

PENINGKATAN USAHA SUSU KEDELAI SKALA *HOME INDUSTRY*

Rhina Uchayani F¹ dan Erlyna Wida R²

^{1,2)} Staf Pengajar Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian UNS

^{1,2)} Peer Group Pusat Studi Pendampingan Koperasi dan UMKM LPPM UNS
Jl. Ir. Sutami 36 A Surakarta

email : rhina_uchyani@yahoo.co.id, erlyn4@yahoo.com

ABSTRACT

Soy milk business scale home industry stood Karanganyar and Sukoharjo them are SMEs Nik's Soya and Nani Rahayu. Both SMEs are facing the problems of the SMEs do not have the permission both P-IRT, the flavors were not standart, bookkeeping are not well done, the area has not been extensive marketing and packaging the risk of rupture. Problems faced by SMEs can be solved by the following activities: 1) Facilitate the permitting PI-RT by both SMEs, 2) Improvement of management accounting, 3) training improved the taste of soy milk, 4) Introductions packaging with cup sealer, 5) Expansion of marketing network, 6) mentoring and monitoring activities. Activities that have been implemented have an impact on business improvement soy milk in both SMEs are: obtaining permits P-IRT and flavor of soymilk terstandart can expand soy milk marketing, bookkeeping management improvement, and repair of packaging.

Keywords: soy milk, cup sealer, mentoring

PENDAHULUAN

Permintaan susu kedelai semakin tinggi karena banyak orang yang mulai mensubstitusi susu sapi dengan susu kedelai. Selain dinilai lebih ekonomis, susu kedelai juga dianggap mampu memenuhi nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh. Peluang usaha susu kedelai sangat baik. Mengingat saat ini semakin meningkat kesadaran masyarakat terhadap kesehatan. Banyak yang mulai memperhatikan asupan gizi pada makanan yang dikonsumsi setiap hari, terutama kaum ibu. Hal ini tentunya merupakan celah yang bisa dimanfaatkan oleh pelaku usaha untuk dapat memenuhi kebutuhan konsumen (Analisa Usaha, 2014).

Susu kedelai merupakan sumber protein yang baik sebagai pengganti susu sapi. Susu kedelai ini bebas laktosa yang sering digunakan oleh konsumen yang tidak cocok dengan laktosa atau alergi dengan susu sapi (John Heinnermen, 2003). Susu kedelai mengandung asam amino esensial, kolin, vitamin, mineral dan vitonutrien. Susu kedelai mengandung mangan yang tinggi. Mangan dibutuhkan untuk pembentukan tulang (Alami ilmiah, 2014).

Susu kedelai merupakan susu dengan harga murah, memiliki nilai gizi tinggi serta cocok untuk golongan umur tua dan muda. Saat ini banyak usaha susu kedelai yang menjamur di berbagai daerah karena permintaan terhadap susu kedelai yang cenderung meningkat. Peluang usaha ini ditangkap oleh UKM Nik's Soya yang pemiliknya Annisa Marthasari di Desa Lalung Kecamatan Karanganyar Kabupaten Karanganyar dan UKM Nani Rahayu di Desa Joho Kecamatan Mojolaban Kabupaten Sukoharjo. Kedua UKM sudah menjalankan usaha pembuatan susu kedelai ini antara 2 – 5 tahun (Rhina dan Erlyna, 2014).

Proses produksi pembuatan susu kedelai di kedua UKM dilakukan setiap hari. Proses produksi tersebut dimulai pada jam 01.00 pagi dengan harapan jam 05.00 – 06.00 pagi, susu kedelai sudah siap untuk dipasarkan. Bahan baku kedelai yang dibutuhkan per harinya, untuk UKM Nik's Soya sebanyak 7-10 kg dan UKM Nani Rahayu sebanyak 5-6 kg (Rhina U dan Erlyna Wida, 2014). Dikedua

UKM menggunakan blender dalam membuat bubur kedelai dengan kapasitas blender sebanyak 2 liter air. Proses selanjutnya adalah pemerasan bubur kedelai untuk diambil sari kedelainya saja. Bubur kedelai sebelum diperas, ditambah air terlebih dahulu dengan perbandingan setiap 1 kg kedelai ditambah dengan air bersih sebanyak 9 liter di UKM Nik's Soya dan 10 liter air di UKM Nani Rahayu. Setelah itu dilakukan proses pemerasan menggunakan kain.

