

PENDAMPINGAN KEWIRAUSAHAAN PRODUK OLAHAN SUSU KEPADA JAMA'AH MASJID AL-HIDAYAH DUSUN KLAGEN DESATAJINAN KECAMATAN TAJINAN KABUPATEN MALANG

Afi Rachmat Slamet*, Achmad Agus Priyono

Universitas Islam Malang, Malang, Indonesia

*Koresponden penulis: afirachmat_fe@unisma.ac.id

ABSTRAK

Tujuan pendampingan adalah membekali para jama'ah Masjid Al Hidayah dengan berbagai ilmu pengetahuan dan pengalaman terkait kewirausahaan, melalui berbagai pogram antara lain: peningkatan kemauan dan kemampuan jiwa kewirausahaan, peningkatan sumber daya para jama'ah dengan memupuk rasa keberanian dalam menanggung resiko, mengembangkan kreatifitas, memberikan pengetahuan dan pemahaman tentang peluang bisnis dan program-program pembangunan yang memberikan prioritas pada upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat dibidang sosial ekonomi. Mayoritas jama'ah masjid Al Hidayah memiliki status ekonomi menengah kebawah, maka target yang ingin dicapai adalah pendampingan pemanfaatan potensi lokal ke arah usaha produktif, pendampingan pemanfaatan modal usaha untuk penambahan pendapatan keluarga, mampu membuat produk-produk olahan susu.serta mampu meningkatkan pengetahuan manajemen usaha (termasuk produksi), kemauan dan kemampuan jiwa kewirausahaan. Metode pelaksanaan pengabdian ini adalah partisipatif, yaitu metode yang berorientasi kepada upaya peningkatan peran masyarakat secara langsung dalam proses dan pelaksanaannya. Hal tersebut dilakukan dengan melalui sharing berkaitan dengan peningkatan kemauan dan kemampuan jiwa kewirausahaan. Hasil dari kegiatan ini memberikan pengetahuan yang baru terkait dengan kewirausahaan dan potensi ekonomi yang dapat menunjang pendapatan rumah tangga. Dengan pelatihan pembuatan produk olahan susu dapat memberi peluang bagi peserta untuk menambah pendapatan keluarga.

Kata Kunci:

pendampingan kewirausahaan; produk olahan susu; jama'ah masjid

PENDAHULUAN

Tajinan adalah sebuah kecamatan di Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur, Indonesia. Tajinan terletak 23 ke arah timur laut pusat pemerintahan Kabupaten Malang. Tajinan memiliki berbagai destinasi wisata alam diantaranya coban dan pemandian. Tajinan dilintasi salah satu jalur menuju Gunung Bromo via Tumpang dan Poncokusumo. Kecamatan Tajinan berbatasan dengan Kecamatan Tumpang di Utara, Kecamatan Kedungkandang di Barat yang masuk wilayah Kota Malang, Kecamatan Bululawang di Selatan, serta Kecamatan Poncokusumo di Timur. Kecamatan Tajinan memiliki 12 desa dengan pusat pemerintahan berada di Desa Tajinan. Berikut adalah daftar desa di Kecamatan Tajinan: 1) Desa

Gunungronggo 2) Desa Gunungsari 3) Desa Jambearjo 4) Desa Jatisari 5) Desa Ngawonggo 6) Desa Randugading 7) Desa Sumbersuko 8) Desa Tajinan 9) Desa Tambakasri 10) Desa Tangkilsari 11) Desa Pandanmulyo 12) Desa Purwosekar.

Kebijakan sektoral pembangunan di Tajinan diarahkan untuk meningkatkan taraf hidup, kecerdasan dan kesejahteraan masyarakat di segala lapisan secara merata, serta meletakkan landasan yang kuat untuk tahap pembangunan selanjutnya, sehingga kedepan pelaksanaan pembangunan di Desa Tajinan dapat benar-benar mencerminkan keterpaduan dan keserasian antar program-program sektoral, dengan demikian sumber-sumber potensi daerah dapat di optimalkan pemanfaatannya dan dapat dikembangkan secara merata. Pelaksanaan pembangunan tentunya tidak terlepas dari upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat, hal ini berkaitan dengan kondisi ekonomi dan kemakmuran masyarakatnya, dilihat dari tingkat ekonomi masyarakat, maka pertumbuhan dan perkembangan kecamatan akan sangat berpengaruh pada pertumbuhan dan perkembangan desa yang ada di sekitarnya.

