

Inovasi Minuman Sehat Berbahan Kedelai dalam Upaya Pemberdayaan Masyarakat melalui Wirausaha di Kabupaten Sukoharjo

(Innovations Healthy Drinks in Source of Soybean in Community Empowerment through Entrepreneurship in Sukoharjo District)

Sholichah Rohmani*, Adi Yugatama, Fea Prihapsara

Program Studi Farmasi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sebelas Maret Surakarta,
Jl. Ir. Sutami No. 36 A Surakarta, Jawa Tengah 57126.

*Penulis Korespondensi: licha.apt@gmail.com

Diterima Oktober 2017/Disetujui Maret 2018

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian pada masyarakat dilakukan pada *home industry* pengolah susu kedelai di Desa Sraten dan Kartasura, Kabupaten Sukoharjo. Tujuan dari kegiatan ini supaya kedua mitra mampu mengembangkan usaha susu kedelai yang selama ini belum optimal melalui diversifikasi usaha pembuatan susu kedelai dalam kemasan, sehingga kedepannya bisa menjadi komoditas ekonomi baru bagi masyarakat. Selain itu, diharapkan juga mitra memiliki sistem administrasi serta tata kelola yang jelas dalam keuangan, produksi, dan pemasaran sebagai upaya pemberdayaan masyarakat di Kabupaten Sukoharjo. Mengingat manfaat dari sari kedelai ini sangat besar maka diversifikasi produk diperlukan supaya produk lebih bisa diterima oleh pasar. Program ini dilakukan melalui beberapa tahap, yakni 1) Membuat kedelai menjadi minuman siap saji; 2) Transfer teknologi pengemasan; 3) Pemasaran produk dan aspek manajemen pengolahan kedelai menjadi minuman dalam kemasan siap minum; dan 4) Analisis kelayakan usaha produksi minuman berbahan kedelai. Melalui ini dilakukan pelatihan dan pengembangan teknologi pengolahan sari kedelai menjadi produk komoditas ekonomi berupa minuman dalam kemasan siap minum, yang dapat memberikan alternatif usaha perekonomian baru di masyarakat. Setelah program kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan pendekatan pelatihan dan pendampingan kepada kedua mitra, ternyata mampu meningkatkan kuantitas dan kualitas produksi olahan minuman kedelai yang mana produksi hasil meningkat hampir dua kali lipat dari semula.

Kata kunci: diversifikasi produk, pemberdayaan masyarakat, sari kedelai

ABSTRACT

Community service activities with IbM scheme have been done in home industry of soybean milk processing in Sraten and Kartasura Village, Sukoharjo District. The aim of activities are all partners able process soybean juice into health drink product in ready to drink packaging, and next can be as new economic commodity to the community. In addition, partners are expected to have a clear administrative and governance system in finance, production and, marketing as an effort to empower communities in Sukoharjo District. Considering the benefits of this soy essence is so great then product diversification is needed so that the product is more acceptable to the market. This program is done through several stages namely 1) Making soybeans into ready-to-drink; 2) Transfer of packing technology; 3) Product marketing and management aspects of soybean processing into beverages in ready-to-drink packaging as well as; and 4) Feasibility analysis of beverage production business made from soybean. Through IbM, training and development of soya bean processing technology is made into an economic commodity product in the form of beverages in ready-to-drink packaging, which can provide new economic alternatives in the community. After this program, the community service activity was conducted with the training and mentoring approach to the two partners, it was able to increase the quantity and quality of soybean beverage production where the yield of production increased almost twice from the original.

Keywords: community empowerment, product diversification, soybean drink

PENDAHULUAN

Kedelai merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang mengandung protein nabati yang tinggi, sumber lemak, vitamin, dan mineral

(Endrasari & Nugrasari 2012). Kedelai mengandung protein 35% bahkan pada varietas unggul kadar proteinnya dapat mencapai 40–43%, dibandingkan dengan beras, jagung, tepung singkong, kacang hijau, daging, ikan segar, dan

telur ayam, kedelai mempunyai kandungan protein yang lebih tinggi, hampir menyamai kadar protein susu skim kering (Setiavani 2012). Apabila cukup tersedia di dalam negeri akan mampu memperbaiki gizi masyarakat melalui konsumsi kedelai segar maupun olahan seperti tahu, tempe, tauco, kecap, susu, dan lain sebagainya (Widowati *et al.* 1999). Produk olahan kedelai dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu produk makanan nonfermentasi dan makanan terfermentasi (Widowati 2007). Salah satu produk olahan kedelai nonfermentasi modern adalah susu kedelai. Hasil penelitian lain, yaitu Kusumaningrum 2015 menunjukkan terdapat empat produk minuman susu kedelai dengan kombinasi sayur bayam, wortel, dan buah naga serta *cookies* es krim.

