

## Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Diversifikasi Dadih untuk Makanan Tambahan Ibu Hamil dan Balita

Susmiati Susmiati<sup>1\*</sup>, Meri Neherta<sup>2</sup>, Zifrianti Minanda Putri<sup>3</sup>, Hurriya Alzahra<sup>4</sup>  
Sri Wahyuningsih<sup>5</sup>, Delta Apriani<sup>6</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6</sup>Universitas Andalas

\*Corresponding author, e-mail: [susmiati@nrs.unand.ac.id](mailto:susmiati@nrs.unand.ac.id).

### Abstrak

Banyak penelitian sudah membuktikan manfaat probiotik untuk kesehatan, terutama pada anak-anak. Tetapi penggunaan dadih sebagai probiotik lokal Sumatera Barat sangat minim. Hal ini disebabkan karena penyajiannya dadih masih dalam bentuk tradisional dalam bambu. Masalah yang ditemukan adalah kurangnya pengetahuan dan tidak adanya unit usaha masyarakat yang fokus dalam pengembangan diversifikasi dadih menjadi produk probiotik bernilai ekonomi dan gizi tinggi, tahan lama, bentuk menarik dan disukai semua golongan umur. Oleh sebab itu, perlu dilakukan usaha untuk membentuk dan melatih kelompok usaha rumah tangga untuk melakukan diversifikasi dadih baik. Metode pengabdian masyarakat ini adalah melakukan pelatihan pada kader PKK dan posyandu tentang pembuatan pembuatan berbagai makanan bersumber probiotik dadih yang bisa dimanfaatkan sebagai makanan tambahan (PMT). Khalayak sasaran pada kegiatan ini meliputi kelompok masyarakat di Jorong Tanjung Modang Nagari Tanjung Bonai terutama kader PKK dan kader Posyandu. Selanjutnya dilakukan implementasi berupa pendampingan pembuatan produk dan evaluasi untuk mendapatkan umpan balik sebagai Upaya peningkatan mutu selanjutnya. Hasil capaian kegiatan pengabdian ini adalah para ibu-ibu kader sudah mempunyai pengetahuan tentang manfaat probiotik dadih dan bisa membuat dan memperagakan cara membuat produk diversifikasi dadih seperti puding dadih, vla dadih, susu fermentasi. Selanjutnya dalam evaluasi didapatkan produk yang dihasilkan disukai oleh anak-anak karena divariasikan dengan rasa dan warna. Diharapkan kelompok ibu-ibu ini dapat mempromosikan probiotik lokal dadih menjadi makanan sehat yang disukai anak-anak, terutama dalam mengatasi masalah gizi.

**Kata Kunci:** Dadih; Diversifikasi; Pemberdayaan masyarakat.

### Abstract

Many studies have demonstrated the health benefits of probiotics, particularly in children. However, dadih is rarely used as a local probiotic in West Sumatra. This is due to the fact that dadih is still presented in its traditional bamboo form. The problems discovered are a lack of knowledge and the absence of community business units focused on developing dadih diversification into probiotic products with high economic and nutritional value, durable, attractive shapes, and appeal to people of all ages. Therefore, efforts need to be made and train business groups. households to diversify good dadih. The approach of community service is to instruct PKK and Posyandu cadres on how to make various dishes from dadih probiotics that can be used as supplementary food (PMT). The target audience for this exercise is community groups in Jorong Tanjung Modang Nagari Tanjung Bonai, particularly PKK and Posyandu cadres. Furthermore, implementation is carried out in the form of product manufacturing assistance and evaluation to obtain feedback in order to further improve quality. As a result of this community service activity, the cadre mothers are already aware of the benefits of dadih probiotics and can prepare various dadih products such as dadih pudding, dadih vla, and fermented milk. Furthermore, the evaluation revealed that the items generated were popular with children since they were varied in flavor and color. It is intended that this group of mothers will promote local dadih probiotics as a healthy food that children like, particularly in terms of resolving nutritional deficiencies.

**Keywords:** Community empowerment; Dadih; Diversification.

**How to Cite:** Susmiati, S. et al. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Diversifikasi Dadih untuk Makanan Tambahan Ibu Hamil dan Balita. *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 7(2), 316-324.



## Pendahuluan

Dadih merupakan salah satu produk fermentasi susu kerbau khas Sumatera Barat yang memiliki banyak manfaat kesehatan. Produk ini secara alami mengandung berbagai bakteri asam laktat (BAL) yang bersifat probiotik dan berkontribusi terhadap kesehatan saluran pencernaan. Dadih yang berasal dari nagari Tanjung Bonai ini mempunyai beberapa keunggulan dibandingkan dadih ditempat lain di Sumatera barat, seperti kadar protein yang tinggi dan lemak yang rendah (Alzahra et al., 2021). Keunggulan ini menjadikan dadih sebagai salah satu produk pangan yang sangat potensial untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai makanan fungsional yang dapat meningkatkan kesehatan masyarakat.