Proses selanjutnya adalah perebusan, dimana gula ditambahkan dengan perbandingan setiap 1 kg kedelai dengan gula pasir sebanyak 1 kg. Rasa susu kedelai yang diproduksi oleh UKM Nik's Soya masih original dimana susu kedelai tidak ditambahi bahan essen/ penambah rasa sedangkan UKM Nani Rahayu sudah ditambah essen stroberry. Orang yang tidak suka pada bau langu susu kedelai menginginkan rasa yang berbeda pada susu kedelai misalnya susu kedelai rasa coklat atau stroberri. Susu kedelai yang masih dalam keadaan hangat kemudian dituangkan kedalam kemasan plastic (plastic es lilin) untuk dijual. Hal ini dapat dilihat pada gambar berikut :

	
<p>Gambar 1. Susu kedelai yang siap dijual di Nik's Soya</p>	<p>Susu kedelai yang siap dijual di Nani Rahayu</p>

Susu kedelai dalam kemasan tersebut belum mempunyai P-IRT (Pangan Industry Rumah Tangga) sehingga daya jangkau pemasaran relative terbatas. Konsumen dari susu kedelai ini mulai dari orang tua, dewasa dan anak-anak. Susu

kedelai ini dijual dengan system konsinyasi yang dititipkan di warung, kantin sekolah dan dijual langsung ke konsumen. Risiko kerusakan kemasan kurang dari 5%. Semakin banyak kemasan yang pecah maka akan menurunkan keuntungan yang akan diperoleh kedua UKM.

Pembukuan usaha belum dilakukan di kedua UKM tersebut sehingga belum ada perincian mengenai biaya dan penerimaan. Kedua UKM sebenarnya sudah mengumpulkan nota-nota baik pembelian bahan baku maupun penjualan tetapi tidak dibukukan dalam jurnal pembukuan sederhana. Tujuan penulisan artikel ini adalah 1) memfasilitasi perijinan P-IRT, 2) melatih proses pembuatan susu kedelai yaang berstandart rasanya, 3) mengintroduksikan pengemasan dengan cup sealer, 4) perluasan pemasaran dan 5) memperbaiki pembukuan usaha.

METODE/APLIKASI

Metode pendekatan dan solusi yang ditawarkan dalam kegiatan ini melalui pelatihan, introduksi peralatan, survey pasar, fasilitasi perijinan dan pendampingan. Dalam kegiatan pelatihan perbaikan standart rasa susu kedelai dilakukan dengan langkah: 1) tim melakukan koordinasi dengan kedua UKM untuk pelatihan pemberian varians rasa susu kedelai, 2) tim memberikan berbagai alternatif varians rasa yang sesuai dengan keinginan dan kebutuhan konsumen sekaligus mempratekkan penggunaan zat tambahan makanan dari berbagai varians rasa tersebut, 3) varians rasa yang ditambahkan merupakan zat tambahan makanan yang aman dikonsumsi dan berdampak baik bagi kesehatan. Varians rasa yang diujicobakan meliputi rasa coklat, stroberri, durian dan melon. Selain pemberian varians rasa, tim pelaksana juga memberikan pelatihan untuk menghilangkan bau langu dengan proses pemasakan yang benar dan pemberian daun pandan secukupnya. 4) tim melakukan pendampingan pembuatan susu kedelai aneka rasa

Dalam fasilitasi perijinan PI-RT, dilakukan dengan langkah: 1) tim pelaksana berdiskusi dengan kedua UKM mengenai pengurusan perijinan PI-RT, 2) tim memfasilitasi dan membimbing pengisian formulir pengajuan PI-RT, 3) tim memberikan arahan mengenai proses produksi yang baik dan benar serta memberikan arahan untuk kebersihan/ sanitasi tempat produksi yang bersih, 4) tim melakukan pendampingan selama pengurusan perijinan, site visit oleh tim dari Dinas Kesehatan sampai pemantauan apakah perijinan yang diajukan disetujui atau tidak.

