



EFISIENSI PRODUKSI YOGURT DI UMKM YOFREN, DEPOK MELALUI REFORMULASI DAN PASTEURISASI OTOMATIS (EFFICIENCY OF YOGHURT PRODUCTION at SME YOFREN, DEPOK THROUGH REFORMULATION AND AUTOMATIC PASTEURIZATION)

Rike Tri Kumala Dewi¹, Nanda
Septiarini¹, Anastasia Ary Noviyanti^{2*},
Dian Kusumaningrum³, Habib
Abdullah Taqi², Avril Lawrencia³

¹) Teknologi Pangan, Universitas
Prasetiya Mulya

²) Produk Desain, Universitas Prasetiya
Mulya

³) Bisnis Matematika, Universitas
Prasetiya Mulya

*Corresponding author

Email :

anastasia.noviyanti@prasetiyamulya.
ac.id

Abstrak

UMKM Yofren yang berlokasi di Kota Depok menghadapi masalah fundamental dalam kualitas dan proses produksi, di mana produk yoghurt sering mengalami sineresis selama masa penyimpanan di lemari pendingin, dan proses produksi memerlukan waktu serta tenaga yang besar karena dilakukan secara manual. Tim PKM Universitas Prasetiya Mulya membantu memecahkan masalah ini melalui reformulasi produk dan pengadaan mesin pasteurisasi otomatis. Kegiatan PKM dilakukan dari bulan Juli hingga Desember 2025, yang meliputi observasi, persiapan, pelatihan, pendampingan, dan evaluasi. Hasilnya menunjukkan bahwa reformulasi yoghurt dengan penambahan 0,2% guar gum berhasil mengurangi sineresis menjadi 16%, sementara penggunaan 1,25% inulin tidak mencapai hasil yang diinginkan. Selain itu, penggunaan mesin pasteurisasi otomatis mampu mengurangi waktu produksi dari 29 jam menjadi 27 jam, meskipun pengurangan waktu tersebut tidak signifikan. Mesin pasteurisasi otomatis juga berhasil menghemat tenaga dalam proses produksi. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil mencapai indikator keberhasilan yang telah ditetapkan.

Kata kunci: pasteurisasi, pendampingan, reformulasi, UMKM, yoghurt

Abstract

UMKM Yofren, located in Depok, faces fundamental issues in product quality and production processes, where yoghurt often experiences syneresis during storage in the refrigerator, and the production process requires a significant amount of time and labor as it is done manually. The PKM team from Universitas Prasetiya Mulya assisted in solving these problems through product reformulation and the procurement of an automatic pasteurization machine. The PKM activities were carried out from July to December 2025, including observation, preparation, training, mentoring, and evaluation. The results showed that the reformulated yoghurt with the addition of 0.2% guar gum successfully reduced syneresis to 16%, while the use of 1.25% inulin did not achieve the desired results. Additionally, the use of the automatic pasteurization machine reduced production time from 29 hours to 27 hours, although the reduction was not significant. The automatic pasteurization machine also helped save labor in the production process. Overall, the activities successfully met the success indicators set by the team.

Keywords: mentoring, pasteurization, reformulation, SME, Yoghurt