**RINGKASAN**

**OPTIMALISASI POTENSI PETERNAK SUSU SAPI PERAH**

**MELALUI PENYULUHAN DAN PELATIHAN PEMBUATAN KEJU DAN YOGHURTANEKA RASAGUNA MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT**

**Oleh : Astuti, Ekosari Roektiningrum, Himmatul Hasanah**

Program pengabdian masyarakat di Dusun Ngepring, Purwobinangun, Pakem, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta ini bertujuan dapat membuat yoghurt dan keju menggunakan bakteri asam laktat, dapat membuat starter bakteri asam laktat untuk yoghurt dan keju, dapat terus membuat yoghurt dan keju untuk penjualan sebagai inovasi produk susu setelah adanya program PPM.

Tahapan kegiatan pelatihan yang dilakukan yaitu pertama melalui penyuluhan pembuatan produk susu menjadi yoghurt dan keju; kedua memberikan pelatihan membuat keju dan yoghurt dengan metode yang digunakan adalah: metode demonstrasi, dan tanya jawab; dan yang ketiga melakukan evaluasi dari kondisi warga pasca pelatihan dan meningkatnya ketrampilan peserta.

Hasil kegiatan pelatihan dinilai cukup berhasil karena warga bisa mengolah produk olahan susu menjadi produk olahan home industri. Para peserta memberikan respon positif dan antusiasme, hal ini ditunjukkan oleh kehadiran mereka selama pelaksanaan berlangsung dan diikuti 48 peserta dari warga.

Kata kunci : *Keju, Yoghurt, Bakteri Asam Laktat*

**ABSTRACT**

**OPTIMALISASI OF POTENCY OF BREEDER OF DAIRY CATTLE MILK THROUGH COUNSELLING AND TRAINING OF MAKING OF MULTIFARIOUS AND YOGHURT CHEESE FEEL TO UTILIZE TO IMPROVE THE SOCIETY EARNINGS**

**By : Astuti, Ekosari Roektiningrum, Himmatul Hasanah**

 Program the society devotion in Orchard Ngepring, Purwobinangun, Pakem, Sleman, Special Region this Yogyakarta aim to can make the yoghurt and cheese use the sour bacterium of laktat, can make the sour bacterium starter of laktat for the yoghurt of cheese and, can be non-stoped to make the yoghurt and cheese for the sale of as innovation of milk product after existence of program PPM.

 Step of training Activity done by that is first through counselling of making of milk product become the yoghurt and cheese; second give the training make the cheese and yoghurt with the method used by is: method demonstrate, and question and answer; and third conductthe evaluation from condition of citizen of pasca training and the increasing of skilled of competitor.

 Result of training activity assessed enough succeed because citizen can mengolah of product of olahan milk become the industrial product olahan home. All competitor give the positive respon and antusiasme, this matter is shown by their attendance during execution take place and followed by 48 competitor from citizen.

*Keywords : Cheese, Yoghurt, lactic acid bacteria.*