

Pengembangan Usaha Minuman Fungsional Berbasis Probiotik (Soyghurt) Sebagai Produk Unggulan dan Berdaya Saing

Evy Rossi*, Dewi Fortuna Ayu, Imelda Yunita, Ayu Diana, Erpiani Siregar, Jum'atri Yusri, & Atika Zarefar

Universitas Riau

* evy.rossi@lecturer.unri.ac.id

Abstrak Minuman fungsional berkembang pesat dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya kesehatan dan gaya hidup sehat, seperti mengonsumsi minuman fungsional. Beberapa minuman fungsional yang paling populer saat ini adalah minuman probiotik seperti soyghurt. Tujuan dari kegiatan ini adalah 1) untuk mensosialisasikan pentingnya mengonsumsi minuman fungsional dan memberikan pengetahuan tentang manfaat minuman fungsional untuk kesehatan. 2) Diversifikasi kedelai sebagai minuman probiotik kedelai dengan berbagai rasa dan hidangan yang mengikuti tren saat ini, dengan kemasan cangkir portabel. 3) Menjadikan unit usaha Program Unggulan Produk Intelektual Kampus (PUPIK) sebagai usaha yang memenuhi standar GMP dan memiliki legalitas usaha sehingga menjadi usaha mandiri yang berkelanjutan dan dapat memasuki pasar industri minuman fungsional di Kota Pekanbaru. Metode sistem pembelajaran partisipasi aktif menggunakan tahapan kegiatan meliputi persiapan, pengadaan bahan baku, produksi, dan pemasaran produk minuman fungsional. Hasil yang diperoleh adalah kegiatan yang telah dilakukan melalui pengembangan Badan Usaha Produk Intelektual Kampus (PUPIK) yang dilakukan dengan membuka gerai usaha pangan fungsional di lingkungan kampus, mengikuti promosi melalui pameran dan promosi melalui brosur dan *digital marketing*.

Kata kunci: minuman fungsional; probiotik; soyghurt; usaha kampus

Abstract. Functional drinks are growing rapidly with increasing public awareness of the importance of health and a healthy lifestyle, such as consuming functional drinks. Some of the most popular functional drinks today are probiotic drinks such as soyghurt. The objectives of this activity are 1) to socialize the importance of consuming functional drinks and provide knowledge about the benefits of functional drinks for health. 2) Diversification of Soy as a probiotic drink Soy with a variety of flavors and dishes that follow the current trend, with portable cup packaging. 3) Making the business unit of the Campus Intellectual Product Excellence Program (PUPIK) a business that meets GMP standards and has business legality so that it becomes a sustainable independent business and can enter the functional beverage industry market in Pekanbaru City. The active participation learning system method uses activity stages including preparation, procurement of raw materials, production, and marketing of functional beverage products. The results obtained are activities that have been carried out through the development of Campus Intellectual Product Enterprises (PUPIK) which are carried out by opening a Functional Food business outlet in the campus environment, participating in promotions through exhibitions and promotions through brochures and digital marketing.

Keywords: functional drink; probiotics; soyghurt; campus business

To cite this article: Rossi, E., Ayu, D. F., Yunita, I., Diana, A., Siregar, E., Yusri, J., & Zarefar, A. 2024. Pengembangan Usaha Minuman Fungsional Berbasis Probiotik (Soyghurt) Sebagai Produk Unggulan dan Berdaya Saing. *Unri Conference Series: Community Engagement* 6: 407-412. <https://doi.org/10.31258/unricsce.6.407-412>

© 2024 Authors

Peer-review under responsibility of the organizing committee of Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat 2024