Desa Tajinan yang secara struktural merupakan bagian integral yang tak terpisahkan dari sistem perwilayahan Kecamatan Tajinan, secara geografis Desa Tajinan berada di ketinggian 0-458 meter diatas permukaan air laut, suhu udara berkisar antara 25-300 C terletak pada wilayah di tengah - tengah Kabupaten Malang tepatnya paling di wilayah Kecamatan Tajinan yang berbatasan langsung dengan Utara Gunung Sari, Selatan Desa Purwo sekar, barat Desa Randu Gading dan sebelah Timur Desa Gunung Ronggo Kecamatan Tajinan Kabupaten Malang dilalui tiga jalur transportasi jurusan Malang, Jalur Tumpang-Gadang (TG), serta merupakan salah satu rencana Desa Agropolitan di wilayah Kecamatan Tajinan. Desa Tajinan memiliki potensi yang cukup strategis dengan luas wilayah 271.170 Ha yang terbagi menjadi 3 (Tiga) Dusun, yakni: Dusun Krajan, Dusun Klagen dan dusun Karang Nongko.

Secara geografis Desa Tajinan termasuk wilayah yang strategis karena berada di ibu kota Kecamatan Tajinan, yaitu berada pada Koordinat Geografis Lintang 7021"-7031"LS, Bujur 110010"-111040" BT, dengan batas-batas sebagai berikut: Sebelah Utara (Desa Gunung Sari Kecamatan Tajinan), Sebelah Timur (Desa Gunung Ronggo Kecamatan Tajinan), Sebelah Selatan (Desa Purwosekar Kecamatan Tajinan), Sebelah Barat (Desa Randu Gading Kecamatan Tajinan). Lahan di Desa Tajinan sebagian besar masih untuk pertanian dan perkebunan, seiring dengan perkembangan jaman lahan pertanian dan perkebunan mulai dipergunakan untuk perumahan, perusahaan, dan fasilitas umum. Dusun Klagen merupakan salah satu dusun yang berada di wilayah Desa Tajinan Kecamatan Tajinan Kabupaten Malang Propinsi Jawa Timur. Jarak dari pusat kantor pemerintahan kurang lebih 5 km dan jarak dari pusat pemerintahan kota kurang lebih 25 km. Kondisi geografis Kelurahan Tajinan berada di dataran tinggi dengan ketinggian sampai 680 m dari permukaan laut. Mempunyai suhu udara rata-rata 26 derajat celsius, dengan kepadatan penduduk 0,08 jiwa/km, memiliki luas wilayah kurang lebih 1,7 km². Jumlah penduduk sebanyak 4008 jiwa. Terdiri dari 2208 Kepala Keluarga (KK).

Dalam upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat, berbagai bentuk program telah dilakukan baik program pemerintah maupun dari swadaya. Salah satunya adalah melalui partisipasi peran masjid dalam ikut mensejahterakan jama'ahnya. Di Desa Tajinan terdapat beberapa masjid yang telah berdiri, salah satu diantaranya terdapat di Dusun Klagen yaitu Masjid Al-Hidayah. Masjid Al-Hidayah yang berdiri dipemukiman padat penduduk, sebagian besar penduduk merupakan pendatang dari luar Desa Tajinan Kecamatan Tajinan Kabupaten Malang, hal ini menyebabkan masyarakatnya sangat heterogen. Sejarah berdirinya Masjid Al Hidayah di mulai pada tahun 2005 ketika ada wakaf rumah dan tanah untuk dimanfaatkan sebagai musholla, berawal dari musholla itulah komunikasi antar warga sekitar mulai lancar. Tiga tahun kemudian musholla mendapatkan bantuan dari para donatur untuk perbaikan dan perluasan baik di bagian dalam dan luar musholla, bersamaan dengan itu jama'ah semakin bertambah, sehingga diubah bangunan musholla tersebut menjadi masjid yang di beri nama Masjid Al-Hidayah.

Selain perkembangan fisik masjid, para pengurus masjid juga berupaya meningkatkan ibadah dan meningkatkan kesejahteraan melalui dana sosial serta melakukan pendampingan masyarakat miskin melalui modal usaha dari masjid. Masjid Al-Hidayah kini memiliki potensi untuk menjadi pelopor pembangunan masyarakat di lingkungannya. Kegiatan yang ada semakin luas dan mendalam, kegiatan tidak hanya terbat, pada pendidikan agama, dakwah, pembinaan umat dan kegiatan sosial lainnya tetapi juga telah mengalami berbagai perkembangan internal yang memungkinkan besarnya peluang untuk berperan sebagai agen pembangunan dalam rangka menjembatani dan memecahkan persoalan sosial ekonomi masyarakat.