Kabupaten Sukoharjo merupakan salah satu daerah pengrajin olahan kedelai seperti tahu, tempe, dan susu kedelai. Olahan susu kedelai banyak dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga yang kebanyakan tidak memiliki pekerjaan tetap. Dalam hal ini para ibu-ibu rumah tangga tersebut hanya mengandalkan penghasilan sang suami untuk menopang kebutuhan hidup sehari-hari.

Menurut BPS tahun 2014 diketahui bahwa jumlah penduduk di Kartasura berjumlah 15.356 jiwa dengan jumlah wanita 7.977 jiwa, sedangkan di Sragen berjumlah 3.250 jiwa, dengan jumlah wanita 1.594 jiwa. Mayoritas bermatapencarian sebagai buruh dan jasa. Bila dilihat dari sebaran penduduk yang bekerja di atas 10 tahun, rata-rata sebaran tenaga kerja berada di sektor industri, perdagangan, dan pertanian. Sepertinya ketiga sektor ini menjadi tumpuan hidup sebagian besar penduduk Sukoharjo yang pendapatan per kapitanya Rp 2,86 juta masih di bawah pendapatan per kapita Jawa Tengah, yaitu Rp 3,31 juta. Berdasarkan data tersebut, dapat dikatakan bahwa peranan ibu rumah tangga sangat diperlukan untuk membantu perekonomian keluarga. Salah satu bentuk usaha yang memung-

kinkan dilakukan oleh ibu rumah tangga adalah dengan berwirausaha.

Susu kedelai merupakan susu dengan harga murah, memiliki nilai gizi tinggi serta cocok untuk golongan umur tua dan muda (Rhina & Erlyna 2016). Produk berupa susu kedelai dipilih sebagai usaha untuk berwirausaha karena memiliki prospek yang baik. Selain itu, produk susu kedelai yang nantinya dibuat sendiri bisa membantu peningkatan gizi yang ada mengingat harga normal susu sapi jauh lebih mahal dari susu kedelai. Dengan demikian diharapkan mampu meningkatkan kesejahteraan penghasilan keluarga serta juga mampu berinovasi dalam memperingan pengeluaran keluarga tanpa mengurangi kebutuhan gizi keluarga.

Olahan susu kedelai yang dikelola oleh *home industry* mitra terletak di Desa Sraten, Sukoharjo. Pada umumnya mata pencaharian penduduk Desa Sraten adalah bertani, buruh pabrik, dan jasa, namun sebagian besar merupakan ibu rumah tangga yang tidak bekerja. Adapun kegiatan yang telah dilakukan adalah memberikan lapangan pekerjaan kepada masyarakat khususnya ibu rumah tangga melalui pembuatan olahan susu kedelai, meskipun masih menggunakan kemasan yang sederhana (Gambar 1). Hal tersebut sejalan dengan penelitian Aminah *et al.* (2014) yang menyebutkan bahwa permasalahan yang terdapat pada usaha pengolahan kedelai menjadi susu kedelai pada umumnya, yaitu proses pengolahan yang masih menggunakan alat yang sederhana, keterbatasan modal, dan jangkauan pemasaran yang masih terbatas. Oleh karena itu, perlu untuk melakukan diversifikasi usaha untuk memanfaatkan olahan kedelai yang ada menjadi olahan kedelai yang dikemas dalam kemasan inovatif dan formula yang variatif.

Penerapan ipteks yang akan dilakukan dalam pengabdian masyarakat ini adalah dalam bentuk pelatihan kewirausahaan yang dibarengi dengan



Gambar 1 Gambaran produksi susu kedelai saat ini.

praktik pembuatan susu kedelai. Dengan kemampuan membuat susu kedelai secara mandiri, ibu-ibu rumah tangga diharapkan nantinya akan berkembang dan dapat meningkatkan taraf ekonomi. Sedangkan dalam bidang kewirausahaan, nantinya mampu untuk membantu kesejahteraan keluarga sekaligus kesejahteraan Desa Sragen dan Kartasura.