PENDAHULUAN

Perkembangan industri pangan fungsional telah mengalami pertumbuhan yang signifikan dalam beberapa tahun terakhir. Salah satu produk yang menjadi perhatian adalah minuman fungsional berbasis probiotik, khususnya yoghurt. Yoghurt umumnya dibuat dari susu sapi (Rossi et al., 2021b), susu kambing (Wibawanti et al., 2022), campuran berbagai jenis susu hewani seperti rusa, kambing dan kerbau (Da Silva Gomes et al., 2022). Alternatif lain bahan baku pembuatan yoghurt berasal dari nabati seperti sari kedelai dan jagung (Devi et al., 2023) dan sari kacang hijau (Jannah, Rahardjo and Febrinasari, 2024). Yoghurt yang menggunakan bahan baku sari kedelai dikenal dengan nama soyghurt. Soyghurt ini dibuat dari berbagai dari susu kedelai 100% atau dikombinasikan dengan susu sapi dengan menggunakan starter bakteri asam laktat yang bersifat probiotik. Probiotik adalah mikroorganisme yang memberi manfaat bagi kesehatan yang mencernanya. Manfaat probiotik ini antara lain Probiotik telah terbukti mampu melindungi terhadap bakteri patogen (Rossi et al., 2021a), mengobati gangguan pencernaan pada usus (Martirosyan and Singh, 2015), mengurangi intoleransi laktosa (Leis et al., 2020), menjaga kadar kolesterol serum (Pourrajab et al., 2020), memiliki aktivitas antikarsinogenik (Górska et al., 2019), menurunkan trigliserida (Kassaian et al., 2019), dan meningkatkan fungsi kekebalan tubuh (Lee et al., 2017).

Pasar minuman fungsional berbasis probiotik, termasuk soyghurt, menunjukkan tren pertumbuhan yang positif. Hal ini didorong oleh meningkatnya kesadaran konsumen akan pentingnya menjaga kesehatan melalui pola makan yang seimbang. Soyghurt memiliki keunggulan sebagai alternatif bagi konsumen yang memiliki intoleransi laktosa atau menjalani pola makan berbasis nabati.

Perkembangan minuman fungsional soyghurt telah mengalami kemajuan yang signifikan sebagai alternatif minuman probiotik yang sehat. Soyghurt dikembangkan sebagai respon terhadap beberapa faktor, menurut (Labiba, Marjan and Nasrullah, 2020) peningkatan prevalensi penyakit tidak menular akibat perubahan pola konsumsi ke makanan cepat saji dan menciptakan minuman fungsional tinggi antioksidan untuk mencegah penyakit. Soyghurt juga dikembangkan sebagai respon pada kebutuhan akan alternative minuman probiotik bagi penderita intoleransi laktosa dan vegetarian (Rahardjo et al., 2022).

Soyghurt, sebagai minuman fungsional yang terbuat dari susu kedelai, memiliki potensi pasar yang besar, terutama bagi mereka yang mencari alternatif susu sapi atau produk susu nabati lainnya. Namun, untuk mencapai kesuksesan dalam bisnis ini, diperlukan strategi pengembangan usaha yang berdaya saing. Minuman fungsional soyghurt tengah mengalami perkembangan pesat, didorong oleh meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya gaya hidup sehat dan berkelanjutan. Soyghurt, yang terbuat dari susu kedelai fermentasi, menawarkan sejumlah manfaat kesehatan dan menjadi alternatif menarik bagi mereka yang memiliki intoleransi laktosa atau memilih pola makan nabati. Tren yang mendorong perkembangan yaitu 1. Konsumen semakin peduli akan kesehatan dan mencari produk makanan dan minuman yang mendukung gaya hidup sehat. Soyghurt, dengan kandungan protein, kalsium, dan probiotiknya, menjadi pilihan yang menarik, 2. Semakin banyak orang yang beralih ke pola makan nabati, baik karena alasan kesehatan, lingkungan, atau etika. Soyghurt, sebagai produk nabati, memenuhi kebutuhan pasar ini, 3. Produsen soyghurt terus berinovasi dengan menawarkan berbagai varian rasa, tekstur, dan tambahan bahan fungsional, seperti buah-buahan, biji-bijian, atau rempah-rempah. Menurut Al Falah and Maharani (2020) inovasi baru dalam pengembangan soyghurt dengan penambahan berbagai variasi rasa seperti buah-buahan, jagung, dan pemanis alami dan penambahan rasa bertujuan untuk meningkatkan cita rasa serta kandungan gizi soyghurt. Hal ini menarik minat konsumen dan memperluas pasar soyghurt.

