

---

## **PELATIHAN PEMBUATAN DAN PEMASARAN YOGURT SUSU KEDELAI DI DESA KARANG JAYA KECAMATAN SELUPU REJANG**

**Ria Dwi Jayati<sup>1</sup>, Nur Fitriyana<sup>2</sup>, Ovilia Putri Utami Gumay<sup>3</sup> & Meinia Wika Delwista<sup>4</sup>**

Universitas PGRI Silampari<sup>1,2,3</sup>, Universitas Bengkulu<sup>4</sup>

Email: <sup>1</sup>[ria2jayati@gmail.com](mailto:ria2jayati@gmail.com), <sup>2</sup>[nurfi3ana@gmail.com](mailto:nurfi3ana@gmail.com), <sup>3</sup>[zhoulia127@gmail.com](mailto:zhoulia127@gmail.com),  
<sup>4</sup>[meiniawika123@gmail.com](mailto:meiniawika123@gmail.com)

### **ABSTRAK**

Kelompok Ibu Rumah Tangga (IRT) di Desa Karang Jaya, Kecamatan Selupu Rejang Kabupaten Rejang Lebong Provinsi Bengkulu, terdiri dari ibu-ibu non produktif secara ekonomi yang mayoritas menghabiskan waktunya untuk mengurus rumah tangga dan keluarga. Kelompok IRT ini memiliki potensi untuk menghasilkan produk bernilai ekonomi, terutama dalam bidang pangan olahan fermentasi, seperti yogurt dari susu kedelai. Kelompok ini dapat memanfaatkan peluang usaha dalam bidang makanan fermentasi yang semakin diminati oleh masyarakat yang ingin hidup sehat. Yogurt yang dihasilkan dari proses fermentasi oleh bakteri asam laktat memiliki nilai jual yang tinggi. Keterampilan pembuatan dan pemasaran sangat dibutuhkan oleh kelompok IRT di Desa Karang Jaya tersebut, sehingga kegiatan pelatihan terkait pembuatan dan pemasaran juga diperlukan untuk membantu kelompok IRT memanfaatkan potensi ini. Produk yoghurt susu kedelai yang dihasilkan dapat menjadi ciri khas kuliner dari Desa Karang Jaya dan meningkatkan pendapatan kelompok IRT serta memajukan kelompok IRT tersebut, selain itu juga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat secara tidak langsung. Hasil dari kegiatan Program Pengabdian Masyarakat ini adalah: 1) mitra memiliki pengetahuan tentang cara pengolahan kedelai menjadi minuman fermentasi, 2) mitra memiliki pengetahuan dan keterampilan tentang cara membuat yogurt susu kedelai, dan 3) dihasilkan produk berupa yogurt susu kedelai yang bisa dikonsumsi sendiri maupun dipasarkan untuk menambah pemasukan perekonomian keluarga.

**Kata kunci:** Kedelai, Susu Nabati, Yogurt.

## **TRAINING ON MAKING AND MARKETING SOY MILK YOGURT IN KARANG JAYA VILLAGE, SELUPU REJANG DISTRICT**

### **ABSTRACT**

The Housewife Group (IRT) in Karang Jaya Village, Selupu Rejang District, Rejang Lebong Regency, Bengkulu Province, consists of economically non-productive mothers who mostly spend their time taking care of the household and family. This IRT group

has the potential to produce products of economic value, especially in the field of fermented processed foods, such as yogurt from soy milk. This group can take advantage of business opportunities in the field of fermented foods that are increasingly in demand by people who want to live healthily. Yogurt produced from the fermentation process by lactic acid bacteria has a high selling value. Manufacturing and marketing skills are greatly needed by the housewife group in Karang Jaya Village, so training activities related to manufacturing and marketing are also needed to help the housewife group utilize this potential. The soy milk yogurt product produced can be a culinary characteristic of Karang Jaya Village and increase the income of the housewife group and advance the housewife group, besides that it can also indirectly improve the welfare of the local community. The results of this Community Service Program activity are: 1) partners have knowledge about how to process soybeans into fermented drinks, 2) partners have knowledge and skills about how to make soy milk yogurt, and 3) products are produced in the form of soy milk yogurt that can be consumed by themselves or marketed to increase family income.