Perbaikan manajemen pembukuan dilakukan dengan prosedur: 1) Caranya tim pelaksana berdiskusi tentang permasalahan dan kendala dalam melakukan pembukuan di kedua UKM, 2) Tim membimbing pembukuan sederhana di kedua UKM, 3) Tim melakukan pendampingan pembukuan sederhana yang dilakukan oleh kedua UKM. Sedangkan perluasan daerah pemasaran ditempuh melalui banyak cara yaitu melalui konsinyasi ke jaringan pemasaran yang lebih luas: 1) Tim pelaksana berdiskusi dengan kedua UKM, pedagang sayur keliling mana yang mempunyai potensi besar untuk dilakukan konsinyasi dan mempunyai prospek permintaan yang tinggi, 2) Tim bersama dengan UKM melakukan penjalinan kerjasama konsinyasi dengan pedagang sayur keliling dari berbagai pasar tradisional, 3) Tim melakukan pendampingan kerjasama tersebut.

Introduksi mesin pengemas gelas plastik susu kedelai dilakukan dengan cara: 1) tim pelaksana berdiskusi dengan kedua UKM mengenai mesin pengemas gelas plastik susu kedelai, 2) Tim melakukan survey peralatan tepat guna tersebut, 3) Tim mengintroduksi peralatan tersebut dan memberikan pelatihan penggunaannya, 4) Mendiskusikan dengan kedua UKM mengenai merek/ informasi kemasan susu kedelai, 5) Pendampingan penggunaan peralatan tersebut

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Tim Pengabdian melakukan sosialisasi kegiatan kepada kedua UKM tentang kegiatan yang akan dilakukan bersama. Kegiatan-kegiatan yang dilaksanakan (Rhina U dan Erlyna Wida R, 2014) meliputi fasilitasi perijinan PI-RT oleh kedua UKM, perbaikan manajemen pembukuan, perbaikan rasa susu kedelai, introduksi kemasan dengan cup sealer, perluasan jaringan pemasaran, dan pendampingan dan monitoring kegiatan.

Fasilitasi Perizinan PI-RT Oleh Kedua UKM

Produk pangan yang dikonsumsi bagi masyarakat haruslah aman dari bahan-bahan berbahaya, baik bahaya kimia, bahaya biologis, maupun bahaya fisik. Guna memberikan keamanan pangan bagi konsumen, maka diperlukan sistem pembinaan dan registrasi produk. P-IRT adalah Produksi Pangan Industri Rumah Tangga yang harus tercantum dalam produk olahan makanan yang diedarkan di masyarakat. Usaha ini dimulai dari rumah maka yang perlu dilakukan adalah mendaftarkan PIRT ke Dinas Kesehatan di masing masing wilayah (kabupaten atau propinsi) (Ichda, 2011). Tim Pengabdian melakukan koordinasi dalam proses pengajuan perijinan PIRT kepada kedua mitra dalam hal penyiapan tempat produksi, sanitasi dan kebersihan proses produksi. Hal tersebut akan berpengaruh pada kualitas produk yang dihasilkan yang tercermin dalam kandungan mikrobial dalam produknya.

Proses selanjutnya adalah kedua UKM mitra mengajukan permohonan perijinan P-IRT di Dinas Kesehatan setempat dengan menyerahkan formulir pengajuan yang telah diisi dan ditandatangani, pas photo, denah lokasi produksi, surat keterangan dari pemerintah desa yang menerangkan keberadaan usaha tersebut dan komposisi bahan yang digunakan. Setelah seluruh syarat diserahkan kepada Dinas Kesehatan, kedua mitra menerima penyuluhan mengenai keamanan pangan dari Dinas Kesehatan. Sambil menunggu kunjungan, Tim Pengabdian bersama dengan UKM mitra melakukan pembersihan tempat produksi

susu kedelai. Hal ini dilakukan untuk meningkatkan kualitas susu kedelai sehingga kandungan bakteri/ mikrobial dalam susu kedelai di bawah ambang batas yang ditolerir oleh Dinas Kesehatan. Pengajuan P-IRT ini relatif lama dalam prosesnya dari pengajuan pendaftaran sampai diperolehnya P-IRT karena Dinas Kesehatan cukup selektif dalam memberi perijinan. Disamping juga, prosesnya dibarengkan dengan para pengusul ukm lain karena jumlah ukm yang dilayani relatif banyak. Pengajuan P-IRT oleh UKM Nik's Soya (Annisa M) sudah selesai prosesnya dengan diperolehnya sertifikat penyuluhan dengan no : 067/3313/14 pada tanggal 19 Juli 2014. Sedangkan sertifikat P-IRT diperoleh dengan no : 2153313670153-18 pada tanggal 19 Juli 2014 yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Karanganyar. Untuk pengajuan P-IRT oleh UKM Nani Rahayu sudah selesai prosesnya dimana sudah diperolehnya sertifikat penyuluhan dengan no : 066331114 pada tanggal 25 Juli 2014 dan P-IRT yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Sukoharjo dengan No : 2133311010633-19 pada tanggal 25 Juli 2014.

