

---

## PPM PENINGKATAN USAHA PUDING SUSU KEDELAI DI KOTA SURABAYA

Rena Febrita Sarie<sup>1</sup>, Nur Jannah<sup>2</sup>, Sayekti Suindyah Dwiningwarni<sup>3</sup>

<sup>1, 2, 3</sup>Universitas Wijaya Putra

[renafebritasarie@uwp.ac.id](mailto:renafebritasarie@uwp.ac.id), [nurjannah@uwp.ac.id](mailto:nurjannah@uwp.ac.id), [sayektisuindyah@uwp.ac.id](mailto:sayektisuindyah@uwp.ac.id)

---

### Abstrak

Program Pengabdian Masyarakat dalam semester ini adalah mengembangkan Usaha Kecil Mandiri(UKM) lanjutan dari produksi minuman Saridele di Kecamatan Sawahan Surabaya. Permasalahan yang dihadapi saat ini adalah mahal nya harga bahan baku kedelai yang mengakibatkan menurunnya permintaan akan minuman saridele pada mitra dan banyaknya sisa penjualan susu sari kedelai yang tidak habis terjual dalam sehari. Untuk mengatasi masalah pemasaran yang terbatas maka kami menawarkan diversifikasi produk olahan minuman susu sari kedelai menjadi produk makanan ringan yaitu puding pada segmen pasar yang lebih luas agar hasil produksi olahan susu kedelai dapat terjual lebih banyak baik berupa makanan atau minuman saridele. Penjualan yang lebih luas wilayahnya akan dapat meningkatkan pendapatan usaha mitra UKM

Dalam rangka untuk mempertahankan kontinuitas operasional usaha dimasa yang akan datang juga diperlukan tata kelola manajemen usaha yang lebih baik dan dimungkinkan juga memberdayakan usaha kerjasama dengan mitra lain non wirausahawan. Implementasi program pengabdian ini antara lain meliputi: 1) Memberikan pelatihan produksi puding susu kedelai. 2) Melakukan pendampingan dalam memilih pasar potensial, promosi dan lokasi penjualan. 3) Memberikan pendampingan pembuatan merk/logo kemasan. 4) Memberikan pelatihan dan pendampingan dalam menentukan varian cita rasa puding susu kedelai. 5) Memberikan pelatihan dan pendampingan dalam menentukan biaya produksi. 6) Memberikan pelatihan dan pendampingan dalam penyusunan laporan keuangan.

**Kata Kunci:** Puding , Susu Kedelai, Pemasaran, Pelatihan.

---

### PENDAHULUAN

Produk Minuman Susu kedelai sangat disukai oleh semua kalangan di Indonesia. Melalui beberapa kajian riset minuman ini banyak mengandung vitamin dan nutrisi untuk kesehatan tubuh. Susu kedelai merupakan susu dengan harga murah, memiliki nilai gizi tinggi serta cocok untuk semua golongan usia tua dan muda (Suranta et al., 2016).

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). Protein merupakan salah satu zat gizi yang diperlukan oleh tubuh sebagai zat pembangun yaitu untuk membentuk dan memelihara sel-sel tubuh, hemoglobin, enzim, hormone dan antibody. Salah satu makanan sumber protein adalah susu kedelai. Produk olahan kedelai dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu produk makanan non fermentasi dan makanan terfermentasi (Widowati:2007). Salah satu produk olahan susu kedelai nonfermentasi modern adalah susu kedelai.

Susu kedelai merupakan minuman yang bergizi tinggi karena mempunyai kandungan protein yang setara dengan

susu sapi yaitu sekitar 3,5g/100g. Memiliki kandungan vitamin dan mineral yang sedikit lebih rendah dari susu sapi. Susu kedelai juga bebas laktosa memiliki kandungan lemak lebih rendah 2,5g/100g, sehingga susukedelai baik digunakan untuk mereka yang menjalani diet rendah lemak. (Nirmagustina et al., 2013)

Pemanfaatan minuman saridele ini telah dikenal sejak dahulu. Minuman saridele saat ini telah diproses dengan menggunakan berbagai macam bahan termasuk dicampur dengan buah-buahan sehingga menghasilkan produk yang menyehatkan bagi tubuh. Produk berupa susu kedelai dipilih sebagai usaha untuk berwirausaha karena mempunyai prospek yang baik saat ini. Setiap tahun permintaan konsumen akan kebutuhan minuman Saridele terus meningkat, terlebih saat ini konsumen sedang mengaktifkan untuk mengkonsumsi makanan dan minuman sehat untuk memperkuat imun tubuh agar tahan terhadap virus Corona. Hal ini membuat para pengusaha UKM Minuman Saridele dituntut terus untuk meningkatkan produktivitas dan kualitas produknya.