Usaha pengembangan dadih di daerah ini sudah dimulai dari tahun 2018 meliputi kegiatan penambahan populasi kerbau, inseminasi buatan dengan frozen semen kerbau Murra serta pengolahan pupuk kandang (Susmiati, 2021). Selain itu berbagai kegiatan sosialisasi tentang pemeliharaan ternak kerbau penghasil dadih sudah dilakukan baik kepada para peternak maupun kepada masyarakat umum. Program-program tersebut melibatkan kerja sama dengan Dinas Pertanian Tanah Datar serta pihak-pihak terkait lainnya (Pratama, 2019). Sosialisasi juga dilakukan di tingkat kecamatan dan kabupaten mengenai manfaat dadih bagi kesehatan, dengan tujuan meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya konsumsi pangan lokal yang bernutrisi tinggi (Susmiati, 2021; Helmizar et al., 2020).

Seiring dengan perkembangan ilmu dan teknologi pangan, penelitian tentang kandungan nutrisi dadih serta produk diversifikasinya semakin berkembang. Beberapa produk olahan berbasis dadih telah diteliti, seperti puding dadih yang dikombinasikan dengan berbagai varian rasa. Dalam 100 g puding dadih mangga dan coklat mengandung 347,98, 276,61, dan 279,29 mg kalsium; 4,87, 3,75, dan 6,31 mg seng; 6,53, 6,60, dan 9,39 mg zat besi; dan  $6,4 \times 10^9$ ,  $6,1 \times 10^9$ , dan  $2,4 \times 10^9$  CFU/ml LAB, masing-masing (Taufiq et al., 2021). Selain itu produk diversifikasi adalah susu fermentasi *Lactiplantibacillus pentosus* HBUAS53657 dan sari buah jeruk mengandung protein 5.81-6.33%, fat 6.14-6.35%, total bakteri asam laktat (BAL)  $4.67 \times 10^9$  to  $9.0 \times 10^9$  CFU/mL (Susmiati, 2021). sedangkan kandungan antioksidannya adalah 25.04-37.71 per cent, dan total phenol 38.32-67.20 mgGAE/gr (Alzahra & Susmiati, 2022).

Berbagai penelitian juga telah menunjukkan manfaat kesehatan dari konsumsi dadih. Sebagai contoh, pemberian dadih kepada ibu hamil terbukti meningkatkan jumlah L. fermentum dalam feses kelompok perlakuan dibandingkan dengan kelompok kontrol (Balqis et al., 2018). Namun, sayangnya, pemberian makanan tambahan berbasis dadih ini tidak dilanjutkan secara luas karena kurangnya pengetahuan masyarakat tentang diversifikasi produk dadih serta cara pengolahannya menjadi produk yang lebih menarik dan bernilai jual tinggi.

Bakteri asam laktat yang terdapat pada dadih juga memberikan nilai fungsional, seperti sifat antimikroba, hipokolesterolemik, antimutagenik, antioksidan, and imunomodulator, serta sumber asam  $\gamma$ -aminobutirat (GABA) sebagai anti-stres dan folat (Arnold, et al, 2021). Probiotik yang ditemukan dalam dadih telah terbukti memiliki berbagai manfaat kesehatan, termasuk meningkatkan metabolisme glukosa dan lipid serta mengurangi peradangan sistemik yang terkait dengan sindroma metabolik (Susmiati et al, 2023; Pramana et al, 2025). Beberapa produk makanan yang mengandung dadih juga sudah diberikan untuk meningkatkan respon imun anak sekolah (Surono et al, 2014). Penelitian pemberian pudding dadih pada anak penderita covid yang diisolasi bisa mengatasi masalah kecemasan pada anak (Susmiati et al, 2024). Disamping itu penggunaan dadih untuk kesehatan ginjal juga sudah banyak diteliti (Harun et al 2020; Amelia et al 2023).

Penggunaan probiotik dadih pada masyarakat luas masih minim, walaupun penelitian telah membuktikan manfaat dadih untuk tumbuh kembang balita sangat bagus. Hal ini karena penyajiannya masih dalam bentuk tradisional, belum ada upaya untuk menyajikan produk dadih ini dalam bentuk makanan yang disukai sehingga dapat digunakan sebagai makanan tambahan bagi ibu hamil dan balita. Hal ini dikarenakan penyajiannya yang masih dalam bentuk tradisional dan kurang menarik bagi konsumen modern. Belum adanya inovasi dalam penyajian produk dadih menyebabkan rendahnya daya tarik masyarakat terhadap produk ini. Oleh karena itu, perlu adanya upaya untuk mengembangkan dadih menjadi produk olahan yang lebih bervariasi, tahan lama, dan memiliki bentuk yang menarik sehingga dapat dikonsumsi oleh semua kelompok umur, termasuk ibu hamil dan balita. Salah satu kendala utama dalam pengembangan produk ini adalah kurangnya pengetahuan masyarakat serta tidak adanya unit usaha yang secara khusus mengelola diversifikasi dadih menjadi produk bernilai ekonomi tinggi.