P-IRT berlaku selama lima tahun dengan setiap 6 bulan sekali akan dilakukan monitoring oleh Dinas Kesehatan setempat. Dengan diperolehnya ijin ini, akan menambah kepercayaan konsumen terhadap keamanan pangan pada produk susu kedelai yang dihasilkan. Tahap selanjutnya, kedua ukm mitra melakukan redesain pada kemasannya dengan mencantumkan ijin tersebut.

Perbaikan Manajemen Pembukuan

Permasalahan yang dihadapi oleh kedua UKM adalah belum dilakukannya pembukuan keuangan. Padahal, banyak fungsi dilakukannya pembukuan usaha antara lain : mengetahui setiap transaksi yang ada dan dilakukan oleh pemilik usaha, mengetahui besarnya laba-rugi dan bahan evaluasi usaha (David Downey dan Steven Erickson, 1989). Oleh karena itu, pelatihan pembukuan praktis perlu dilakukan dengan tujuan agar kedua UKM mampu mengidentifikasi komponen

biaya baik biaya eksplisit (riil dikeluarkan) dan implisit (tidak riil dikeluarkan) serta menghitung pendapatan yang diperoleh.

Kedua UKM telah dilakukan pembenahan pada pembukuannya dengan melatih bagaimana melakukan pembukuan sederhana dan praktis. Kunci dalam pembukuan ini adalah kemauan masing-masing UKM untuk mengumpulkan nota pembayaran maupun pembelian dalam hariannya. Kebiasaan yang dilakukan adalah UKM jarang mengumpulkan nota-nota tersebut sehingga untuk merekapnya ke dalam pembukuan hanya perkiraan saja. Selain itu, merekap nota ke pembukuan sebenarnya merupakan hal yang mudah, tetapi membutuhkan niat dan keinginan untuk perubahan yang besar dari masing-masing UKM. Proses pembukuan usaha sudah dimulai dari masing-masing UKM.

Proses pembukuan keuangan yang sudah dilaksanakan dengan baik, kedua ukm mitra dapat melihat posisi keuangan usaha setiap minggunya, biaya produksi, penerimaan dan pendapatan yang diperoleh setiap harinya. Dengan mengetahui posisi keuangan usaha, ukm mitra dapat melakukan menekan biaya produksi atau mengefisienkan biaya produksi pada komponen biaya mana yang dapat ditekan. UKM mitra juga dapat membuat perencanaan pengembangan usaha terkait dengan kebutuhan modal yang dibutuhkan.

Pelatihan Perbaikan Rasa Susu Kedelai

Rasa kedelai yang sekarang terkadang berasa langu sehingga sering konsumen mengeluhkan hal tersebut. Dengan menetapkan standart rasa pada susu kedelai maka akan diperoleh rasa susu kedelai yang khas dan terbebas dari rasa langu sehingga konsumen semakin tertarik untuk mengkonsumsinya. Rasa langu ini diminimalisasi dengan mencampurkan sedikit jahe ke dalam cairan susu kedelai.

Setelah melakukan introduksi alat pembuat susu kedelai dilanjutkan dengan pelatihan perbaikan rasa susu kedelai. UKM Nani Rahayu mengalami kendala bahwa susu kedelai yang dibuat sering pecah sehingga mengurangi kualitasnya.

Susu kedelai yang pecah diatasi dengan sebelum susu kedelai mendidih, gula pasir jangan dicampurkan dulu kedalamnya karena hal ini akan menyebabkan penggumpalan sehingga pecah jika tidak diaduk-aduk.