Gambar 1. Masjid Al Hidayah

Lokasi masjid masih cukup luas, disamping itu ada salah satu donatur yang juga mewakafkan tanahnya untuk keperluan masjid seluas 4500m yang selama ini belum dioptimalkan pemanfaatannya. Hasil survey yang kami lakukan, lahan tersebut biasanya dimanfaatkan untuk kepentingan hari-hari besar islam, misalnya untuk mengumpulkan dan menyembelih ternak korban pada hari Raya

Idul Adha, menyembelih ternak aqiqoh. Oleh sebab itu lokasi tersebut sangat ideal sebagai tempat mendidik untuk mendapatkan sosok sumberdaya manusia berkualitas yang berakhlak al-karimah. Sehingga masjid Al-Hidayah dapat dijadikan agen perubahan (agent of change), diharapkan para jama'ah setelah selesai pelatihan dan pembinaan akan memperoleh pengalaman berwirausaha dan memiliki modal untuk pembangunan masyarakat sekitar.

Salah satu visi jama'ah masjid yang ingin dicapai adalah memberikan bekal ilmu pengetahuan dan pengalaman terkait kewirausahaan, melalui berbagai program antara lain: peningkatan kemauan dan kemampuan jiwa kewirausahaan, peningkatan sumber daya jama'ah dengan memupuk keberanian dalam menanggung resiko, mengembangkan kreativitas, memberikan pengetahuan dan pemahaman tentang peluang bisnis dan program-program pembangunan yang memberikan prioritas pada upaya memberdayakan masyarakat dibidang sosial ekonomi. Namun untuk mewujudkan cita-cita tersebut bukan berarti tidak menemui kendala dilapangan, terutama dalam pemberian pengalaman praktis berwirausaha pada peserta jama'ah yang ikut pelatihan, karena kurangnya pengetahuan para peserta tentang manajemen usaha dan berwirausaha.

Jama'ah masjid Al-Hidayah rata-rata setiap harinya antara 60 sampai 100 orang, dengan latar belakang yang sangat heterogen. Latar belakang pendidikan jama'ah sangat beragam, sebagian besar berpendidikan dasar dan menengah dan sebagian kecil berpendidikan Tinggi. Sebagian besar (75%) dari jama'ah tidak memiliki pekerjaan tetap/bekerja seadanya dengan mayoritas status ekonomi menengah kebawah.

Pengurus masjid Al-Hidayah memiliki program dan melaksanakan program dalam upaya meningkatkan kesejahteraan jama'ah, terutama permasalahan pendapatan keluarga, antara lain: 1) Memberikan modal usaha tanpa bunga dan pengembalian modal pinjaman tidak dibatasi waktu 2) Melatih wirausaha bidang pertanian dan peternakan. Upaya yang dilakukan untuk mewujudkan cita-cita tersebut ternyata menemui permasalahan dan kendala dilapangan, diantaranya: 1) Modal usaha yang diberikan tanpa syarat. 2) Kurangnya pengetahuan dan pemahaman tentang peluang bisnis 3) Kurangnya kemauan dan kemampuan jiwa kewirausahaan 4) Kurangnya memupuk rasa keberanian dalam menanggung resiko 5) Kurangnya memiliki kreativitas, ketrampilan di bidang usaha.

METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan pemaparan tersebut, maka upaya yang dilakukan oleh pengabdian adalah melakukan pendampingan peningkatan ketrampilan yang partisipatif. Tahap pelaksanaan yang dilakukan dengan observasi dan wawancara, pelatihan, dan pendampingan kewirausahaan produk olahan susu. Keberadaan jama'ah masjid dioptimalkan sebagai pelaku utama yang diberdayakan untuk meningkatkan pengetahuan manajemen usaha dan memupuk jiwa kewirausahaan agar supaya kelak dapat berdiri sendiri, bahkan dapat menciptakan lapangan kerja.