Produksi dadih ini masih dalam skala rumah tangga dan dadih masih dijual secara masih dalam kemasan tradisional dalam kemasan bambu. . Meskipun cara ini mempertahankan keaslian produk, namun

memiliki beberapa kelemahan, seperti daya simpan yang terbatas dan penampilan yang kurang menarik bagi konsumen modern. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam pengolahan dan pengemasan produk dadih agar lebih tahan lama serta memiliki nilai estetika yang lebih baik.

Melalui program pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini, akan dilakukan upaya alih teknologi dalam pembuatan berbagai produk berbasis dadih, seperti puding dadih, vla dadih, yogurt, serta susu fermentasi. Program ini akan melibatkan masyarakat setempat, terutama kelompok usaha rumah tangga, dalam proses produksi dan pengolahan dadih agar dapat meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk di pasar. Dengan adanya program ini, diharapkan masyarakat dapat lebih memahami manfaat diversifikasi produk dadih serta mampu menghasilkan produk yang lebih inovatif, bernilai gizi tinggi, dan disukai oleh berbagai kalangan. Selain itu, program ini juga bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dengan menciptakan peluang usaha baru yang berbasis sumber daya lokal.

Dalam pelaksanaan program ini, akan dilakukan berbagai kegiatan, seperti pelatihan pembuatan produk berbasis dadih, penyuluhan tentang manfaat konsumsi probiotik, serta pendampingan dalam pemasaran produk. Diharapkan, dengan adanya program ini, masyarakat dapat lebih berdaya dalam mengembangkan usaha berbasis dadih dan mampu memanfaatkan potensi pangan lokal secara optimal. Dengan demikian, dadih tidak hanya menjadi bagian dari warisan budaya, tetapi juga dapat berkontribusi secara nyata dalam meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat.

## Metode Pelaksanaan

Metode yang dilakukan pada pengabdian ini adalah dengan melalui 3 tahapan : Tahap pertama: Penyuluhan tentang manfaat probiotik dadih untuk kesehatan. Pada kesempatan ini juga dipaparkan bagaimana cara BAL yang ada pada dadih tahan terhadap penyimpanan dan suhu. Pada tahap kedua dilakukan demonstrasi cara pembuatan berbagai produk diversifikasi dadih serta berbagai kemasan yang menarik untuk anak. Selanjutnya dilakukan pelatihan pembuatan berbagai makanan bersumber probiotik dadih yang bisa dimanfaatkan sebagai makanan tambahan (PMT) pada ibu hamil dan anak balita seperti puding dadih, vla dadih, yogurt, dll (Suresti et al, 2018; Suresti et al, 2019, Fadhlurrohman et al, 2024). Selanjutnya dilakukan implementasi berupa pendampingan pembuatan produk diversifikasi dadih. Tahap ketiga: evaluasi untuk mendapatkan umpan balik sebagai upaya peningkatan mutu selanjutnya.

Pada tahap pertama, khalayak sasaran pada kegiatan ini meliputi kelompok masyarakat di Jorong Tanjung Modang Nagari Tanjung Bonai terutama kader PKK dan kader Posyandu. Keterkaitan daripada kegiatan pengabmas ini melibatkan: 1) perangkat kenagarian yang bertugas membantu melegalisasi kegiatan dalam bentuk ijin kegiatan, 2) Tim Penggerak PKK: menyiapkan kelompok dan unit yang akan memproduksi makanan tambahan 3) Kader posyandu: peserta pelatihan, 4) Fakultas Keperawatan Universitas Andalas: pelaksana pendampingan dan edukator, 5) Dinas terkait: fasilitator untuk pemberdayaan masyarakat.

Pada tahap kedua ini dilakukan pelatihan pembuatan produk makanan berbasis dadih yang akan diberikan di setiap kunjungan posyandu. Pada tahap ketiga, rancangan evaluasi dilakukan melalui monitoring di setiap kegiatan yaitu pelaksanaan pelatihan, pertemuan posyandu dan respon ibu hamil dan balita terhadap menu PMT. Metode Evaluasi dengan melakukan pre-test dan post-test terdiri dari empat pertanyaan utama yang mengukur pemahaman kader posyandu terhadap probiotik dan pengolahan dadih, yaitu: (1) Bagaimana cara mengolah dadih agar manfaat probiotiknya tetap terjaga? (2) Apakah semua jenis fermentasi mengandung probiotik yang baik untuk tubuh? (3) Berapa banyak probiotik yang sebaiknya dikonsumsi dalam sehari? (4) Apakah probiotik dapat diberikan kepada bayi yang masih dalam masa ASI eksklusif? Setiap jawaban yang benar mendapatkan skor 1, sementara jawaban yang salah atau tidak dijawab mendapatkan skor 0. Dengan demikian, skor maksimal yang dapat diperoleh peserta adalah 4.