Perbaikan rasa susu kedelai pada UKM Nani Rahayu dengan menambahkan instan jahe dan gula jawa sehingga aroma langu tidak terasa lagi. Setiap 1 kg kedelai dibutuhkan 15 L air, 1 kg gula pasir, 0,1 kg gula jawa, 25 gr jahe instan dimana rasanya enak dan tidak langu. Pada pelatihan ini juga dikenalkan aneka rasa seperti sirsat, melon, stroberry maupun coklat. *Essen/* perasa yang digunakan adalah sirup aneka rasa yang disesuaikan dengan keinginan konsumen. Sirup yang digunakan dikarenakan lebih terpercaya dalam sisi keamanan pangannya dan mudah dalam penggunaannya. Konsumen susu kedelai dari UKM Nani Rahayu adalah golongan usia dewasa ke atas sehingga permintaan terhadap produk ini cukup selektif.

Pelatihan perbaikan rasa susu kedelai juga dilakukan pada UKM Annisa Marthasari dimana pada UKM ini tidak ditambahkan dengan gula jawa tetapi diganti dengan garam dan jahe instan secukupnya. Pada UKM ini, *essen* yang digunakan adalah *essen* yang aman untuk dikonsumsi dimana setiap 2,5 gr dicampurkan kedalam 15 L susu kedelai. Proses produksi dalam penggunaan *essen/* perasa minuman berbeda di kedua ukm mitra karena masing-masing ukm mitra menonjolkan ciri khasnya.

Introduksi kemasan dengan cup sealer

Tim Pengabdian mengintroduksikan cup selaler kepada kedua UKM. 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, jimbeng untuk memanaskan susu kedelai yang berkapasitas masing-masing sampai 60 L dan wadah pengisi susu kedelai berkapasitas 14 L.

Tim Pengabdian melatih cara menggunakan cup sealer kepada kedua UKM bagaimana cara kerja, pemeliharaan alat, dan mengatasi kerusakan apabila mengalami masalah. Dalam kesempatan tersebut, juga diberikan jimbeng masing-masing sebanyak 2 unit dan 1 unit wadah untuk menuangkan air ke dalam plastik. Hasil introduksi diketahui bahwa kedua UKM belum cakap dalam menggunakan cup sealer karena pada waktu pengelasan masih banyak yang bolong/ plastik tidak merekat sempurna dengan gelas plastik. Penutup yang bolong dikarenakan cup sealer terlalu panas dan lama, sedangkan plastik yang tidak merekat dikarenakan cup sealer belum cukup panas. UKM perlu latihan dalam menggunakan cup sealer ini.

Perluasan Jaringan Pemasaran

Introduksi peralatan akan meningkatkan volume produksi sehingga pasar bagi produk susu kedelai harus diperluas. Perluasan jaringan pemasaran ke kantin sekolah/ perkantoran/ pasar/ tempat hiburan sore hari untuk mengejar kenaikan omset penjualan. Perluasan jaringan pemasaran yang ditempuh oleh UKM Nani Rahayu, dalam waktu dekat ini mendesain tutup kemasan cup dan kemasan plastik yang diberi nomor P-IRT untuk menjamin keamanan minuman susu kedelai. UKM Nani Rahayu telah memperluas jaringannya ke luar kompleks perumahan Joho dimana melakukan konsinyasi dengan kantin-kantin perkantoran kompleks Kantor Kabupaten Sukoharjo dan kantin sekolah. Perluasan jaringan pemasaran ini menyebabkan peningkatan omset penjualan per hari kurang lebih 150 bungkus susu kedelai kemasan plastik dan 50 cup.

UKM Annisa M memperluas pasarnya ke kantin-kantin sekolah di luar kompleks sekolahan dan pasar Jongke Kabupaten Karanganyar. P-IRT yang telah diperoleh akan dicantumkan dalam kemasan produk susu kedelainya. Perluasan jaringan pemasaran ini telah meningkatkan omset penjualan susu kedelai sebesar 350 kemasan plastik dan 50 kemasan cup.

Pendampingan dan Monitoring Kegiatan

Pendampingan dan monitoring dilaksanakan minimum dua minggu sekali dalam setiap tahap kegiatan yang sudah dilaksanakan mulai dari penggunaan peralatan produksi, proses produksi, manajemen sampai perluasan pemasaran. Pendampingan ini akan berhasil mencapai target jika dua belah pihak saling bersinergi untuk mencapai target yang telah ditetapkan.