Pengembangan usaha soyghurt terdapat permasalahan yaitu masih rendahnya tingkat kesadaran konsumen yang belum familiar dengan soyghurt, manfaatnya, atau bahkan menganggapnya sebagai produk yang kurang menarik dibandingkan yoghurt susu sapi. Perlu upaya dalam meningkatkan kesadaran dan penerimaan konsumen terhadap soyghurt sebagai minuman fungsional yang lezat dan sehat. Dalam pengembangan pemasaran minuman yoghurt, termasuk soyghurt, semakin kompetitif dengan banyaknya merek dan varian produk yang tersedia, serta perlu menetapkan harga yang kompetitif namun tetap menguntungkan, dengan mempertimbangkan biaya produksi dan distribusi pemasaran.

METODE PENERAPAN

Pengembangan Usaha Produk Intelektual Kampus (PUPIK) dilakukan dengan baik melalui unit-unit usaha di bawah naungan Fakultas yaitu Iptek bagi Inovasi Kewirausahaan Kampus (IbIKK). Strategi dan langkah-langkah pelaksanaan pengabdian solusi terhadap permasalahan dilakukan dengan melaksanakan kegiatan dengan strategi dan langkah pelaksanaan Penggunaan bahan baku kedelai dan susu yaitu a. Manajemen rantai pasok (Optimalkan persediaan bahan baku), b. Bidang produksi (Bahan baku dengan kualitas yang optimal), c. Inovasi produk (Mengembangkan produk baru dari kedelai dan susu).

HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

Manajemen Rantai Pemasok

Persediaan bahan baku yang optimal untuk usaha minuman soyghurt adalah kunci untuk menjaga kelancaran produksi, memenuhi permintaan pelanggan, dan menghindari kerugian akibat stok yang berlebihan atau kekurangan (Widiati and Azkia, 2023). Beberapa faktor yang perlu dipertimbangkan dalam menentukan persediaan optimal yaitu permintaan pelanggan: a. analisis data penjualan masa lalu untuk mengidentifikasi pola permintaan, seperti musiman, hari-hari tertentu, atau acara khusus, b. perkiraan penjualan dengan menggunakan data historis dan faktor-faktor lain, seperti tren pasar, promosi, dan kondisi ekonomi, untuk membuat perkiraan penjualan di masa depan. Pengelolaan *food loss and waste* (FLW) di Indonesia masih menjadi tantangan besar, yang berdampak pada ketersediaan pangan dan ketahanan pangan nasional (Azhar et al, 2023). Rekomendasi strategis dalam pengelolaan rantai pasok usaha minuman soyghurt, sehingga dapat meningkatkan ketahanan pangan dan daya saing produk di pasar. Hasil yang diharapkan adalah terciptanya sistem rantai pasok yang lebih efisien, yang tidak hanya menguntungkan pelaku usaha tetapi juga berkontribusi pada ketahanan pangan masyarakat (Widiati and Azkia, 2023).

Dalam konteks usaha minuman soyghurt, penting untuk memastikan bahwa bahan baku yang digunakan, seperti kedelai, dikelola dengan baik untuk mengurangi FLW dan meningkatkan ketahanan pangan. Menurut Goestjahjanti et al., (2023) pelaku usaha yang belum memaksimalkan potensi produk mereka dan tidak memiliki sistem yang baik untuk mengelola rantai pasok, yang dapat mengakibatkan kerugian dan ketidakstabilan pasokan. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis rantai pasok usaha minuman soyghurt, serta mencari solusi untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitasnya.

Bidang Produksi

Bidang produksi pada usaha minuman soyghurt memiliki peran krusial dalam menghasilkan produk berkualitas tinggi yang memenuhi standar keamanan pangan dan sesuai dengan harapan konsumen. Aspek penting dalam bidang produksi soyghurt adalah pemilihan bahan baku yaitu a. memilih kedelai berkualitas tinggi, baik kedelai lokal maupun impor, dengan memperhatikan kadar protein, lemak, dan kandungan nutrisi lainnya. Kedelai organik dapat menjadi nilai tambah bagi produk, b. memilih kultur starter yang tepat untuk menghasilkan fermentasi yang optimal dan rasa soyghurt yang diinginkan, kultur starter dapat berupa bakteri asam laktat atau kombinasi bakteri dan ragi, c. menggunakan bahan tambahan seperti gula, pemanis alami, perasa, buah-buahan, atau bahan fungsional lainnya sesuai dengan varian soyghurt yang akan diproduksi. Memastikan bahan tambahan tersebut aman dan sesuai dengan regulasi yang berlaku.