Penilaian indikator keberhasilan juga dilihat dari kader dalam mengimplementasikan diversifikasi PMT pada setiap kegiatan posyandu. Kriteria keberhasilan kegiatan ini yaitu peserta pelatihan dapat secara mandiri membuat menu PMT berbasis probiotik dadih, kemampuan kader dalam memberikan promosi tentang manfaat probiotik dadih untuk meningkatkan status gizi, serta adanya peningkatan status Gizi Balita di wilayah Tanjung Modang Kenagarian Tanjung Bonai Lintau Buo Utara. Jadwal pelaksanaan kegiatan ini dilakukan pada bulan Mei-November 2022.

## Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan pengabdian dimulai dari tahap perencanaan sasaran, waktu dan tempat kegiatan. Sasaran pengabdian ini adalah ibu-ibu kader posyandu di jorong Tanjung Modang. Pemilihan ibu-kader ini karena sesuai dengan hasil Musrebang nagari, tahun depan kenagarian Tanjung Bonai bisa

mengalokasikan dana untuk melakukan pemberian PMT anak balita yang berbasis dadih. Untuk itu perlu disiapkan kelompok Rumah Sehat yang terdiri dari kader-kader posyandu sebanyak 15 orang. Pengabdian dilakukan di sekolah PAUD Tanjung Modang Tanjung Bonai Lintau Buo Utara pada tanggal 27 Agustus 2022 dengan rincian sebagai berikut:

### **Kegiatan penyuluhan**

Penyuluhan merupakan salah satu tahapan penting dalam kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di Jorong Tanjung Modang. Tujuan utama dari penyuluhan ini adalah untuk meningkatkan pemahaman para kader posyandu mengenai manfaat probiotik, khususnya yang terkandung dalam dadih, serta perannya dalam meningkatkan kesehatan masyarakat, terutama pada anak-anak balita. Kegiatan penyuluhan diawali dengan sambutan dari Kepala Jorong Tanjung Modang, Bapak Suhardi. Dalam sambutannya, beliau menekankan pentingnya peningkatan gizi anak-anak sebagai langkah awal dalam membangun generasi yang sehat dan berkualitas. Beliau juga menyoroti bagaimana pangan lokal seperti dadih dapat dimanfaatkan sebagai sumber gizi yang kaya akan probiotik dan memiliki manfaat kesehatan yang luar biasa. Dalam konteks pembangunan kesehatan masyarakat, pemanfaatan pangan lokal tidak hanya mendukung ketahanan pangan tetapi juga mendorong kemandirian masyarakat dalam menyediakan makanan sehat yang bernilai gizi tinggi.

Setelah sambutan, sesi penyuluhan dimulai dengan pemaparan materi oleh Dr. dr. Susmiati, M.Biomed, selaku ketua tim pengabdi. Dalam pemaparannya, beliau menjelaskan tentang konsep dasar probiotik, manfaatnya bagi kesehatan, serta bagaimana probiotik bekerja dalam tubuh manusia.

Penyuluhan dilanjutkan dengan materi yang disampaikan oleh Dr. Ns. Meri Neherta, S.Kp, M.Biomed. Dalam sesi ini, beliau membahas secara mendalam bagaimana peran probiotik dalam mendukung tumbuh kembang anak balita. Materi ini sangat relevan bagi para kader posyandu, mengingat mereka memiliki peran langsung dalam memberikan edukasi dan mendampingi ibu-ibu yang memiliki anak balita di lingkungan mereka.

Dr. Meri menjelaskan bahwa pertumbuhan dan perkembangan anak dipengaruhi oleh berbagai faktor, di antaranya: (1) Asupan gizi yang seimbang dan mencukupi, (2) Kesehatan sistem pencernaan (3) Faktor lingkungan dan pola asuh, (4) Status kesehatan ibu selama kehamilan.

Dalam hal ini, probiotik memiliki peran penting dalam mendukung kesehatan pencernaan balita. Pencernaan yang sehat memungkinkan penyerapan nutrisi yang optimal, yang pada akhirnya akan mendukung pertumbuhan fisik dan perkembangan kognitif anak.

Salah satu poin utama dalam penyuluhan ini adalah bagaimana probiotik dalam dadih dapat berperan dalam mencegah stunting. Stunting adalah kondisi gagal tumbuh pada anak akibat kekurangan gizi kronis, yang dapat berdampak pada perkembangan fisik dan intelektual anak di kemudian hari. Menurut penelitian, probiotik dapat membantu dalam pencegahan stunting dengan cara: (1) Meningkatkan penyerapan nutrisi – Dengan meningkatkan kesehatan usus, probiotik membantu tubuh menyerap nutrisi penting seperti protein, zat besi, dan vitamin D yang sangat dibutuhkan dalam masa pertumbuhan. (2) Meningkatkan sistem imun – Anak-anak dengan sistem kekebalan yang baik lebih jarang mengalami infeksi, sehingga tubuh mereka dapat tumbuh dan berkembang secara optimal. (3) Mengurangi peradangan usus – Infeksi usus kronis dapat mengganggu penyerapan nutrisi, sehingga probiotik membantu menjaga kesehatan usus dan mencegah gangguan pencernaan yang dapat menghambat pertumbuhan.