Pendampingan pada penggunaan *cup sealer* di kedua mitra tidak menemui kendala karena kedua ukm mitra sudah meningkat keterampilannya dibandingkan pada waktu introduksi. Hal ini karena cup sealer dipakai untuk pengemasan susu kedelai dalam cup sehingga ukm semakin meningkat keterampilan dalam penggunaannya. Untuk mengemas 50 cup, dibutuhkan waktu kurang lebih satu jam dengan isi cup sebanyak 200 ml. *Branding* kemasan produk susu kedelai dari UKM Nani Rahayu diberi nama Rizky dan UKM Annisa Marthasari diberina merek Nik's Soya.

Pendampingan pada manajemen ditempuh dengan memotivasi kepada kedua mitra ukm untuk berusaha lebih gigih lagi dalam berusaha. Pengelolaan usaha ini perlu menambah karyawan produksi atau pemasaran karena jumlah produksi semakin meningkat. Karyawan dapat berasal dari keluarga dekat maupun tetangga yang masih menganggur atau memerlukan pekerjaan. Pemilik usaha ini juga harus dapat membagi waktu antara kegiatan sosial dengan kegiatan produktif karena terkadang mereka mengedepankan kegiatan sosial kemasyarakatan seperti tetangga mempunyai hajatan maka usahanya diliburkan.

Pendampingan di bidang pemasaran dilakukan dengan mencari terobosan-terobosan baru pasar bagi produk susu kedelai ini. Kedua mitra perlu mencermati kembali untuk segmentasi pasar dari susu kedelai ini sehingga target pemasaran bisa tercapai jika segmen yang kita tuju sesuai.

PENUTUP

Permasalahan yang dihadapi ukm dapat diselesaikan dengan kegiatan : 1) Fasilitasi perijinan PI-RT oleh kedua UKM , 2) Perbaikan manajemen pembukuan, 3) Pelatihan perbaikan rasa susu kedelai, 4) Introduksi kemasan dengan cup sealer, 5) Perluasan jaringan pemasaran, 6) Pendampingan dan monitoring kegiatan. Kegiatan yang telah dilaksanakan membawa dampak pada peningkatan usaha susu kedelai di kedua ukm yaitu : diperolehnya perijinan P-IRT dan rasa susu kedelai yang terstandart dapat memperluas pemasaran susu kedelai, perbaikan manajemen pembukuan, dan perbaikan pengemasan.

Pendampingan sangat diperlukan baik selama program maupun pasca program dalam rangka memandirikan mitra ukm. Pendampingan dilaksanakan mulai dari perbaikan proses produksi supaya lebih efisien, perluasan pasar dan perbaikan manajemen. Komitmen antara Tim Pengabdian dengan UKM sangat diperlukan untuk pencapaian target kegiatan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi yang telah membiayai program pengabdian monotahun dengan judul “IbM Peningkatan Usaha Susu Kedelai” Tahun 2014. Artikel kami ini merupakan bagian hasil dari hibah monotahun tersebut.

REFERENSI

- Alami Ilmiah. 2014. *Keuntungan dan Kerugian Minum Susu Kedelai*. <http://alamiilmiah.com/keuntungan-dan-kerugian-minum-susu-kedelai/>
- Analisa Usaha. 2014. *Analisa Usaha Susu Kedelai*. <http://analisausaha.biz/analisa-usaha-susu-kedelai/>
- David Downey dan Steven P. Erickson. 1989. *Manajemen Agribisnis*. Dialihbahasakan Rochidayat Ganda S dan Alfonsus Sirait. Erlangga. Jakarta.
- Ichda Ch., M.P. 2011. *Perijinan Pangan Bahan Ajar Pengendalian Mutu Pangan*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta
- John Heinerman. 2003. *Khasiat Kedelai Bagi Kesehatan Anda*. Prestasi Pustaka. Jakarta
- Rhina Uchyani dan Erlyna Wida R. 2014. *Laporan IbM Peningkatan Usaha Susu Kedelai*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- _____. 2014. *Aplikasi Mesin Penggiling Dan Pemeras Susu Kedelai Dalam Meningkatkan Efisiensi Produksi Pada Skala Home Industry*. Prosiding Seminar Nasional Percepatan Desa Berdikari Melalui Pemberdayaan Masyarakat dan Inovasi Tehnologi Tanggal 20-21 Nopember 2014. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto

