.

Meskipun workshop ini berhasil meningkatkan pemahaman dasar peserta tentang kefir, masih diperlukan pelatihan lanjutan untuk memastikan keterampilan membuat kefir dapat diterapkan dengan baik. Salah satu saran yang diajukan adalah mengadakan sesi pendalaman terkait teknik fermentasi dan pengenalan istilah-istilah asing yang lebih mendetail, agar peserta tidak kesulitan saat mencoba membuat kefir secara mandiri. Selain itu, kefir juga dapat dikembangkan menjadi berbagai macam produk kecantikan sederhana yang bisa dibuat di rumah masing-masing seperti masker wajah, toner, atau sabun kefir.

E. PENUTUP

Workshop pembuatan kefir di Desa Cikahuripan berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam mengolah susu sapi menjadi produk bernilai tambah. Pelatihan ini membuka peluang usaha baru yang berpotensi meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Sebagai saran, diperlukan pendampingan lanjutan dan pelatihan tambahan dari lembaga terkait untuk memastikan keberlanjutan program ini, sehingga masyarakat dapat lebih mandiri dalam mengembangkan produk kefir dan memaksimalkan potensi ekonomi yang ada.

F. UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak Oman Haryanto selaku Kepala Desa Cikahuripan, Kepala Dusun, Ketua RW, Ketua RT beserta seluruh masyarakat Desa Cikahuripan yang telah menerima kami, kelompok KKN 323, dengan sangat baik. Terima kasih atas dukungan dan kerja sama yang luar biasa selama program KKN ini berjalan.

Kami juga mengucapkan terima kasih yang mendalam kepada Ibu Dr. Yuda Septia Fitri, SE., M.Si., selaku Dosen Pembimbing Lapangan, yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada kami selama KKN ini berlangsung.

Tidak lupa, terima kasih sebesar-besarnya kepada ibu-ibu Majelis Ta'lim Nurul Huda, para kader PKK, dan Posyandu Desa Cikahuripan yang telah ikut serta dalam kegiatan kami dengan antusias dan semangat.

Terakhir, terima kasih juga untuk teman-teman kelompok KKN 323 Desa Cikahuripan atas kerja sama, kebersamaan, dan perjuangan yang luar biasa selama program ini. Semoga apa yang kita lakukan bermanfaat bagi masyarakat dan menjadi kenangan yang tak terlupakan.

G. DAFTAR PUSTAKA

Ambarwati, Dwi Asri Siti, dan Dorothy Rouly H Pandjaitan. 2019. "pemberdayaan ekonomi wanita melalui inovasi produk olahan susu kefir di desa mulyosari kabupaten pesawaran." *diseminasi hasil pengabdian kepada masyarakat*, 65–72.

Aryanta, I Wayan Redi. 2021. "Kefir dan Manfaatnya Bagi Kesehatan." *Widya Kesehatan* 3 (1): 35–38.

Bourrie, Benjamin C T, Benjamin P Willing, dan Paul D Cotter. 2016. "The Microbiota and Health Promoting Characteristics of The Fermented Beverage Kefir." *Frontiers in microbiology* 7: 196946.

Farnworth, Edward R Ted. 2008. *Handbook of Fermented Functional Foods*. CRC press.

Ferawati, Erpomen, Sri Melia, Yulianti Fitri Kurnia, El Latifa Sri Suharto, Adisti Rastosari,

dan Linda Suhartati. 2019. "Diseminasi Teknologi Pengolahan Susu Kefir Sari Buah di Kelompok Tani Sago Pratama Nagari Sungai Kamuyang Kabupaten Limapuluh Kota." *Jurnal Hilirisasi IPTEKS Vol 2* (4a).

Gumelar, Anggi Agum, Fizay Muhamad Faozan, M Ardi Nugraha, Tia Amelia, Yusri Apipah, dan Ade Iwan Ridwanullah. 2021. "Kkn Sisdamas: Maksimalisasi Pemberdayaan Masyarakat dan Merdeka Belajar dalam Unit Pendidikan di Desa Cimuncang." *PROCEEDINGS UIN SUNAN GUNUNG DJATI BANDUNG 1* (54): 31–39.

Lynch, Kieran M, Stuart Wilkinson, Luk Daenen, dan Elke K Arendt. 2021. "An Update on Water Kefir: Microbiology, Composition and Production." *International Journal of Food Microbiology* 345: 109128.

Maulana, Ilham Agustian. 2021. "KKN DR SISDAMAS: Peran dan Fungsi Mahasiswa Dalam Meningkatkan Sosialisasi dan Pendidikan di Desa Cintaasih." *PROCEEDINGS UIN SUNAN GUNUNG DJATI BANDUNG 1* (63): 96–106.

Melia, S, Yuherman Yuherman, Ferawati Ferawati, Jaswandi Jaswandi, H Purwanto, dan E Purwati. 2018. "Nutrition Quality and Microbial Content of Buffalo, Cow, and Goat Milk from West Sumatera."

Pertiwi, Amelia Friska, Epi Taufik, dan Irma Isnafia Arief. 2023. "Karakteristik kefir susu sapi dengan penambahan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*)." *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 28 (1): 34–45.

Saeu, Andang, dan Fitriyani Nugraha. 2019. "KKN Sisdamas: Optimalisasi Pemberdayaan Masyarakat melalui Penggunaan Smartphone untuk Marketplace." *Alkhidmat: Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat 2* (2): 15–25.

Sururie, Ramdhani Wahyu, Rohmanur Aziz, Muttaqin Muttaqin, Wisnu Uriawan, Zulqiah Zulqiah, Yadi Mardiansyah, dan Fridayanti Fridayanti. 2019. "Model KKN Sisdamas UIN Sunan Gunung Djati Bandung: Tantangan Dan Peluang Pelaksanaan." *Model KKN Sisdamas UIN Sunan Gunung Djati Bandung: Tantangan dan peluang pelaksanaan 2* (01).

Tania, Meily, dan Adolf J N Parhusip. 2022. "Studi Literatur Perbandingan Mutu Mikrobiologis dan Fisikokimia Minuman Fermentasi Kefir dari Beberapa Jenis Susu." *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)* 4 (1): 25–36.

Tratnik, Ljubica, Rajka Božanić, Zoran Herceg, dan I D A Drgalić. 2006. "The Quality of Plain and Supplemented Kefir from Goat's and Cow's Milk." *International Journal of Dairy Technology* 59 (1): 40–46.

Ulilalbab, Arya, Oktovina Rizky Indrasari, dan Khoirul Fikri Sofi. 2022. "Pelatihan Pembuatan Minuman Kefir Susu Kambing pada Karang Taruna 'Pemuda Kreatif' di Desa Bayu Kecamatan Songgon Kabupaten Banyuwangi." *Jurnal PADE: Pengabdian & Edukasi* 4 (2): 65–70.

Vanda, Henni, Rahma Zuhra, Siti Rani Ayuti, dan Muhammad Hambal. 2021. "Upaya

Inovatif Peningkatan Ekonomi Masyarakat Pedesaan melalui Inisiasi Pelatihan Pembuatan Kefir di Kabupaten Aceh Besar." *Jurnal Pengabdian Aceh* 1 (4): 175–80.