**Gambar 1. Pemberian Materi tentang Probiotik dan Manfaat bagi Kesehatan**

Secara umum, sesi penyuluhan ini berjalan dengan baik dan mendapatkan respons positif dari para peserta. Mereka menunjukkan minat yang tinggi terhadap materi yang disampaikan dan berkomitmen untuk mengedukasi masyarakat mengenai manfaat probiotik dalam kesehatan keluarga. Dengan adanya penyuluhan ini, diharapkan para kader posyandu dapat menjadi agen perubahan yang membantu

meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya pola makan sehat berbasis pangan lokal seperti dadih.

### Pelatihan dan Peragaan Pembuatan Produk Diversifikasi Dadih

Setelah sesi penyuluhan selesai, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan dan peragaan pembuatan berbagai produk diversifikasi berbasis dadih. Pelatihan ini bertujuan untuk membekali para kader posyandu dengan keterampilan praktis dalam mengolah dadih menjadi berbagai produk makanan yang lebih bervariasi, bernilai gizi tinggi, dan memiliki daya tarik bagi masyarakat luas. Dengan demikian, diharapkan konsumsi dadih di masyarakat dapat meningkat, sekaligus memberikan peluang usaha bagi ibu-ibu kader posyandu. Para peserta pelatihan diberikan leaflet yang berisi informasi lengkap mengenai resep dan panduan pembuatan produk berbasis dadih. Leaflet ini memuat langkah-langkah detail serta tips dalam mengolah dadih agar tetap mempertahankan kandungan probiotiknya. Selain itu, para peserta juga diberikan edukasi mengenai manfaat probiotik dalam makanan serta bagaimana cara memastikan bahwa bakteri baik dalam dadih tetap hidup selama proses pengolahan. (Gambar 2).



Gambar 2. Leaflet Cara Membuat Produk Diversifikasi Dadih

### Proses Pelatihan dan Keterlibatan Peserta

Dalam sesi pelatihan ini, ibu-ibu kader posyandu tidak hanya menjadi penonton, tetapi juga berpartisipasi aktif dalam seluruh tahapan pembuatan produk. Para peserta diberikan kesempatan untuk langsung mempraktikkan cara mengolah dadih, mulai dari menimbang bahan, menakar air, mencampurkan dadih dengan perisa, mengaduk adonan hingga merata, dan menuangkan adonan ke dalam cetakan sebelum disajikan.

Antusiasme peserta sangat tinggi selama sesi ini. Beberapa peserta terlihat sangat aktif bertanya mengenai berbagai aspek dalam proses pembuatan produk. Selain itu, mereka juga mulai memahami bagaimana mengombinasikan dadih dengan berbagai bahan alami lain, seperti buah-buahan dan madu, untuk meningkatkan nilai gizi dan cita rasa produk yang dihasilkan. Salah satu prinsip utama yang ditekankan dalam pelatihan ini adalah bahwa penambahan dadih ke dalam makanan harus dilakukan setelah adonan diangkat dari kompor dan didinginkan hingga suhu sekitar 60–70°C. Hal ini sangat penting karena suhu yang terlalu tinggi dapat membunuh bakteri probiotik yang terkandung dalam dadih, sehingga menghilangkan manfaat kesehatannya. Oleh karena itu, para kader diajarkan untuk selalu memeriksa suhu makanan sebelum mencampurkan dadih agar tetap mempertahankan viabilitas probiotiknya.



Gambar 3. Tim pengabdian memperagakan cara pembuatan puding dadih



**Gambar 4. Ibu-ibu Kader berpartisipasi dalam kegiatan ini**

Beberapa variasi produk berbasis dadih yang diajarkan dalam pelatihan ini antara lain: (1) Puding Dadih – Salah satu produk yang paling mudah dibuat dan disukai oleh anak-anak. Puding dadih dibuat dengan mencampurkan dadih dengan campuran agar-agar atau nutrijel serta pemanis alami. (2) Vla Dadih – Produk ini dibuat dengan mengolah dadih menjadi vla yang dapat digunakan sebagai tambahan pada roti, kue, atau makanan lainnya. Para peserta diajarkan cara membuat vla dengan tekstur yang lembut dan rasa yang tidak terlalu asam agar lebih diterima oleh anak-anak. (3) Susu Fermentasi Berbasis Dadih – Para peserta juga diperkenalkan dengan cara membuat minuman fermentasi berbasis dadih yang dapat dikonsumsi sebagai minuman sehat sehari-hari. Susu fermentasi ini dapat dikombinasikan dengan madu atau sari buah untuk meningkatkan cita rasa dan daya tariknya bagi anak-anak. Dengan adanya variasi produk ini, ibu-ibu kader posyandu mendapatkan wawasan yang lebih luas tentang bagaimana cara mengembangkan produk berbasis dadih yang tidak hanya menyehatkan tetapi juga memiliki nilai jual. Para peserta juga didorong untuk melakukan inovasi dengan menambahkan bahan-bahan lain yang sesuai dengan selera masyarakat setempat.

#### **Evaluasi Kegiatan**

Tahap evaluasi dalam kegiatan pengabdian ini dilakukan untuk menilai sejauh mana pemahaman dan keterampilan ibu-ibu kader posyandu dalam mengolah serta memanfaatkan dadih sebagai bahan pangan probiotik (Balqis et al., 2018). Evaluasi dilakukan melalui pengamatan langsung saat pelatihan berlangsung, diskusi kelompok, serta tanya jawab untuk mengukur pemahaman peserta terkait materi yang telah disampaikan.

Secara umum, hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta telah memahami prinsip dasar dalam pengolahan makanan berbasis dadih. Mereka dapat menjelaskan bagaimana cara menambahkan dadih ke dalam makanan tanpa mengurangi manfaat probiotiknya serta memahami pentingnya probiotik bagi kesehatan, terutama bagi anak-anak dalam masa pertumbuhan (Kusumo, 2012; Trisnawati et al., 2024; Mainassy & Birahi, 2023). Hal ini menunjukkan bahwa penyuluhan yang diberikan berhasil meningkatkan wawasan ibu-ibu kader posyandu mengenai manfaat dadih sebagai sumber probiotik alami yang dapat digunakan dalam makanan sehari-hari.

Namun, meskipun pemahaman sebagian besar peserta telah meningkat, masih ditemukan beberapa kendala dalam praktik pembuatan produk diversifikasi berbasis dadih. Salah satu tantangan yang dihadapi adalah masih adanya beberapa peserta yang secara tidak sengaja menambahkan dadih ke dalam makanan yang masih dalam kondisi panas. Kesalahan ini menyebabkan bakteri probiotik dalam dadih mati akibat suhu tinggi, sehingga manfaat kesehatannya berkurang secara signifikan. Padahal, probiotik dalam dadih memerlukan kondisi suhu tertentu agar tetap hidup dan dapat memberikan manfaat optimal bagi kesehatan sistem pencernaan.

Dalam diskusi evaluatif, beberapa peserta mengungkapkan bahwa kebiasaan memasak dengan menambahkan bahan makanan tanpa memperhatikan suhu adalah hal yang umum dilakukan. Mereka terbiasa mencampurkan semua bahan secara bersamaan dalam satu proses tanpa mempertimbangkan dampaknya terhadap mikroorganisme yang terkandung di dalam makanan. Oleh karena itu, tim pengabdian kembali menekankan prinsip utama dalam pengolahan makanan berbasis dadih, yaitu bahwa dadih harus ditambahkan setelah makanan mencapai suhu di bawah 40°C. Hal ini bertujuan untuk menjaga viabilitas bakteri probiotik sehingga tetap memberikan manfaat kesehatan (Yulia, 2022; Daryatmo & Widiarso, 2016). Pemahaman mengenai aspek ini sangat penting, mengingat suhu sering kali menjadi faktor yang diabaikan dalam pengolahan makanan fermentasi (Utami, 2013).

Selain mengevaluasi aspek teknis dalam pembuatan produk, evaluasi juga mencakup kreativitas dan inovasi yang dikembangkan oleh peserta dalam mengadaptasi produk berbasis dadih ke dalam menu harian mereka. Menariknya, setelah mengikuti pelatihan, beberapa peserta mulai bereksperimen dengan berbagai

kombinasi bahan untuk menciptakan makanan berbasis dadih yang lebih beragam. Misalnya, ada peserta yang mengembangkan bubur kacang hijau dengan tambahan dadih sebagai sumber probiotik. Selain itu, beberapa ibu kader mencoba mengganti selai roti dengan vla dadih yang dikombinasikan dengan buah-buahan segar sebagai alternatif yang lebih sehat dan kaya akan manfaat gizi.

Inisiatif dan kreativitas yang ditunjukkan oleh para peserta ini menjadi indikator bahwa pelatihan telah memberikan dampak positif dalam mendorong masyarakat untuk lebih inovatif dalam mengembangkan produk makanan sehat berbasis probiotik. Kader posyandu tidak hanya memahami materi yang diberikan, tetapi juga mulai mengambil inisiatif untuk mengembangkan produk baru yang sesuai dengan kebutuhan dan selera masyarakat. Hal ini membuka peluang lebih luas dalam pemanfaatan dadih sebagai bahan pangan yang dapat diintegrasikan ke dalam berbagai menu keluarga. Ibu-ibu juga sudah memahami pentingnya probiotik untuk mengatasi masalah kesehatan pada anak terutama stunting. Hal ini sesuai dengan penelitian tentang pengaruh pemberian makanan tambahan puding dadih pada ibu hamil dan didapatkan ibu hamil yang diberi puding dadih selama 6 bulan memiliki anak lahir dengan berat badan dan tinggi badan normal (Taufiq et al., 2021; Hidayati, Hanifah & Sary, 2020; Ide, 2013).