Gambar 2. Persiapan pelatihan pembuatan olahan susu

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Program Kegiatan

Saat pelaksanaan pendampingan peserta (Jama'ah Masjid Al Hidayah Tajinan Malang) diperkenalkan dengan paparan contoh Ide Usaha Kreatif yang Inovatif dengan Modal Kecil. Dalam paparan diberikan gambaran bahwa walaupun usaha kecil akan tetapi untuk mencapai keberhasilan sangat dibutuhkan pemikiran untuk menghadapi dunia bisnis yang erat dengan persaingan yang ketat.



Gambar 3. Praktek pembuatan produk olahan susu

Dengan modal usaha yang kecil peserta diharapkan untuk dapat mencoba beberapa kategori bisnis seperti usaha bisnis rumahan, usaha bisnis online, usaha bisnis sampingan dan beberapa jenis bisnis usaha lainnya. Peserta diberi informasi mengenai ide usaha kreatif dan inovatif serta dengan modal kecil khusus bagi peserta yang mempunyai impian untuk mencapai hidup lebih baik lagi. Juga diberi informasi bahwa sebagai pemain baru dibidang usaha, peserta perlu berkonsentrasi dan fokus pada satu bisnis saja. dikhawatirkan perkembangan usaha peserta terancam dan bahkan bisa gulung tikar. Jadi peserta diberitahukan bahwa akan lebih baik fokus saja pada satu usaha dulu dan terus kembangkan dengan ide-ide bisnis yang kreatif dan inovatif. Salah satu usaha kreatif dan

memiliki prospek yang baik adalah membuat produk olahan susu, karena susu dapat di olah menjadi produk olahan berupa yoghurt, permen, dodol dan krupuk. Pendampingan ini memberikan pelatihan cara pembuatan produk olahan susu, sekaligus memberikan pengetahuan kepada peserta manfaat dari produk olahan tersebut.



Gambar 4. Praktek pengemasan produk olahan susu

Pelaksanaan Pelatihan Olahan Susu

Dalam rangka menumbuhkan semangat peserta, setelah mendapat pengetahuan kewirausahaan, maka peserta diajak langsung untuk bisa membuat Usaha kecil yaitu berupa pemanfaatan Olahan susu. Pendampingan produk olahan susu meliputi beberapa varian yang dapat dipraktekkan sekaligus disampaikan manfaat produk olahan tersebut. Adapun produk olahan susu tersebut di antaranya:



Gambar 5. Bahan pembuatan produk olahan susu

1. YOGHURT

- Adalah minuman yang dibuat dari susu sapi dengan cara fermentasi oleh bakteri
- *Streptococcus Thermophilus* dan *Lactobacillus Bulgaricus*.

- Bakteri ini adalah bakteri asam laktat yang mengubah laktosa dari susu biasa menjadi asam laktat

MANFAAT YOGHURT UNTUK KESEHATAN

- Menyehatkan saluran pencernaan
- Mengurangi resiko terjadinya infeksi pada vagina
- Menurunkan resiko darah tinggi
- Mencegah osteoporosis
- Membantu diet
- Membantu penderita lactose intolerance
- Menurunkan kadar kolesterol dalam darah
- Mencegah jantung koroner
- Memerangi kanker dan tumor
- Memperpanjang usia

PROSES PEMBUATAN

ALAT YANG DIBUTUHKAN

- Kompor gas/minyak tanah/listrik
- Panci masak ukuran 3 sampai 5 liter
- Pengaduk/Irus
- Kain serbet bersih/baru
- Thermometer
- Saringan santan

BAHAN DIBUTUHKAN

- Air susu segar
- Gula pasir
- Essen penambah rasa
- Starter

PROSES PEMBUATAN YOGHURT

- Siapkan panci bersih, masukan air susu sebanyak 5 liter, masak sampai mendidih
- Dinginkan sampai suhu 45°C/hangat-hangat kuku
- Tambah starter 4-5% dari volume air susu, aduk sampai rata.
- Tutup permukaan panci dg serbet bersih sebelum ditutup dg tutup panci
- Simpan panci selama 8-10 jam

PROSES PEMBUATAN YOGHURT SELANJUTNYA

- Setelah lebih kurang 8 jam, rasakan (sesuai selera)
- Apakah sudah seperti jenang sumsum?
- Yoghurt disaring dengan menggunakan saringan santan
- Tambahkan essen rasa, aduk sampai merata
- Tambahkan gula pasir, dan pengemasan
- Simpan pada suhu dingin (5°C)
- Siap dihidangkan

2. PEMBUATAN PERMEN SUSU

Adalah salah satu produk olahan susu yang dibuat dengan menggumpalkan susu hingga berwarna kecoklat-coklatan dan beraroma serta khas