Kesadaran akan pentingnya kewirausahaan terutama potensi produk susu kedelai mestinya dapat ditingkatkan dan didukung mengingat hal ini akan sangat membantu perekonomian keluarga. Selain itu, produk susu kedelai sudah sangat populer di kalangan masyarakat umum sebagai sumber gizi pengganti susu sapi. Hal ini dikarenakan produk susu kedelai memiliki harga yang lebih terjangkau dibandingkan dengan produk susu sapi di pasaran.

Masalah utama pemberdayaan masyarakat di Sragen dan Kartasura adalah kedua mitra hingga saat ini masih sebatas pada pembuatan susu kedelai yang mana kemasan masih konvensional. Sementara itu, penjualan minuman kesehatan di kedua mitra hingga saat ini masih terbatas cara yang konvensional juga, sehingga sangat diperlukan transfer teknologi untuk meningkatkan kualitas, nilai jual produk, hingga strategi pemasarannya. Problem berikutnya adalah belum adanya sistem pembukuan sederhana terkait dengan sistem manajemen dan administrasi di kedua mitra, hal ini menyebabkan rencana pengembangan kegiatan di kedua mitra belum tertata dengan baik. Tingkat konsumsi minuman kesehatan juga masih rendah, sehingga diharapkan melalui kegiatan ini mampu meningkatkan pola distribusi dan pola konsumsi minuman kesehatan di masyarakat. Adapun susu kedelai inovatif yang dimaksud di sini merupakan inovasi dari minuman kesehatan yang beredar di masyarakat dengan memformulasikan dalam varian rasa dalam kemasan siap minum yang bisa berkhasiat sebagai pencegahan maupun pengobatan penyakit. Tujuan dari kegiatan ini supaya kedua mitra mampu mengembangkan usaha susu kedelai yang selama ini belum optimal melalui diversifikasi usaha pembuatan susu kedelai dalam kemasan sebagai upaya pemberdayaan masyarakat di Kabupaten Sukoharjo.

Program pengabdian kepada masyarakat ini mempunyai target, yaitu meningkatkan kapasitas produksi dan nilai ekonomi produk serta sistem pemasarannya. Untuk mendukung tercapainya target tersebut tim melakukan pembinaan terhadap mitra melalui pendampingan dalam proses produksi minuman kesehatan berkhasiat dalam

kemasan siap minum. Selain itu, juga diberikan investasi berupa pemberian peralatan produksi dan *packaging*.

Adapun jenis luaran yang dihasilkan melalui kegiatan penerapan ipteks bagi masyarakat dalam pengabdian ini berupa barang dan metode, yaitu: mitra mampu mengaplikasikan teknologi tepat guna yang diberikan. Sosialisasi seluruh hasil Ipteks bagi Masyarakat adalah meningkatnya produksi dan penjualan minuman kesehatan berbasis kedelai, dan peningkatan pemasaran. Kesemuanya akan dibandingkan dengan data yang diperoleh dari tahun sebelumnya.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Waktu dan Lokasi

Kegiatan dilaksanakan pada bulan Juli–September 2017. Lokasi kegiatan sesuai dengan lokasi kelompok mitra, yaitu di Kartasura dan di Sragen, Kabupaten Sukoharjo.

Alat dan Bahan

Peralatan yang digunakan dalam kegiatan ini berupa alat pengolahan dan kemasan untuk mengolah susu kedelai aneka rasa yang terdiri dari: panci *stainlesteel*, mesin pemeras kedelai, *sealer cup*, kompor, dan *cup* plastik. Bahan baku yang digunakan untuk pengolahan produk susu kedelai berupa: kedelai, gula pasir, garam, dan perasa.

Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan IBM untuk meningkatkan nilai tambah produk kedelai menjadi minuman kesehatan dalam kemasan siap minum yang berkhasiat akan direalisasikan dengan mekanisme sebagai berikut: 1) Aspek produksi inovasi minuman kesehatan dalam kemasan (sosialisasi program, pelatihan teknologi pembuatan, dan praktik pembuatan inovasi minuman kesehatan dalam kemasan, serta aplikasi mesin penggiling dan teknik pengemasan minuman kesehatan untuk meningkatkan mutu dan harga jual dengan *packing* yang berkualitas); 2) Aspek manajemen inovasi minuman kesehatan dalam kemasan: pembukuan sederhana pengembangan usaha pembuatan inovasi minuman kesehatan dalam kemasan dan pendampingan pemasaran produk inovasi minuman kesehatan dalam kemasan); dan 3) Evaluasi peningkatan pengetahuan dan ketrampilan dari mitra dilakukan melalui *pre-test* dan *post-test*. Monitoring dan evaluasi dilakukan pada saat program berlangsung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan menggandeng 2 mitra pengolah susu kedelai. Pada kegiatan ini para peserta diberikan pengetahuan tentang pentingnya berwirausaha, menumbuhkan jiwa kewirausahaan (Wijatno 2009). Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diawali dengan melakukan observasi dan pengamatan terhadap kegiatan pembuatan minuman berbahan kedelai di daerah Kabupaten Sukoharjo yang masih sederhana baik cara produksi, kemasan, maupun pemasarannya. Susu kedelai mempunyai kandungan gizi yang tidak kalah dengan susu sapi, karena komposisinya hampir sama dengan susu sapi sehingga dapat dijadikan sebagai alternatif pengganti susu sapi. Susu kedelai sebagai alternatif pengganti susu sapi, baik diminum oleh orang yang tidak dapat mencerna susu sapi, yaitu ditandai dengan gejala diare akibat minum susu yang disebut *lactose intolerance*. Diare ini disebabkan karena berkurangnya aktivitas enzim laktase dalam tubuh sehingga tidak dapat mencerna laktosa pada susu sapi, sedangkan susu kedelai tidak mengandung laktosa. Menurut Siswono (2004), tingkat konsumsi susu masyarakat di Indonesia masih sangat rendah, khususnya susu cair, yaitu sekitar 7 l/orang/tahun. Sementara di Malaysia dan Singapura mengonsumsi susu sekitar 24 l/orang/tahun. Rendahnya konsumsi susu di masyarakat Indonesia karena faktor sosial budaya yang tidak terbiasa minum susu dan 60% masyarakat Indonesia juga memiliki sifat *lactose intolerance*. Perbandingan komposisi susu kedelai dengan susu sapi dapat dilihat pada Tabel 1.

Solusi yang dilakukan sebagai kegiatan pengabdian kepada masyarakat IbM seperti terlihat pada Tabel 2. Setelah kegiatan penyuluhan ten-

tang pembuatan minuman kesehatan berbahan kedelai dalam kemasan siap minum maupun pengadaan alat-alat penunjang produksi kepada mitra maka yang dilakukan pada tahapan berikutnya adalah memantau kegiatan yang dilakukan oleh kedua mitra. Pengabdian masyarakat telah dilakukan berupa observasi langsung mulai dari proses awal produksi hingga pengemasan. Kegiatan pengabdian dilakukan melalui penyampaian materi, pelatihan langsung, dan diskusi.

Kegiatan yang dilakukan dimulai dari aspek produksi inovasi minuman kesehatan dalam kemasan meliputi: sosialisasi program (Gambar 2) telah dilakukan sebanyak tiga kali pertemuan yang dihadiri oleh kedua mitra. Kemudian dilanjutkan dengan pelatihan teknologi pembuatan inovasi minuman dimana rasa harus diperhatikan karena tekstur dan konsistensi suatu bahan akan memengaruhi cita rasa yang ditimbulkan oleh bahan tersebut (Picauly *et al.* 2015); praktik pembuatan inovasi minuman kesehatan dalam kemasan, dan aplikasi mesin penggiling dan teknik pengemasan minuman kesehatan untuk meningkatkan mutu dan harga jual dengan *packing* yang berkualitas. Pelatihan pembuatan produksi minuman kesehatan dalam kemasan siap minum terlihat pada Gambar 3.

Tim pengabdian menghibahkan mesin pemeras kedelai dan *cup sealer* kepada kedua mitra. *Cup sealer* ini berguna untuk meningkatkan kualitas produk agar tahan lama dan meningkatkan harga jual produk. Pada kesempatan ini juga diberikan fasilitasi plastik penutup *cup sealer* beserta gelas plastiknya dan *water jug* berkapasitas 15 l (Gambar 4), serta juga dilakukan pendampingan pelatihan penggunaan peralatan penunjang produksi (Gambar 5). Pelatihan dari aspek manajemen meliputi pembukuan sederhana pengembangan usaha pembuatan inovasi minuman kesehatan dalam kemasan, yang mana kedua mitra telah dilakukan pembenahan pada pembukuannya dengan melatih bagaimana melakukan pembukuan sederhana dan praktis.

Inovasi sangat penting dilakukan dalam pengembangan strategi pemasaran, sehingga produk susu kedelai yang dijual bisa berbeda dari para kompetitor karena banyaknya pesaing yang juga menjual produk sama. Penjualan diharapkan bisa selalu meningkat tiap bulannya, sehingga keuntungan juga akan meningkat. Strategi bauran pemasaran yang dilakukan adalah *product, price, promotion, and place* (Kotler 2000).

Produk yang dipasarkan adalah minuman sari kedelai dengan varian rasa buah naga, daun pandan, strawberry, dan cokelat (Gambar 6).

Tabel 1 Komposisi susu kedelai cair dan susu sapi tiap 100 g

Komponen	Susu kedelai	Susu sapi
Kalori (Kkal)	41,00	61,00
Protein (g)	3,50	3,20
Lemak (g)	2,50	3,50
Karbohidrat (g)	5,00	4,30
Kalsium (mg)	50,00	143,00
Fosfor (g)	45,00	60,00
Besi (g)	0,70	1,70
Vitamin A (SI)	200,00	130,00
Vitamin B1 (mg)	0,08	0,03
Vitamin C (mg)	2,00	1,00
Air (g)	87,00	88,33

Sumber: Intisari Online (1998)

Tabel 2 Target kegiatan IbM

Jenis kegiatan	Kondisi awal	Dampak sesudah kegiatan IbM
Pelatihan pembuatan minuman kesehatan	Pembuatan minuman olahan kedelai secara tradisional.	Pembuatan minuman olahan kedelai secara lebih modern dengan menggunakan alat penggiling kedelai (<i>disk mill</i>) untuk mengambil sarinya.
Pelatihan <i>packaging</i> minuman kesehatan dalam kemasan siap minum	Pengemasan masih secara tradisional menggunakan plastik bertali.	Pengemasan minuman olahan kedelai secara lebih modern dengan menggunakan alat mesin <i>sealer</i> .
Pelatihan melakukan pembukuan keuangan	Belum dilakukan pembukuan keuangan	Mampu menjalankan sistem keuangan dengan baik.
Pendampingan pemasaran	Penjualan dilakukan dengan menitipkan dagangan di sekolah terdekat.	Pemasaran via online dan melalui kegiatan-kegiatan atau <i>event-event car free day</i> , pameran, dan lain-lain.



Gambar 2 Sosialisasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat.



Gambar 5 Pendampingan pelatihan penggunaan peralatan penunjang produksi.



Gambar 3 Pelatihan pembuatan produksi minuman kesehatan dalam kemaan siap minum.



Gambar 6 Produk minuman kedelai.



Gambar 4 Serah terima alat penunjang produksi minuman kesehatan berbahan kedelai.

Penetapan harga produk menggunakan strategi *penetration price*, yaitu dengan menetapkan yang lebih murah saat *launching*, kemudian menaikkan setelah beberapa bulan berikutnya. Promosi dilakukan dengan cara memanfaatkan media *online* seperti sebar pesan pada aplikasi *facebook* serta menggunakan brosur. Olahan minuman sehat berbahan kedelai ini memanfaatkan media yang tidak memakan biaya yang besar dengan alasan dapat menghemat biaya mengingat modal. Distribusi minuman sehat susu kedelai dilakukan dengan cara dititipkan ke warung, dan sekolah-sekolah.

Kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan ini membawa dampak yang lebih baik bagi kedua mitra, hal tersebut antara lain: pertama, skala penggilingan biji kedelai yang semula hanya terbatas dan masih sederhana, setelah diberikan bantuan alat penggiling yang kapasitasnya lebih besar sekarang mampu untuk menggiling dalam jumlah yang lebih banyak. Kedua, mampu meningkatkan perekonomian masyarakat dengan meningkatnya kuantitas dan kualitas produksi minuman kesehatan berbahan kedelai dalam kemasan siap minum dibandingkan sebelumnya. Misalnya selama ini mitra hanya menjual sebanyak 30 plastik/hari dengan harga per bungkusnya Rp 1.500, dengan dilakukannya inovasi varian rasa dan kemasan ternyata hasil penjualannya bisa meningkat 2 kali lipat menjadi Rp 5.000/cup dan per harinya bisa menghasilkan 50–70 cup susu kedelai. Ketiga, meningkatnya keterampilan dan pengetahuan mitra terkait pembuatan minuman kesehatan berbahan kedelai dalam kemasan siap minum serta sistem pemasaran yang lebih luas dibandingkan sebelumnya.

SIMPULAN

Kegiatan yang telah dilaksanakan membawa dampak pada peningkatan usaha susu kedelai di kedua mitra, yaitu: rasa susu kedelai yang bervariasi, dapat memperluas pemasaran susu kedelai, perbaikan manajemen pembukuan, dan perbaikan pengemasan. IbM inovasi minuman sehat berbahan kedelai dalam upaya pemberdayaan masyarakat melalui wirausaha di Kabupaten Sukoharjo dapat berjalan dengan baik tanpa halangan yang berarti. Dengan kerja sama tim pengabdian yang baik dan peran serta aktif dari penyuluh maupun mitra dalam kegiatan ini maka semuanya dapat berjalan sesuai dengan yang diharapkan dan dapat memberikan manfaat bagi mitra IbM terhadap keberlanjutan dari usaha produksi minuman kesehatan berbahan kedelai dalam kemasan siap minum. Diharapkan kedepannya produk bisa didaftarkan ke dinkes setempat untuk bisa mendapatkan sertifikat PIRT.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi

(Kemenristekdikti) atas hibah yang diberikan melalui program Kegiatan Iptek bagi Masyarakat (IbM) tahun 2017, sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah N, Lily F, Siti K. 2013. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kedelai Menjadi Susu Kedelai Pada Skala Industri Rumah Tangga Di Kota Medan. *Journal On Social Economic Of Agriculture And Agribusiness*. 2(11): 1–13.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2013. Kabupaten Sukoharjo Dalam Angka tahun 2013. Kabupaten Karanganyar (ID).
- Endrasari R, Nugrasari D. 2012. Pengaruh Berbagai Cara Pengolahan Sari Kedelai Terhadap Penerimaan Organoleptik. Dalam: *Prosiding Seminar Nasional Optimalisasi Pekarangan*. Semarang (ID): Undip Press.
- Intisari Online. 1998. Susu kedelai tak kalah dengan susu sapi. [Internet]. [Tanggal akses: 10 Oktober 2013]. Tersedia pada: <http://www.indomedia.com./intisari/1998/agustus/susu.htm>.
- Kotler P. 2000. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta (ID): PT Prenhallindo.
- Kusumaningrum E. Analisa Tahapan Inovasi Pada Produk Minuman Sari Kedelai Soy Fusion. *Agora*. 3(1): 651–656.
- Picauly P, Talahatu J, Mailo M. 2015. Pengaruh Penambahan Air Pada Pengolahan Susu Kedelai. *Agrotekno, Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(1): 8–13.
- Rhina UF, Erlyna WR. 2016. Peningkatan Usaha Susu Kedelai Skala *Home Industri*. *Jurnal Semar*. 4(2): 11–24.
- Siswono. 2004. Alergi Laktosa, Konsumsi Susu di Indonesia Rendah. [Internet]. [Diakses: 3 Oktober 2017]. Tersedia pada: http://www.gizi.net/cgibin/berita/fullnews.cgi?new_sid1079595660,4225.
- Setiavani G. 2012. Inovasi Pembuatan Susu Kedelai Tanpa Rasa Langu. Disampaikan pada Kegiatan Pelatihan Kewirausahaan Bagi Kelompok Afinitas Kelurahan Mandiri Kerja sama STPP Medan dan Badan Ketahanan Pangan Kota Medan Tanggal 16–18 April 2012. Medan (ID).

- Widowati S. 2007. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Dalam Buku *Kedelai: Teknik Produksi dan Pengembangan* page: 491-521. Bogor (ID): Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Widowati S, Damardjati DS, Sukarno L. 1999. Kajian mutu kedelai dan pemanfaatannya dalam industri pengolahan pangan modern. *Buletin Agrobio*. 3(1): 36-44.
- Wijatno S. 2009. *Pengantar Entrepreneurship*. Jakarta(ID): Grasindo.