Evaluasi dilakukan terhadap 15 orang kader posyandu yang mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir. Berikut adalah hasil pre-test dan post-test yang diperoleh:

**Tabel 1. Hasil pretes dan posttest**

No	Nama Peserta	Skor Pre-Test	Skor Post-Test	Peningkatan Skor
1	Kader 1	1	4	3
2	Kader 2	2	4	2
3	Kader 3	1	3	2
4	Kader 4	0	3	3
5	Kader 5	2	4	2
6	Kader 6	1	4	3
7	Kader 7	0	3	3
8	Kader 8	1	4	3
9	Kader 9	2	3	1
10	Kader 10	1	4	3
11	Kader 11	0	3	3
12	Kader 12	2	4	2
13	Kader 13	1	4	3
14	Kader 14	2	3	1
15	Kader 15	0	3	3

### Analisis Hasil Evaluasi

Sebelum pelatihan, banyak peserta yang belum memahami konsep dasar tentang probiotik dan cara pengolahan dadih yang benar. Hal ini terlihat dari rata-rata skor pre-test yang cukup rendah, yaitu 1,07 dari maksimal 4. Setelah pelatihan dan penyuluhan, terjadi peningkatan pengetahuan yang signifikan. Skor post-test menunjukkan peningkatan yang cukup baik dengan rata-rata nilai 3,53. Sebagian besar peserta yang sebelumnya menjawab salah atau tidak tahu pada pre-test, berhasil memahami dan menjawab dengan benar pada post-test.

Peningkatan terbesar terjadi pada pertanyaan terkait cara pengolahan dadih agar manfaat probiotiknya tetap terjaga. Sebelumnya, banyak kader yang tidak mengetahui bahwa suhu tinggi dapat membunuh bakteri probiotik, tetapi setelah pelatihan mereka memahami bahwa dadih sebaiknya ditambahkan pada suhu di bawah 40°C.

### Kesimpulan

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman kader posyandu mengenai probiotik dan pengolahan dadih, namun masih diperlukan sosialisasi lanjutan agar pemahaman yang diperoleh tetap terjaga dan dapat diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari. Untuk meningkatkan keterampilan kader, disarankan adanya pelatihan lanjutan dengan metode praktik langsung yang lebih intensif guna memastikan bahwa pengolahan produk berbasis dadih dilakukan dengan benar tanpa merusak kandungan probiotiknya. Selain itu, pembuatan buku panduan sederhana atau leaflet akan sangat bermanfaat sebagai media edukasi bagi kader dalam menyebarkan informasi kepada masyarakat luas. Dengan evaluasi ini, diharapkan program penyuluhan dan pelatihan dapat terus dikembangkan guna

meningkatkan kesehatan masyarakat melalui pemanfaatan pangan lokal berbasis probiotik secara berkelanjutan.

## Ucapan Terimakasih

Ucapan terimakasih kepada Fakultas Keperawatan atas dana pengabdian skema Iptek bagi Masyarakat no kontrak 95/UN 16.13.D/XIII/KPT/2022 atas nama Dr.dr. Susmiati M.Biomed.

## Daftar Pustaka

- Alzahra, H., Melia, S., & Susmiati, S. (2021). Nutrient analysis of dadih from Lintau Regency, West Sumatra, Indonesia. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 888(1), 1–5.
- Alzahra, H., Melia, S., & Susmiati. (2022). Evaluation of *Lactiplantibacillus pentosus* probiotic fermented buffalo milk with citrus juice. *Advances in Animal and Veterinary Sciences*, 10(10), 2216–2221.
- Amelia, R., Said, F. M., Yasmin, F., & Harun, H. (2023). The potential of West Sumatran dadiah as the novel to alleviate hyperglycemia, hypercholesterolemia, and reducing NF-κB expression in nephropathy diabetes rat model. *Trends in Sciences*, 20(11), 6812–6812.
- Arnold, M., Rajagukguk, Y. V., & Gramza-Michałowska, A. (2021). Characterization of dadih: Traditional fermented buffalo milk of Minangkabau. *Beverages*, 7(3), 60.
- Balqis, R., Putra, A. E., Utama, B. I., & Helmizar. (2018). Pengaruh pemberian dadih dengan perubahan jumlah *Lactobacillus fermentum* pada feses ibu hamil. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 7(2).
- Daryatmo, J., & Widiarso, B. P. (2016). Manfaat Nutrisi Bagi Performa Burung Kicauan. *Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian*, 13(23), 97-108.
- Fadhlurrohman, I., Dzilali, M. S., Rosihan, C. M. P., Kristanto, T. B., & Setyawardani, T. (2024). Diversifikasi produk dadih yang dibuat dari berbagai jenis bakteri dan lama waktu inkubasi. In *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 5(1), 643–650.
- Harun, H., Yanwirasti, Y., Purwanto, B., & Rahayuningsih, E. P. (2020). The effect of giving dadih on malondialdehyde levels and renal interstitial fibrosis at aging kidney. *Open Access Macedonian Journal of Medical Sciences*, 8(1), 293–296.
- Helmizar, H., Surono, I. S., & Saufani, I. A. (2020). Development of dadih powder as a complementary food to prevent children from stunting in West Sumatra, Indonesia. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 583(1).
- Hidayati, T., Hanifah, I., & Sary, Y. N. E. (2020). *Pendamping Gizi Pada Balita*. Yogyakarta: Deepublish.
- Ide, P. (2013). *Health Secret of Kefir*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Kusumo, P. D. (2012). Kolonisasi mikrobiota normal dan pengaruhnya pada perkembangan sistem imunitas neonatal. *Jurnal Kedokteran FKUK*, 29(320), 55-63.
- Mainassy, M. C., & Birahy, D. C. (2023). Edukasi Potensi Sumber Daya Ikan untuk Meningkatkan Pengetahuan Gizi dan Imunitas Anak di SMP Negeri 6 Maluku Tengah. *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Environmental, and Learning* (Vol. 20, No. 1, pp. 115-120).
- Pramana, A., Yudhistira, B., Jayalaksamana, M., Kurnia, D., Husnayain, N., & Pramitasari, R. (2025). Dadih, traditional fermented buffalo milk: A comprehensive review of the aspects of gastronomy, health benefits, and product development. *Journal of Ethnic Foods*, 12(1), 1.
- Pratama, D. R. (2019). Implementasi teknologi yoghurt dengan menggunakan kultur bakteri isolat dadiah asal Nagari Tanjung Bonai untuk pemberdayaan peternak di Jorong Kayu Maranting. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 2(4), 481–489.
- Suresti, A., Aritonang, S. N., & Wati, R. (2018). Pengembangan usaha kelompok produsen dadih di Kecamatan Tilatang Kamang. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 1(3a), 35–45.
- Suresti, A., Hellyward, J., Anas, A., & Wati, R. (2019). Pendampingan kelompok pedagang olahan dadih di Kota Bukittinggi. *Warta Pengabdian Andalas*, 26(2), 123–133.
- Surono, I. S., Martono, P. D., Kameo, S., Suradji, E. W., & Koyama, H. (2014). Effect of probiotic *Lactiplantibacillus plantarum* IS-10506 and zinc supplementation on humoral immune response and zinc status of Indonesian pre-school children. *Journal of Trace Elements in Medicine and Biology*, 28(4), 465–469.
- Susmiati, S. (2021). Dadih initiative bantu penambahan populasi kerbau penghasil dadih di Tanjung Bonai. Universitas Andalas.
- Susmiati, S., Fitria, N., Khairina, I., & Alzahra, H. (2023). Effect of fermented milk *Lactiplantibacillus pentosus* HBUAS53657 on blood glucose, lipid profiles and inflammation in high-fat diet-induced mice. *Romanian Journal of Diabetes, Nutrition and Metabolic Diseases*, 30(4), 440–446.

- 
- Susmiati, S., Helmizar, H., Asrawati, A., Yani, F. F., Khairina, I., Anggreiny, N., et al. (2024). Supplementation dadiah pudding as a probiotic on the psychosocial problems of children with COVID-19 undergoing isolation. *Biomedicine and Pharmacotherapy Journal*, 17(2), 1223–1230.
- Susmiati, S., Khairina, I., Melia, S., & Alzahra, H. (2023). Nutritional and therapeutic aspects of fermented buffalo milk produced by *Lactiplantibacillus pentosus* HBUAS53657. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1228, 012044. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1228/1/012044>
- Susmiati, S., Melia, S., Purwati, E., & Alzahra, H. (2022). Physicochemical and microbiological fermented buffalo milk produced by probiotic *Lactiplantibacillus pentosus* HBUAS53657 and sweet orange juice (*Citrus nobilis*). *Biodiversitas*, 23(8), 4329–4335. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d230858>
- Taufiq, Z., Chandra, D. N., Helmizar, Lipoeto, N. I., & Hegar, B. (2021). Micronutrient content and total lactic acid bacteria of dadiah pudding as food supplementation for pregnant women. *B-Clinical Sciences*, 9(1).
- Trisnawati, L., Charisma, D., & Kusumadani, A. I. (2024). Pengupayaan Pencegahan Stunting melalui Pemberian Makanan Tambahan terhadap Anak TK di Desa Doplang. Prosiding Webinar Pengabdian Masyarakat.
- Utami, F. (2013). Pengaruh suhu terhadap daya tahan hidup bakteri pada sediaan probiotik. Universitas Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Yulia, N. (2022). Pemanfaatan ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas* L.) dalam pembuatan minuman probiotik sebagai pangan fungsional. *Journal of Pharmacopolium*, 5(1).