Pada kegiatan PUPIK ini soyghurt dibuat dengan menggunakan bahan baku yang mudah didapat di pasar local, di Pekanbaru. Formulasi bahan baku pembuatan soyghurt dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Formulasi bahan pembuat soyghurt

Bahan	Jumlah (%)
Susu kedelai	55,00
Susu UHT	35,00
Gula pasir	5,00
Starter	5,00
Total	100,00

Aspek bidang produksi juga dipengaruhi proses produksi: a. Proses persiapan kedelai meliputi pencucian, perendaman, penggilingan, dan pemasakan. Pastikan proses ini dilakukan dengan higienis untuk mencegah kontaminasi bakteri atau mikroorganisme berbahaya lainnya, b. Fermentasi merupakan tahap kunci dalam produksi soyghurt. Kontrol suhu dan waktu fermentasi dengan tepat untuk menghasilkan soyghurt dengan rasa dan tekstur yang optimal, c. Kemas soyghurt dalam wadah yang bersih dan kedap udara. Soyghurt disimpan pada suhu dingin $\pm 4^{\circ}\text{C}$ untuk menjaga kualitas dan memperpanjang masa simpannya. Bidang produksi keamanan pangan: a. Jaga kebersihan seluruh peralatan, lingkungan produksi, dan pekerja untuk mencegah kontaminasi silang dan memastikan keamanan produk, b. Pengendalian mutu dilakukan pengujian secara berkala untuk memastikan soyghurt memenuhi standar kualitas dan keamanan pangan, c. Pelabelan sebagai informasi yang akurat pada label produk, termasuk daftar bahan, tanggal produksi, dan masa simpan.

Inovasi Produk

Inovasi produk adalah kunci untuk menjaga daya saing dan menarik minat pelanggan dalam usaha minuman soyghurt. Menurut Faqihuddin et al. (2023) inovasi pengembangan produk usaha minuman soyghurt, yang merupakan kombinasi dari dua istilah penting: "inovasi" dan "produk usaha". Inovasi merujuk pada proses menciptakan sesuatu yang baru atau memperbaiki sesuatu yang sudah ada, sedangkan produk usaha adalah barang atau jasa yang dihasilkan untuk memenuhi kebutuhan pasar. Usaha minuman kekinian menggunakan strategi pemasaran digital untuk menjangkau konsumen muda, memanfaatkan media sosial untuk mempromosikan produk mereka. Penyajian yang menarik dan kemasan praktis dalam gelas plastik (Gambar 1) dan botol plastik (Gambar 2) juga menjadi fokus utama untuk menarik perhatian pasar.



Gambar 1. Soyghurt kemasan gelas plastik



Gambar 2. Soyghurt kemasan botol plastik

Ide inovasi yang dapat diterapkan adalah varian rasa yang unik dan menarik yaitu a. Memanfaatkan buah-buahan lokal yang sedang musim atau kurang dikenal untuk menciptakan rasa yang unik dan eksotis (soyghurt rasa terong belanda, sirsak, atau mangga), b. Tambahkan sentuhan rempah-rempah seperti kayu manis, jahe, atau kapulaga untuk memberikan rasa yang hangat dan khas, c. Ciptakan kombinasi rasa yang tidak biasa. Menurut Susilawati and Lamtumiari (2023) inovasi produk minuman dapat mencakup berbagai aspek, seperti pengolahan bahan makanan, pemanfaatan teknologi, dan kesadaran masyarakat terhadap kesehatan. Pengolahan bahan makanan, misalnya, adalah proses yang penting untuk menghasilkan produk minuman yang tidak hanya enak tetapi juga bergizi. Inovasi produk memberikan konsumen lebih banyak pilihan minuman soyghurt yang sesuai dengan selera dan kebutuhan. Inovasi dalam rasa, tekstur, kemasan, dan pengalaman konsumen dapat membuat minuman soyghurt lebih menarik dan menyenangkan untuk dikonsumsi, serta Inovasi yang berfokus pada peningkatan kandungan nutrisi atau manfaat kesehatan dapat memberikan nilai tambah bagi konsumen yang

peduli kesehatan.