Pertimbangan Tim Pengusul terhadap pemilihan mitra kerja ada satu UKM didasarkan atas hasil survei di lokasi mitra UKM di Simo Gunung Kramat Selatan No. 44, Surabaya. Mitra UKM dipandang layak menjadi mitra kerjasama untuk melaksanakan Program Pemberdayaan Masyarakat (PPM) tahun anggaran 2021/2022. Identitas mitra UKM, nama dan alamat tempat usahanya adalah sebagai berikut: Mitra UKM “Saridele” Ibu Supini warga Simo Gunung Kramat Selatan no 44 Kecamatan Sawahan Kota Surabaya. Kondisi mitra saat ini belum dikatakan sejahtera diukur dari hasil usahanya, yang hanya cukup untuk memenuhi kebutuhan hidup dan keperluan sehari-hari dalam sebulan, sehingga belum memiliki sisa dana sebagai tabungan.

Hal tersebut disebabkan oleh kemampuan memproduksi minuman Saridele hanya dengan menggunakan peralatan manual dan hasil produksi hanya cukup memenuhi kebutuhan /permintaan konsumen dengan jumlah terbatas pada pasar konsumen tertentu. Jumlah produksi hanya rata-rata hanya 75 botol perhari. Dengan keterbatasan output produksi, tenaga kerja yang digunakan oleh mitra hanya berjumlah 2 orang, sebagai tenaga produksi merangkap tugas pengiriman barang.

Saat ini harga bahan baku kedelai yang mahal, menyebabkan kenaikan harga minuman saridele perbotolnya sehingga jumlah produksi dan penjualan menurun. Saat ini penjualan minuman saridele rata-rata hanya 42 botol perhari. Proses pemasaran minuman saridele saat ini sering terjadi barang

kembali atau tidak habis terjual hari itu. Minuman saridele yang diproduksi oleh Bu Supeni menggunakan bahan alami tanpa pengawet dan pemanis buatan sehingga tingkat kerusakan itu tinggi apabila barang tidak terjual habis.

Melihat latar belakang tersebut diatas maka kami berusaha untuk membantu mitra membuat diversifikasi produk untuk minuman yang tidak laku terjual hari itu. Tim PKM UWP mengajarkan untuk membuat pudding susu kedelai dengan cara yang sederhana sehingga mempunyai nilai jual yang bisa membantu menutup biaya produksi produk minuman saridele.

Berikut adalah tabel penjualan minuman saridele:

Tabel 1 Penjualan Minuman Saridele Mitra PPM Tahun 2021

No	Nama UKM	Beban Pokok Produksi (Rp)	Hasil Penjualan @Rp.4000 /botol	Keuntungan Per Bulan (Rp)	Hasil Produksi
1	Supini	4.875.000	7.800.000	2.925.000	1950 Botol
<b>Jumlah</b>		<b>4.875.000</b>	<b>7.800.000</b>	<b>2.925.000</b>	<b>1950 Botol</b>

Tabel 2 Penjualan Minuman Saridele Mitra PPM Tahun 2022

No	Nama UKM	Beban Pokok Produksi (Rp)	Hasil Penjualan @Rp.5000 /botol	Keuntungan Per Bulan (Rp)	Hasil Produksi
1	Supini	5.240.000	6.300.000	1.060.000	1260 Botol
<b>Jumlah</b>		<b>5.240.000</b>	<b>6.300.000</b>	<b>1.060.000</b>	<b>1260 Botol</b>

Tabel 3 Penjualan Puding Suced Mitra PPM Tahun 2022

No	Nama UKM	Beban Pokok Produksi (Rp)	Hasil Penjualan @Rp.2500 /gelas	Keuntungan Per Bulan (Rp)	Hasil Produksi
1	Supini	1.500.000	3.000.000	1.500.000	1200 Gelas
<b>Jumlah</b>		<b>1.500.000</b>	<b>3.000.000</b>	<b>1.500.000</b>	<b>1200 Gelas</b>

Permasalahan yang dihadapi mitra antara lain:

1. Satu, permasalahan di bidang produksi dan pemasaran yaitu: a) Adanya kenaikan harga bahan baku kedelai saat ini cukup membebani mitra terutama harga jual yang juga ikut naik. Meskipun harga jual produk yang hanya naik Rp.1000,00 tetapi berdampak pada penjualan susu kedelai. b) Produk susu kedelai mitra adalah produk yang tidak menggunakan pengawet & pemanis buatan sehingga dalam proses pemasarannya ada kendala susu kedelai menjadi lebih cepat rusak. Seringkali terdapat sisa penjualan yang tidak habis hari itu. c). Belum adanya pembrandingan untuk Puding Susu Kedelai. d). Segmen pasar yang masih terbatas pada pasar tradisional dan toko kelontong. e). Tidak

adanya promosi yang dilakukan untuk meningkatkan penjualan Puding SUKED.

2. Dua, permasalahan di bidang keuangan. Perhitungan laba rugi masih kurang baik. Masih terbatasnya modal pribadi sehingga volume produksi masih belum optimal.
3. Tiga, permasalahan di bidang sumber daya manusia. Perlunya penambahan tenaga kerja bagian produksidan pengiriman barang ke konsumen

## METODE

Metode yang akan dilaksanakan dalam permasalahan Produksi Mitra Puding Susu Kedelai yaitu melakukan pelatihan dan pembinaan softskill dan mindset agar mitra dapat diarahkan lebih baik untuk tujuan yang baik. Kedua Tim PPM melakukan pelatihan dan pembinaan bagaimana memproduksi puding susu kedelai dengan baik dan higienis serta tidak mengotori lingkungan usaha,

Metode yang akan digunakan Tim PPM ini dengan cara membuat struktur organisasi dalam kelembagaan usaha tersebut, serta memberikan pendampingan dan pelatihan seperti manajemen promosi, manajemen produksi, manajemen entrepreneurship, manajemen keuangan, manajemen penggunaan kemasan produk mitra puding susu Kedelai yaitu Bu Supini secara konvensional maupun secara digital.

Metode Pelaksanaan Untuk mengatasi permasalahan pemasaran. Metode yang digunakan oleh Tim PPM adalah dengan melakukan pendampingan dan pelatihan kepada Mitra Usaha Puding Susu Kedelai. Pertama memberikan pendampingan pangsa pasar dan Segmentasi, Targeting, Positioning yang akan dibidik, dan pendampingan dan pelatihan promosi produk agar dapat dibidik dengan tepat baik secara konvensional dan online, pendampingan dan pelatihan langsung di lapangan dengan menjalin relationship marketing dengan pelanggan sehingga dapat menemukan pelanggan potensial. Pendampingan penetapan harga pada produk agar sesuai dengan kualitas produknya, pendampingan evaluasi pemasaran yang sudah dilakukan oleh mitra.

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program. Tim PPM berkunjung ke mitra usaha Bu Supini di Simo Gunung Kramat Selatan no 44 di Kecamatan Sawahan Kota Surabaya pada tanggal 6 Juni sampai 10 Juni 2022. Partisipasi dari mitra ini sangat baik dan merasa senang dibantu dalam pengembangan usahanya, karena selama ini tidak ada seorangpun dari kalangan akademisi

maupun praktisi yang dapat membantu mengembangkan usahanya maka mitra sangat berharap dapat menjalin kerjasama dengan Tim PPM dari Universitas Wijaya Putra Surabaya. Keuntungan didapat untuk kedua belah pihak, dari segi mitra, Bu Supini mendapatkan peningkatan secara ekonomi dan pendapatan mitra dapat berkembang, sedangkan keuntungan yang didapat oleh Tim PPM adalah mendapatkan pengalaman yang luar biasa untuk membantu usaha kecil menjadi lebih berkembang.

Evaluasi Pelaksanaan Program Dan Keberlanjutan Program Kemitraan Masyarakat. Evaluasi yang akan dilakukan Tim PPM Universitas Wijaya Putra dengan Mitra Puding Susu Kedelai adalah dengan melakukan monitoring secara continue yang sudah diberikan pembinaan dan pelatihan untuk melakukan pengembangan usaha mitra. Setiap ada permasalahan dapat dilakukan komunikasi melalui *Whatsapp*. Monitoring langsung dilakukan setiap seminggu sekali dan melakukan audit secara keseluruhan agar program yang sudah diberikan dapat diketahui perkembangannya secara signifikan. Jika hasil evaluasi mitra sudah memenuhi standart yang signifikan maka Tim PPM akan mengingatkan agar mitra konsisten dalam menjalankan semua program yang telah diajarkan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Susu Kedelai biasanya kurang diminati karena rasanya tidak nikmat susu sapi. Namun ternyata susu kedelai ini bisa dijadikan sebagai kudapan atau makanan penutup yang menyehatkan & nikmat. Susu Kedelai ini bisa diolah menjadi Pudding. Pudding Susu Kedelai selain menyehatkan teksturnya juga lembut. Proses pembuatan yang cepat dan sederhana dengan menggunakan sisa penjualan yang masih baik akan meningkatkan omzet penjualan mitra, tanpa harus membuang sisa susu kedelai yang tidak terjual.

Diversifikasi Puding SUKED ini cukup menjanjikan karena banyaknya konsumen yang menggemari makanan kecil sederhana, lezat dan tidak banyak mengandung banyak karbohidrat sehingga baik untuk kesehatan. Puding SUKED memiliki kandungan serat dan gizi yang cukup sehingga bermanfaat bagi konsumen. Puding SUKED ini terbuat dari bahan makanan yang alami, segar, tanpa pemanis buatan dan bahan pengawet. Walaupun persaingan yang cukup ketat dalam pasar makanan, tidak menyurutkan langkah kami untuk mencoba memproduksi makanan puding ini dikarenakan untuk menghindari produk

minuman susu kedelai yang tidak laku dan menambah nilai jual produk olahan susu kedelai usaha Ibu Supeni.

Puding adalah sejenis makanan terbuat dari pati yang diolah dengan cara merebus, kukus dan membakar (boiled, steamed and baked) sehingga menghasilkan gel dengan tekstur yang lembut. Pati dalam hal ini dapat berupa agar-agar atau bahan dasarnya seperti gum arab, rumput laut karagenan dan lain-lain, tepung-tepungan atau hasil olahannya seperti roti, cake dan lain-lain. (Darmawan et al., 2014)

Puding dibuat dari campuran bubuk agar-agar, gula, dan air. Dalam pengolahannya puding dapat dikombinasikan dengan berbagai bahan lainnya seperti buah, sayur, susu, kacang-kacangan dan sebagainya. Puding memiliki rasa yang manis dengan tekstur yang lembut sehingga disukai oleh semua kalangan baik anak-anak maupun dewasa. (Misnaiyah, Indani, 2018). Daya terima pudding yaitu puding yaitu warna puding harus sangat menarik, rasa yang disukai sebaiknya tidak terlalu manis, aromanya harum, sesuai dengan bahan pengisinya dan teksturnya kenyal. (Sari & Chalimah, 2014)

Dalam hal ini Tim PKM Universitas Wijaya Putra menawarkan untuk membuat puding yang pengolahannya dengan menggunakan bahan utama susu kedelai diharapkan dapat menambah nilai gizi dan nilai ekonomis produk susu kedelai. Puding SUKED tersebut diharapkan dapat meningkatkan omzet penjualan mitra, tanpa harus membuang sisa susu kedelai yang tidak terjual.

Banyak manfaat apabila kita rutin mengkonsumsi pudding susu kedelai, salah satunya adalah mencegah anemia. Pemberian sari kedelai yang kaya akan protein akan memberikan cadangan yang disimpan dalam hati, limpa dan sumsum tulang belakang untuk menyediakan kebutuhan akan protein khususnya untuk pembentukan hemoglobin. (Oktaviani et al., 2020)

Hasil karya mitra UKM Puding Susu Kedelai sangat baik dalam perkembangannya di lapangan. Tim PPM sudah berusaha untuk memberikan pelayanan dan pengajaran kepada mitra untuk selalu mempertahankan kualitas produk puding susu kedelai, pentingnya menjaga higienitas produk dan rasa yang enak sehingga disukai oleh konsumen. Tim PPM melakukan pendampingan secara konsisten kepada mitra dengan melihat cara kerja pelaku usaha seperti: 1). Pendampingan dan pelatihan dalam pengelolaan modal usaha dengan jumlah HPP yang baik. 2). Pendampingan dan pelatihan pemasaran

Online Puding Susu Kedelai. 3). Pelatihan dan pembinaan Pembuatan laporan Keuangan usaha PPM Puding Susu Kedelai sehingga mereka bisa mengatur dan mengelola keuangan serta laba rugi usahanya dengan baik. 4). Pendampingan Produksi Produk dalam hal mutu dan kualitas agar usaha Puding Susu Kedelai tersebut dapat meningkatkan mutu kualitas produk dan service quality mulai dari proses pembuatan produk sampai produk tersebut sampai di tangan konsumen. 5) Pendampingan dan pelatihan dalam hal packaging sehingga produk puding susu kedelai tersebut dapat menjadi produk yang berkualitas dan higienis sesuai dengan aturan dari Kementerian Kesehatan.

Setelah melakukan pendampingan dan pelatihan usaha Puding Susu Kedelai dengan cara mengontrol setiap minggu maka sudah mulai tampak perubahan dan hasilnya. Sebelum dilakukan pendampingan produksi puding susu kedelai hanya 1200 gelas perbulan, tetapi pada saat ini sudah meningkat 1500 gelas perbulan. Sebelum ada pendampingan mitra tidak melakukan pembuatan jurnal dan laporan keuangan, tetapi setelah dilakukan pelatihan mitra sudah melakukan laporan keuangan sehingga setiap laba dan kerugian segera diketahui. Mitra saat ini sudah dapat mengontrol dan mengelola modal usahanya. Sebelum ada pendampingan Mitra tidak seberapa memperhatikan tentang service quality tapi setelah mendapatkan edukasi dari Tim PPM, Mitra menjadi lebih memperhatikan konsumennya untuk selalu tepat waktu terutama dalam pengiriman produknya. Saat ini Mitra menjadi lebih higienis terhadap proses produksi dan kebersihan dapur serta tempat usaha, mengingat tempat usaha dan rumah yang menjadi satu maka seringkali Tim PPM menemukan proses produksi yang tidak higienis. Setelah Tim PPM memberikan bantuan peralatan maka kegiatan proses produksi menjadi lebih rapi dan bersih. Selanjutnya masalah packaging sudah terlihat rapi dan baik. Dulunya sebelum pembinaan penjualan Puding susu kedelai hanya menggunakan cup plastic tapi saat ini wadah dan kemasan puding disesuaikan dengan pesanan. Sebelum ada pembinaan dari Tim PPM mitra tidak menggunakan merk untuk produknya. Namun saat ini mitra sudah membuat merk untuk produknya, bahkan menawarkan merk premium bagi reseller yang ingin menjual produk minuman saridelenya maupun puding susu kedelainya..





Gambar 1: Proses Produksi Puding Susu Kedelai

Gambaran IPTEK yang diimplementasikan di usaha Puding Susu Kedelai ini adalah memberikan kemudahan kepada mitra dalam pembuatan susu kedelai dengan memberikan kompor yang besar untuk menunjang proses produksi dalam kapasitas besar. Sebelum pendampingan, mitra hanya menggunakan perkiraan untuk pembuatan puding, tetapi saat ini mitra harus menggunakan timbangan untuk mengukur bahan-bahan puding agar tercipta rasa puding yang nikmat dan pas untuk semua konsumen yaitu tidak terlalu manis. Pemberian gelas plastik dengan tutup yang rapat juga diberikan kepada mitra agar puding tidak mudah basi dan kuat di dalam freezer. Saat ini Tim PPM melihat mitra masih belum mempergunakan teknologi yang modern dan masih menggunakan alat-alat produksi yang tradisional. Penggunaan alat-alat yang lebih baik dari segi teknologi akan dapat meningkatkan kinerja proses produksi mitra.



Gambar 2: Peralatan untuk proses produksi puding susu kedelai.

### KESIMPULAN

Kegiatan Program pemberdayaan Masyarakat ini dilakukan dalam rangka untuk memberikan pendampingan dan memberikan pelatihan kepada mitra yaitu Ibu Supeni di Jl. Simo Gunung Kramat Selatan no 44 Kecamatan Sawahan Kota Surabaya yang letaknya sekitar 12,4 kilometer dari Universitas Wijaya Putra. Potensi yang dimiliki oleh mitra ini sangat baik karena setelah dilakukan pendampingan mitra mampu melakukan diversifikasi produk yaitu puding susu kedelai. Diversifikasi ini tentu saja akan menambah pendapatan keluarga dari mitra apabila dulunya hanya memproduksi dan menjual minuman sari kedelai saja. Setelah melalui proses pendampingan maka puding susu kedelai kini bisa mendapatkan laba Rp. 1.500.000 per bulan. Dulunya sebelum mendapatkan pendampingan mitra hanya mampu mendapatkan laba Rp.1.060.000 saja perbuln untuk penjualan minuman saridele saja. Perkembangan selanjutnya saat ini mitra sudah bisa melakukan pembukuan dan mengatur keuangan laba rugi untuk usaha minuman saridele dan puding susu kedelai. Pembrandingan juga sudah dilakukan dan mitra saat ini mempunyai 3 reseller dengan merk yang berbeda sesuai dengan pesanan. Pemasaran yang dulunya dilakukan secara konvensional dengan dititipkan di lapak-lapak pasar tradisional, kini sudah melayani penjualan online untuk puding susu kedelai. Mitra juga saat ini sudah memahami service quality layanan kepada pelanggan dengan baik, yang sebelumnya sering melakukan kesalahan pesanan dan keterlambatan pengiriman. Saran

kedepannya proses penggilingan saridele sebenarnya menghasilkan ampas kedelai yang masih bisa dimanfaatkan untuk produk baru yang bisa menghasilkan nilai ekonomis yaitu tempe menjes atau nugget ayam yang menyehatkan. Dengan demikian kegiatan PPM ini akan sangat membantu perkembangan UKM skala mikro dan mampu sebagai pendorong pertumbuhan dan perkembangan ekonomi nasional.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih atas semua kontribusinya dan kerjasamanya kepada mitra yaitu Ibu Supeni yang telah memberikan kesempatan kepada Tim PPM untuk bisa berkontribusi dalam mengimplementasikan ilmunya secara langsung dalam bisnis usaha puding susu kedelai. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada Universitas Wijaya Putra Surabaya yang telah menerima pengabdian masyarakat ini melalui hibah ABMAS Internal UWP.

## REFERENSI

- Darmawan, M., Peranginangin, R., Syarief, R., Kusumaningrum, I., & Fransiska, D. (2014). Pengaruh penambahan karaginan untuk formulasi tepung puding instan. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 9(1), 83–95.
- Endrasari, R., & Nugrasari, D. (2012). Pengaruh berbagai cara pengolahan sari kedelai terhadap penerimaan organoleptik. *Prosiding Seminar Nasional Optimalisasi Pekarangan*, 468–475.
- Misnaiyah, Indani, R. K. (2018). Daya Terima Konsumen Terhadap Puding Brokoli (*Brassica Oleracea*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 3(1), 54–62.
- Nirmagustina, D. E., Hertini Rani, Studi Teknologi Pangan, P., & Negeri Lampung, P. (2013). Pengaruh Jenis Kedelai dan Jumlah Air terhadap Sifat Fisik, Organoleptik dan Kimia Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 18(2), 168–174.
- Oktaviani, S., Yulianto, & Telisa, I. (2020). Pemberian Puding Pisang Sari Kedelai terhadap Kadar Haemoglobin (Hb) Remaja Putri Anemia. *Gizido*, 12(2), 72–79.
- Sari, desy nur indah, & Chalimah, S. (2014). Pembuatan Puding Waluh (*Cucurbita Moschata*) Dengan Pemanis Alami Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana*) Untuk Kudapan Penderita Diabetes.

- Naskah Publikasi, Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.*
- Setiavani, G. (2012). Inovasi Pembuatan Susu Kedele tanpa Rasa Langu. *Www.Stppmedan.Ac.Id/Pdf/Inovasisusukedele.Pdf*, April 2012, 1–9.
- Suranta, S., Perdana, H. D., & Syafiqurrahman, M. (2016). Vol. IV No.2 Nopember 2016. *Jurnal Semar*, IV(2), 1–10. <https://jurnal.uns.ac.id/jurnal-semar/article/viewFile/4572/3980>