ALAT YANG DIBUTUHKAN

- KOMPOR
- PENGADUK
- WADAH ATAU PANCI
- PISAU
- WAJAN

BAHAN YANG DIBUTUHKAN

- Air susu 2,5 liter
- Gula pasir 2,5 Kg
- Gula halus 600 gr
- Mentega 150 gr
- Kenari cincang secukupnya
- Essen secukupnya

PROSES PEMBUATAN PERMEN SUSU

- Campurkan gula pasir dengan mentega dan susu, lalu masak di atas api kecil hingga menjadi kental
- Masukkan gula halus sambil diaduk-aduk hingga sungguh-sungguh merata
- Angkat adonan karmel, lalu tuangkan setengah dari adonan pada loyang yang sudah diolesi dengan mentega

PROSES PEMBUATAN PERMEN SUSU SELANJUTNYA

- Taburkan kenari diatas adonan karamel
- Tuang adonan sisa diatas adonan yang ada dalam loyang, biarkan setengah dingin.
- Masukkan dalam cetakan caramel yang sudah diolesi dengan mentega
- Kemas caramel dengan kertas minyak
- Masukkan dalam stoples yang tertutup, hidangkan

3. DODOL SUSU

- Merupakan produk semi basah
- Penambahan gula dalam porsi yang cukup banyak, sudah menjadi pengawet alami bagi dodol susu

BAHAN YANG DIBUTUHKAN

- Susu cair 5 liter
- Gula 1 kg
- Tepung beras ketan 1,5 ons
- Tepung terigu 1 ons
- Kertas minyak

ALAT YANG DIBUTUHKAN

- Kompor
- Panci ukuran 5 liter
- Pengaduk

- Lengser seng

PROSES PEMBUATAN DODOL SUSU

- Rebus susu sampai mendidih
- Masukkan gula dan biarkan mendidih selama 2,5 jam sambil diaduk terus
- Setelah mengental, tambah tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga tercampur secara merata
- Bila telah matang, angkat dan tuang ke dalam lengser, biarkan setengah jam di lengser baru dipotong-potong dan bungkus.

4. KERUPUK SUSU

- solusi pemanfaatan susu kualitas rendah
- menjadikan produk kualitas tinggi
- Lebih berdaya saing
- Mengurangi ketergantungan kepada koperasi Pengolah susu
- Meningkatkan kandungan protein dari kerupuk

BAHAN YANG DIBUTUHKAN

- Susu pecah 2 liter
- Tepung tapioka 120 gram
- Kuning telur 2 butir kuning telur
- Garam secukupnya
- Ketumbar sesuai selera
- Bawang putih sesuai selera
- Daun pisang 2 lembar
- Tusuk gigi secukupnya
- Kantong plastik secukupnya

ALAT YANG DIBUTUHKAN

- Panci ukuran 5liter
- Baskom
- Dandang
- Pisau
- Tempeh

PROSES PEMBUATAN KERUPUK SUSU

- Rebus susu hingga mendidih
- Campur susu tadi dengan tepung tapioka serta telur dan bumbu.
- Uleni adonan tersebut hingga rata
- Bungkus adonan dengan daun pisang seperti membuat lempeng
- Kukus dalam dandang lebih kurang satu jam
- Angkat dan dinginkan
- Adonan diiris tipis-tipis
- Jemur sampai kering
- Kemas dalam kantong plastik

Pelatihan produk olahan susu diikuti oleh peserta dengan antusias, karena mereka langsung praktek, hasil olahan bisa dinikmati bersama.

KESIMPULAN

Dalam melaksanakan program kegiatan berjalan sangat lancar dan tidak ada kendala yang berarti, semua program pada saat penyuluhan dan pelatihan di ikuti oleh peserta dengan sabar dan antusias, karena keinginan peserta mengadopsi ilmu cara membuat produk olahan susu sangat tinggi. Untuk mendapatkan hasil yang baik dari, diperlukan kesabaran dan lebih mendekatkan diri dengan peserta serta lebih menambah cakupan peserta, tidak hanya jamaah Masjid Al Hidayah, tetapi seluruh warga Desa Tajinan, Kecamatan Tajinan Kabupaten Malang

DAFTAR RUJUKAN

- Darojat O, Sumiyati S. Konsep-konsep Dasar Kewirausahaan/Entrepreneurship. Pendidikan Kewirausahaan. 2015:1-53.
- Emas FS, Hendrawati LA, Syamsudin A. Pembuatan Permen Susu Rasa Jahe di Kelompok Wanita Tani Kecamatan Batu Kota Batu. Jurnal Ilmu Peternakan Terapan. 2018 Dec 28;2(1):15-8.
- Fauzi M. Praktek produksi pembuatan kerupuk susu” milk cracker”.
- Hadiwiyoto.S., 1983. hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, daging dan telur. Liberty, Yogyakarta
- Hartin AG, Santoso EB. Analisa Nilai Tambah Produk Olahan Susu Segar dalam Penentuan Produk Unggulan Lokal di Desa Sukorejo Kecamatan Musuk Kabupaten Boyolali. Jurnal Teknik ITS. 2021 Feb 1;9(2):F328-33.
- Hastuti P, Nurofik A, Purnomo A, Hasibuan A, Aribowo H, Faried AI, Tasnim T, Sudarso A, Soetijono IK, Saputra DH. Kewirausahaan dan UMKM. (2020)
- Istiani SA, Soetriorio S. Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Susu pada Usaha Rumah Susu: Pendekatan Metode Hayami. JSEP (Journal of Social and Agricultural Economics). 2022 Mar 31;15(1):97-112.
- Khaerunnisa K, Saenab S, Zahrah S, Faisal F, Kurnia N. Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Yoghurt Bagi Ibu PKK Desa Sicini. Jurnal IPMAS. 2023 Apr 30;3(1):40-7.
- Komala O, Wiedarti S. Pelatihan Pembuatan Yoghurt Dalam Meningkatkan Pengetahuan dan Motivasi Bisnis Pada Ibu-ibu Rumah Tangga. Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service). 2021 Mar 3;3(1):1-9.
- Kusumawati ED, Krisnaningsih AT, Leondro H, Kustyorini TI, Hadiani DP, Rahadi S. Peluang Bisnis Olahan Susu Kambing. InConference on Innovation and Application of Science and Technology (CIASTECH) 2018 Oct 3 (Vol. 1, No. 1, pp. 261-266).
- Mutmainah I, Fitrianti D, Yulia IA, Pranamulia A. Pelatihan Pembuatan dan Kelayakan Usaha Minuman Yogurt untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat di Kelurahan Kencana Kecamatan Tanah Sareal Kota Bogor. InProsiding Seminar Nasional ADPI Mengabdikan Untuk Negeri 2023 Aug 10 (Vol. 4, No. 1, pp. 37-44).
- Naufalin LR, Dinanti A, Nugroho AK. Pemberdayaan Kelompok Peternak Sapi Perah Margo Mulyo Melalui Pelatihan Peningkatan Nilai Produk Olahan Susu. Jurnal Dedikasi Masyarakat. 2019 Oct 19;3(1):10-8.

- Nuroso A. Pembuatan dodol susu. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2013 Nov 15;2(2):12-7.
- Rahayu LH, Sudrajat RW, Sutanti S. Pemberdayaan Kelompok Istri Tani Ternak melalui Pembuatan Produk Olahan Susu di Kelurahan Wates, Kota Semarang, Jawa Tengah. *Jurnal Surya Masyarakat*. 2018 Nov 30;1(1):1-7.
- Resnawati H. Kualitas susu pada berbagai pengolahan dan penyimpanan. *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas*. 2020;497:502.
- Sanawiri B, Iqbal M. *Kewirausahaan*. Universitas Brawijaya Press; 2018 Dec 31.
- Sulaeman A, Bramasta D, Makhrus M. Pemberdayaan Masyarakat dengan Pendekatan Participatory Rural Appraisal (PRA). *Jurnal Literasi Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*. 2023 Oct 23:87-96.
- Utami MM, Pantaya D, Subagja H, Ningsih N, Dewi AC. Teknologi pengolahan yoghurt sebagai diversifikasi produk susu kambing pada kelompok ternak Desa Wonoasri Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember. *PRIMA J. Community Empower. Serv*. 2020 May;4(1):30.
- Widanti YA, Sutardi S. Pendampingan pengembangan produk permen susu di desa Balerante Jawa Tengah. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*. 2020 Nov 18;4(5):1030-9.
- Winangsih R, Afrilla N. Pelatihan Dan Pemberdayaan Masyarakat Melalui Metode Participation Rural Action (PRA). *MULIA (Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat)*. 2022 Nov 27;1(2):93-105.