Tingkat Ketercapaian Sasaran Program

Evaluasi tingkat ketercapaian sasaran program pengembangan usaha berdasarkan pengenalan produk soyghurt dapat dilakukan dengan melihat beberapa indikator kunci berikut:

1. Peningkatan penjualan produk soyghurt setelah pengenalan produk menunjukkan bahwa konsumen tidak hanya tertarik tetapi juga memutuskan untuk membeli.
2. Produk soyghurt berhasil menarik pelanggan, ini menunjukkan bahwa pengenalan produk berhasil memperluas pangsa pasar Anda.
3. Pelanggan membeli produk Anda lebih dari sekali, ini menunjukkan bahwa mereka puas dengan produk dan kemungkinan akan terus membelinya di masa depan.
4. Pengenalan produk soyghurt berkontribusi pada peningkatan pendapatan.

Dengan menganalisis indikator-indikator di atas, maka ketercapaian sasaran program PUPIK dapat dievaluasi berdasarkan pengenalan produk soyghurt yang dilakukan dalam berbagai even (Gambar 3). Dampak pengenalan produk, belum dapat terlihat langsung dan kemungkinan memerlukan waktu untuk berkembang. Oleh karena itu, upaya untuk terus memantau indikator-indikator ini harus tetap dilakukan dalam jangka panjang dan melakukan penyesuaian strategi sesuai waktu dan perkembangannya.



Gambar 3. Promosi dan pemasaran produk pangan fungsional

KESIMPULAN

Pengembangan usaha minuman soyghurt melibatkan berbagai aspek penting, mulai dari pemilihan bahan baku berkualitas, proses produksi yang higienis, hingga inovasi produk dan pemasaran yang efektif. Aspek-aspek penting dalam produksi soyghurt meliputi pemilihan bahan baku berkualitas tinggi, proses produksi yang higienis dan terkontrol, serta perhatian terhadap keamanan pangan. Inovasi dan pengembangan produk juga menjadi kunci untuk menarik minat konsumen dan bersaing di pasar. Persediaan bahan baku yang optimal sangat penting untuk menjaga kelancaran produksi, memenuhi permintaan pelanggan, dan menghindari kerugian. Inovasi produk merupakan kunci untuk menjaga daya saing dan menarik minat pelanggan. Beberapa ide inovasi meliputi varian rasa yang unik, tekstur yang berbeda, manfaat kesehatan tambahan, kemasan yang kreatif dan ramah lingkungan. Evaluasi tingkat ketercapaian sasaran program pengembangan usaha dapat dilakukan melalui indikator-indikator seperti peningkatan penjualan, perluasan pangsa pasar, peningkatan brand awareness, inovasi produk, efisiensi operasional, dampak sosial dan lingkungan, serta kepuasan pelanggan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) dan Fakultas Pertanian Universitas Riau yang telah mendanai sehingga kegiatan Pengabdian Program Usaha Produk Intelektual Kampus (PUPIK) dengan no kontrak:15696/UN19.5.1.3/AL.04/2024 dapat dilaksanakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Devi, M., Hidayah, K., Kiranawati, T. and Nurjanah, N., 2023. Quality Study of Sweet Corn Extract Yoghurt (*Zea mays saccharata sturt*) with Red Bean Extract (*Phaseolus vulgaris*) Substitution.
- Al Falah, S.A.N.W. and Maharani, S., 2020. Perkembangan Yoghurt Susu Kedelai. *Journal of Food and Culinary*, 3(2), p.84.
- Faqihuddin, F., Soedarto, T., Sumarsih, E. and Permata Bunda, C.A., 2023. Peran Inkubator Agribisnis Dalam