**Keywords:** Soybeans, Vegetable Milk, Yogurt.

## A. PENDAHULUAN

Kabupaten Rejang Lebong Provinsi Bengkulu merupakan daerah penghasil berbagai macam komoditas tanaman pertanian. Kabupaten Rejang Lebong selain sebagai daerah sentra pertanian, juga memiliki berbagai potensi dan daya tarik wisata yang dapat dikembangkan untuk menarik wisatawan dan menikmati kekayaan alam dan budaya Kabupaten Rejang Lebong (Pemkab Rejang Lebong, 2022). Desa Karang Jaya terletak di Kecamatan Selupu Rejang, Kabupaten Rejang Lebong, Provinsi Bengkulu, desa ini memiliki luas sekitar 5,96 km<sup>2</sup> dan jumlah penduduk sekitar 2.915 jiwa (Digides, 2023). Di Desa ini terdapat kelompok ibu rumah tangga (IRT) yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga dengan pekerjaan suami sebagian besar sebagai

petani, sementara anggota IRT ini kesehariannya merupakan ibu-ibu non produktif secara ekonomi. Ibu-ibu non produktif secara ekonomi adalah sebutan untuk wanita yang tidak bekerja dalam sektor formal maupun informal, dan tidak memiliki sumber pendapatan yang memadai dari pekerjaan di luar rumah. Biasanya, mereka lebih banyak menghabiskan waktunya untuk mengurus rumah tangga dan keluarga, seperti memasak, membersihkan rumah, mengurus anak-anak, dan lain sebagainya (Kementerian Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak, 2021).

Kelompok IRT Desa Karang Jaya memiliki struktur organisasi yang masih sangat sederhana yang diketuai oleh Ibu Juriah dan beranggotakan 15 orang. Namun, kelompok IRT ini belum pernah

Jayati, Fitriyana, Gumay, Delwista, mendapatkan sosialisasi dan penyuluhan terkait kegiatan yang dapat menghasilkan produk bernilai ekonomi. Selain itu, kegiatan pelatihan terkait manajemen usaha dan pemasaran juga belum pernah diterima. Hal ini sangat disayangkan mengingat potensi baik dari sumber daya alam dan sumber daya manusia yang dimiliki Desa Karang Jaya. Daerah ini berpeluang untuk diarahkan menjadi sentra usaha rumah tangga dalam bidang pangan, terutama dalam olahan makanan fermentasi. Menurut Marco, et. al. (2017) makanan fermentasi adalah jenis makanan yang dihasilkan melalui proses fermentasi oleh mikroorganisme tertentu seperti bakteri, ragi, dan jamur. Proses fermentasi mengubah struktur dan sifat kimia makanan yang menghasilkan aroma, rasa, dan tekstur yang khas. Contoh makanan fermentasi antara lain tempe, miso, natto, kimchi, yogurt, kefir, sauerkraut, dan acar (Marco & Sanders, 2019).

Kelompok IRT Desa Karang Jaya dapat memanfaatkan peluang usaha dengan memproduksi dan memasarkan olahan makanan fermentasi seperti yogurt. Kebanyakan orang tidak menyadari bahwa makanan fermentasi cenderung lebih sehat dan baik untuk kesehatan usus. Di masa pandemi ini, kesadaran masyarakat untuk

Pelatihan Pembuatan dan Pemasaran Yogurt.....

mengonsumsi makanan sehat semakin meningkat, dan makanan fermentasi dapat menjadi pilihan yang tepat. Selain itu, makanan fermentasi juga memiliki nilai jual yang tinggi, sehingga dapat menjadi peluang usaha yang menjanjikan bagi kelompok IRT Desa Karang Jaya. Yogurt adalah contoh makanan fermentasi yang dihasilkan dari proses fermentasi oleh bakteri asam laktat, yakni *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Selain dari susu hewani, yogurt juga dapat dibuat dari susu nabati seperti susu kedelai. Susu nabati ini dapat menghasilkan produk fermentasi yang sama-sama bermanfaat bagi kesehatan usus (Ghosh & Mitra, 2015). Selain itu, penggunaan susu nabati juga dapat menjadi alternatif yang baik bagi orang yang memiliki intoleransi laktosa atau alergi susu sapi. Keterampilan yang akan ditransfer ke mitra adalah keterampilan dalam pembuatan dan pemasaran yogurt susu kedelai.

Produk yoghurt yang dihasilkan dapat dijual dengan harga yang bersaing di semua kalangan masyarakat. Selain itu, produk ini dapat menjadi ciri khas kuliner dari Desa Karang Jaya dan bisa dijadikan oleh-oleh khas daerah tersebut. Selain memberikan manfaat langsung bagi kelompok IRT, penjualan produk ini juga

dapat meningkatkan pendapatan mereka secara tidak langsung. Seluruh hasil penjualan akan digunakan oleh anggota kelompok IRT untuk meningkatkan kesejahteraan mereka dan memajukan kelompok IRT tersebut.

Kelompok IRT mampu menjalankan usaha ini dengan waktu yang fleksibel, sehingga tidak mengganggu aktivitas harian anggotanya. Selain itu, prosedur kerjanya yang sederhana membuat usaha ini mudah dilakukan. Dengan promosi dan pengemasan yang baik, produk yang dihasilkan akan menarik semua kalangan masyarakat untuk membelinya. Meski begitu, kelompok IRT menghadapi beberapa persoalan, seperti kurangnya sumber daya manusia yang terlatih dalam mengolah susu kedelai menjadi yogurt. Persoalan lainnya adalah kurangnya peralatan penunjang dalam proses pembuatan produk tersebut. Terakhir, kelompok IRT juga perlu menguasai teknik pemasaran produk agar produk yang dihasilkan dapat lebih dikenal oleh masyarakat luas.

Permasalahan Kelompok IRT menghadapi tantangan dalam mengelola susu kedelai menjadi produk fermentasi yang lebih bernutrisi seperti yogurt. Mereka membutuhkan pemahaman yang

lebih baik tentang nutrisi dan gizi pada produk makanan fermentasi serta ilmu pengetahuan dan teknologi tepat guna sebelum memulai produksi. Ketersediaan alat penunjang juga menjadi masalah dalam pembuatan produk fermentasi ini, karena kelompok IRT belum memiliki alat-alat yang dibutuhkan untuk pembuatan dalam jumlah besar atau kecil. Setelah produk diproduksi, proses pemasaran produk menjadi tantangan lain yang harus dihadapi oleh kelompok IRT.

## **B. METODE KEGIATAN PKM**

Tim PKM melaksanakan kegiatan melalui dua tahapan yaitu tahap persiapan, tahap pelatihan dan pelaksanaan.

### ***Tahap Persiapan***

Tahap persiapan dilakukan dengan observasi lokasi dan koordinasi dengan kelompok IRT yang menjadi mitra pada kegiatan ini untuk membahas kegiatan sosialisasi, dan pelatihan. Sosialisasi dilakukan kepada kelompok IRT dengan materi tentang: (1) Gizi dan nutrisi dalam produk olahan makan fermentasi. (2) Peluang usaha dan pemasaran dari produk olahan makanan fermentasi.

### ***Tahap Pelatihan dan Pelaksanaan***

Tahap pelatihan dan pelaksanaan yang dilakukan oleh tim PKM adalah sebagai berikut:

1. Tim PKM melakukan kegiatan pelatihan tentang cara membuat yogurt dan yakult nabati. Dari kegiatan ini tujuan yang akan dicapai yaitu peserta pelatihan dapat memahami teknologi tepat guna dalam memanfaatkan santan dan susu kedelai menjadi yogurt susu kedelai.
2. Tim PKM melakukan kegiatan pengadaan peralatan dan bahan penunjang yang akan digunakan untuk membuat yogurt susu kedelai. Tujuan yang akan dicapai dari kegiatan ini yaitu mitra dapat mempraktekkan proses pembuatan yogurt susu kedelai karena alat dan bahan tersedia.
3. Tim PKM melakukan kegiatan pendampingan pada saat proses pembuatan yogurt susu kedelai. Tujuan yang akan dicapai dari kegiatan ini yaitu mitra dapat melakukan kegiatan pembuatan yogurt susu kedelai di bawah bimbingan dan pengawasan tim sehingga mempermudah mitra untuk bertanya jika ada yang kurang dipahami.

Pelatihan Pembuatan dan Pemasaran Yogurt.....

4. Tim PKM bersama mitra melakukan kegiatan pengemasan produk dan pemasaran. Tujuan dari kegiatan ini yaitu mitra dapat mempersiapkan proses pemasaran produk.

### ***Metode Pendekatan***

Metode pendekatan yang ditawarkan untuk menyelesaikan persoalan ini yaitu melalui:

1. Sosialisasi untuk menumbuhkan rasa peduli terhadap nutrisi pangan dan menumbuhkan jiwa wirausaha serta penerapan teknologi tepat guna dalam penanganan hasil produksi pertanian menjadi peluang usaha pembuatan yogurt susu kedelai.
2. Pendekatan keterampilan melalui pemberian pelatihan kepada mitra dalam pembuatan dan pemasaran yogurt susu kedelai.

### ***Partisipasi Mitra***

Dalam pelaksanaan PKM ini partisipasi mitra diantaranya yaitu sebagai: 1) Peserta sosialisasi dan pelatihan, 2) Penyediaan tempat sosialisasi dan pelatihan, 3) Penyediaan lokasi pembuatan yogurt susu kedelai

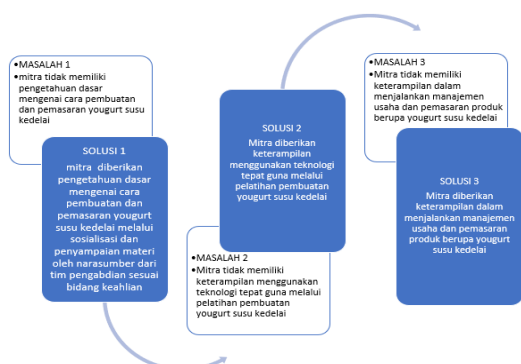
### ***Evaluasi Pelaksanaan dan Keberlanjutan Program***

1. Langkah Evaluasi Pelaksanaan Program: Evaluasi pelaksanaan program dilakukan selama periode kegiatan PKM berlangsung agar

program berjalan sesuai dengan apa yang telah direncanakan. Kegiatan evaluasi pelaksanaan program meliputi pemantauan kerja sama tim, pemantauan alat dan ketersediaan bahan baku pembuat yogurt susu kedelai, pemantauan tempat sosialisasi dan lokasi pembuatan produk serta pemantauan proses pembuatan yogurt susu kedelai, pengemasan dan pemasarannya.

- Langkah Evaluasi Keberlanjutan Program di Lapangan Setelah Kegiatan PKM Selesai Dilaksanakan: Evaluasi keberlanjutan program di lapangan dilakukan setelah kegiatan PKM selesai dilaksanakan sampai mitra dapat menjalankan kegiatan dengan baik tanpa pendampingan.

Berikut adalah bagan gambaran ipteks yang ditransfer kepada mitra:



Gambar 1. Bagan IPTEKs yang ditransfer kepada mitra

**Gambaran iptek yang ditransfer kepada mitra**

- Mitra diberikan pengetahuan dasar mengenai kesadaran terhadap kesehatan dengan memberikan materi tentang gizi dan nutrisi dalam produk olahan makan fermentasi.
- Mitra diberikan keterampilan menggunakan teknologi tepat guna melalui pelatihan pembuatan yogurt susu kedelai.
- Mitra diberikan keterampilan pemasaran produk berupa yogurt susu kedelai.

### C. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 1. Hasil PKM

Hasil dari kegiatan Program Pengabdian Masyarakat ini adalah:

- Mitra memiliki pengetahuan tentang cara pengolahan kedelai menjadi minuman fermentasi.



Gambar 2. Kegiatan sosialisasi dan penyampaian materi oleh tim PKM

- Mitra memiliki pengetahuan dan keterampilan tentang cara membuat yogurt susu kedelai.



Gambar 3. Rangkaian kegiatan demo dan praktek pembuatan yogurt

c. Produk berupa yogurt susu kedelai.

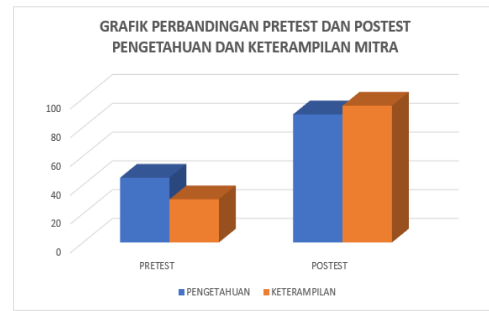
Dari kegiatan pengabdian ini diperoleh produk berupa yogurt susu kedelai yang dibuat sendiri oleh mitra dengan pendampingan tim PKM dari Universitas PGRI Silampari.



Gambar 4. Produk Yogurt Susu Kedelai

## 2. Pembahasan

Berikut ini adalah grafik peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra tentang cara membuat yogurt dari susu kedelai setelah mendapat pelatihan dan pendampingan dari tim PKM Universitas PGRI Silampari.



Gambar 4. Grafik peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra

Berdasarkan gambar 4 di atas, diketahui bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra setelah mendapat pelatihan dan pendampingan tentang cara membuat yogurt dari susu kedelai. Data pretest diperoleh dari jawaban angket pengetahuan dan keterampilan yang diisi oleh mitra di awal sebelum kegiatan pelatihan dan pendampingan dilaksanakan, sedangkan data posttest diperoleh dari jawaban mitra setelah kegiatan pelatihan dan pendampingan terlaksana. Rata-rata skor *pretest* pengetahuan mitra sebesar 48,5 sedangkan rata-rata skor *posttest* sebesar 83 dan nilai N-gain sebesar 0,76 sehingga diketahui peningkatan pengetahuan mitra berada dalam kategori sedang. Rata-rata skor *pretest* keterampilan mitra sebesar 26 dan rata-rata skor *posttest* sebesar 88,5 dan diperoleh nilai N-gain sebesar 0,84 yang artinya peningkatan keterampilan mitra berada dalam kategori tinggi. Dari data tersebut terbukti bahwa kegiatan

pelatihan dan pendampingan yang dilakukan oleh tim PKM dari Universitas PGRI Silampari berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra sasaran yaitu kelompok IRT Desa Karang Jaya tentang cara membuat yogurt dari susu kedelai. Sejalan dengan Azizah & Susanti (2020), yang menyatakan bahwa Pelatihan dan pendampingan merupakan metode yang efektif untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam berbagai bidang, termasuk pendidikan, kesehatan, dan ekonomi. Pelatihan dan pendampingan sering kali dirancang untuk memenuhi kebutuhan spesifik mitra, memberikan mereka pengetahuan dan keterampilan yang relevan untuk meningkatkan kinerja dan efisiensi mereka dalam berbagai aspek. Penelitian telah menunjukkan bahwa melalui pendekatan yang terstruktur dan terfokus, pelatihan dan pendampingan dapat menghasilkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan peserta (Arifin & Hamidah, 2020).

Melalui kegiatan PKM ini mitra memiliki pengetahuan untuk dapat mengolah susu kedelai menjadi yogurt yang baik untuk kesehatan pencernaan dan karena berasal dari bahan nabati yogurt susu kedelai ini bisa dikonsumsi

oleh orang-orang yang memiliki alergi terhadap susu hewani. Yoghurt kedelai merupakan salah satu kreasi yoghurt berbahan dasar susu kedelai yang diolah dengan cara yang sama seperti pembuatan yoghurt pada umumnya, yoghurt kedelai pada prinsipnya dibuat dalam media susu kedelai dengan menumbuhkan bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dan juga dijaga jangan sampai terkontaminasi bakteri lain yang merugikan (Hakim, 2013). Proses pembuatan yogurt dari susu kedelai tidak jauh berbeda dengan yogurt dari susu sapi. Bahan-bahan yang dibutuhkan mudah didapat, dan proses fermentasi dapat dilakukan di rumah dengan peralatan sederhana. Yogurt susu kedelai mengandung protein nabati, serat, dan isoflavon yang bermanfaat untuk kesehatan, seperti mengurangi risiko penyakit jantung dan osteoporosis. Selain itu, yogurt susu kedelai dapat menjadi alternatif bagi mereka yang alergi terhadap susu sapi atau intoleran laktosa. Bahan baku utama, yaitu kedelai, relatif murah dan tersedia di pasaran. Proses pembuatannya tidak memerlukan investasi besar, sehingga bisa menjadi pilihan yang ekonomis untuk konsumsi sehari-hari (Sumantri & Wahyuni, 2012).

Jayati, Fitriyana, Gumay, Delwista,

Mitra yang selama ini mengetahui bahwa olahan kedelai hanya berupa tahu, tempe dan susu saja, kini mulai mengetahui bahwa kedelai juga dapat diolah menjadi produk minuman fermentasi berupa yogurt susu kedelai. Sesuai dengan pernyataan Ahmad & Jaswir (2015) yang menyatakan bahwa dulu, olahan kedelai terbatas pada produk-produk seperti tahu, tempe, dan susu kedelai. Namun, kini masyarakat mulai menyadari bahwa kedelai juga dapat diolah menjadi produk minuman fermentasi yang lezat dan bergizi, seperti yogurt susu kedelai. Yogurt susu kedelai menawarkan alternatif yang sehat dan bermanfaat bagi mereka yang menghindari produk susu sapi atau yang memiliki alergi terhadap susu hewani (Silva, et. al., 2021). Proses fermentasi juga meningkatkan kandungan nutrisi dan bioavailabilitas nutrisi dalam kedelai, menjadikannya pilihan yang menarik untuk dikonsumsi (Slavin, 2015).

Menurut Zhang, Wang, & Cao (2017) produk berupa yogurt susu kedelai yang dibuat sendiri di rumah tangga merupakan pilihan yang sehat dan hemat bagi konsumen. Yogurt kedelai merupakan alternatif yang baik bagi mereka yang memiliki alergi terhadap produk susu sapi atau bagi mereka yang memilih gaya hidup nabati. Selain itu,

Pelatihan Pembuatan dan Pemasaran Yogurt.....

membuat yogurt kedelai sendiri di rumah juga memungkinkan kontrol penuh terhadap bahan-bahan yang digunakan, sehingga dapat dijamin keseegarannya dan tidak mengandung bahan tambahan yang tidak diinginkan (Prasad & Khanna, 2018).

## SIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang sudah terlaksana dapat disimpulkan bahwa mitra yang pada awalnya tidak memiliki pengetahuan dan keterampilan tentang cara pembuatan dan pemasaran yogurt dari susu kedelai menjadi paham dan terampil membuat yogurt dari susu kedelai yang merupakan produk minuman sehat dan bernilai ekonomi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, S., & Jaswir, I. (2015). Soybean: A potential source of protein and its derivatives. *Advances in Food and Nutrition Research*, 76, 73–118. <https://doi.org/10.1016/bs.afnr.2015.08.002>
- Arifin, Z., & Hamidah, H. (2020). Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan UMKM melalui Program Pendampingan dan Pelatihan di Kota Surabaya. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(2), 123-134. <https://doi.org/10.1234/jpm.2020.v5i2.1234>

- Azizah, N., & Susanti, E. (2020). Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Mitra Melalui Pelatihan dan Pendampingan di Desa Sukamaju. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 112-120. <https://doi.org/10.12345/jpkm.v4i2.6789>
- Digides (2023). Info Grafis Kependudukan. Retrieved from <https://profil.digitaldesa.id/karajaya-rejanglebongkab/infografiss>
- Ghosh, B. C., & Mitra, R. (2015). Development and characterization of probiotic soymilk based beverage fermented by *Lactobacillus acidophilus*. *Journal of food science and technology*, 52(5), 2765-2772.
- Hakim, N.F.L. (2013). *Pembuatan Yogurt dari Kedelai*. Laporan Tugas Akhir. Universitas Sebelas Maret, Fakultas Teknik, Jurusan Teknik Kimia. Retrieved from <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/download/29353/NjE4OTQ=/Pembuatan-Yoghurt-Dari-Kedelai-Glycine-Max-L-Merril-abstrak.pdf>
- Kementerian Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak. (2021). Kategori Perempuan Rentan: Definisi dan Kondisi. Retrieved from [https://www.kempppa.go.id/lib/uploads/listicle\\_1630462337.pdf](https://www.kempppa.go.id/lib/uploads/listicle_1630462337.pdf)
- Marco, M. L., Heeney, D., Binda, S., Cifelli, C. J., Cotter, P. D., Foligni, R., & Hutkins, R. (2017). Health benefits of fermented foods: microbiota and beyond. *Current opinion in biotechnology*, 44, 94-102.
- Marco, M. L., & Sanders, M. E. (2019). Gastrointestinal microbiota and some children diseases: a review. *Archives of Medical Science*, 15(4), 733-743.
- Pemkab Rejang Lebong (2022). *Gambaran Umum Kondisi Daerah Rejang Lebong [Internet]*. Curup; 2022. Retrieved from <https://www.rejanglebongkab.go.id/gambaran-umum-kondisi-daerah/>
- Prasad, S., & Khanna, S. (2018). The Art of Fermentation: Soy Yogurt. *Indian Journal of Science and Technology*, 11(19), 1-7. <https://doi.org/10.17485/ijst/2018/v11i19/122443>
- Silva, F., de Oliveira, T., Rodrigues, D., Costa, I., & Souza, A. (2021). Probiotic fermented soy beverages: An overview of the main factors that influence the production process and their effects on health. *Food Research International*, 141, 110157. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.110157>
- Slavin, J. (2015). Fiber and prebiotics: Mechanisms and health benefits. *Nutrients*, 5(4), 1417-1435. <https://doi.org/10.3390/nu5041417>
- Sumantri, C., & Wahyuni, E. S. (2012). Fermentasi susu kedelai menjadi yoghurt menggunakan kombinasi starter bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(2), 100-106.

Jayati, Fitriyana, Gumay, Delwista,

Pelatihan Pembuatan dan Pemasaran Yogurt.....

Zhang, H., Wang, Y., & Cao, L. (2017).  
Soy Yogurt: A Review of Its  
Physicochemical Properties  
and Starter Cultures. *Food  
Reviews International*, 33(6),  
615–630.

<https://doi.org/10.1080/87559129.2017.1334932>