- Pengembangan Ekosistem Kewirausahaan Berbasis Pertanian. *Jurnal Agribisnis*, 12(1), pp.45–54.
- Goestjahjanti, F., Winanti, Basuki, S., Lestari, S. and Fayzhall, M., 2023. Meningkatkan Produktivitas UMKM dan Ketahanan Pangan Melalui Pelatihan dan Penanaman Pohon pada Kampung Tematik Drum Bujana Kabupaten Tangerang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Progresif Humanis Brainstorming*, 6(1), pp.139–145.
- Górska, A., Przystupski, D., Niemczura, M.J. and Kulbacka, J., 2019. Probiotic Bacteria: A Promising Tool in Cancer Prevention and Therapy. *Current Microbiology*, [online] 76, pp.939–949. Available at: <https://doi.org/10.1007/s00284-019-01679-8>.
- Jannah, M., Rahardjo, S.S. and Febrinasari, R.P., 2024. Formulation of Soygurt Mung Bean with Date Juice as Adjuvant Therapy for Diabetes Mellitus. 2024, pp.72–77.
- Kassaian, N., Feizi, A., Aminorroaya, A. and Amini, M., 2019. Probiotic and synbiotic supplementation could improve metabolic syndrome in prediabetic adults: A randomized controlled trial. *Diabetes and Metabolic Syndrome: Clinical Research and Reviews*, [online] 13(5), pp.2991–2996. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.dsx.2018.07.016>.
- Labiba, N.M., Marjan, A.Q. and Nasrullah, N., 2020. Pengembangan Soyghurt (Yoghurt Susu Kacang Kedelai) Sebagai Minuman Probiotik Tinggi Isoflavon. *Amerta Nutrition*, 4(3), p.244.
- Lee, A., Lee, Y.J., Yoo, H.J., Kim, M., Chang, Y., Lee, D.S. and Lee, J.H., 2017. Consumption of dairy yogurt containing *Lactobacillus paracasei* ssp. *paracasei*, *Bifidobacterium animalis* ssp. *lactis* and Heat-Treated *Lactobacillus plantarum* improves immune function including natural killer cell activity. *Nutrients*, 9(6).
- Leis, R., Castro, M.-J. de, Lamas, C. de, Picáns, R. and Couce, M.L., 2020. nutrients Effects of Prebiotic and Probiotic Supplementation on Lactase Deficiency and Lactose Intolerance : *Nutrients*, 12(Li), pp.1–13.
- Martirosyan, D.M. and Singh, J., 2015. A new definition of functional food by FFC: What makes a new definition unique? *Functional Foods in Health and Disease*, 5(6), pp.209–223.
- Pourrajab, B., Fatahi, S., Dehnad, A., Varkaneh, H.K. and Shidfar, F., 2020. The impact of probiotic yogurt consumption on lipid profiles in subjects with mild to moderate hypercholesterolemia: A systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases*, [online] 30(1), pp.11–22. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.numecd.2019.10.001>.
- Rahardjo, M., Sihombing, P., Vp, F., Rahardjo, M., Sihombing, M. and Firdaus, V.P., 2022. Karakteristik fisik soyghurt Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Yoghurt Kedelai (Soyghurt) The Effect of Honey Addition On Physical Characteristics of Soy Yogurt (Soyghurt). *Journal of Tropical Agrifood*, pp.96–104.
- Rossi, E., Ali, A., Efendi, R., Restuhadi, F., Zalfiatri, Y., Sofyan, Y., Aritonang, S.N. and Purwati, E., 2021a. Characterization of Bacteriocin Produced by Lactic Acid Bacteria Isolated from Solid Waste of Soymilk production. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 709(1).
- Rossi, E., Restuhadi, F., Efendi, R. and Dewi, Y.K., 2021. Physicochemical and Microbiological Properties of Yoghurt Made with Microencapsulation Probiotic Starter on Cold Storage. *Biodiversitas*, 22(4), pp.2012–2018.
- Da Silva Gomes, R.D., Bezerra, M.D.F., Macêdo, C.S., De Oliveira, I.L.S., Borba, L.H.F., Urbano, S.A., Anaya, K., Chagas, B.M.E., De Andrade Neto, J.C., De Oliveira, J.P.F. and Rangel, A.H.D.N., 2022. Chemical evaluation of donkey milk yoghurt mixed with milk from different animal species. *Food Science and Technology (Brazil)*, 42, pp.4–8.
- Susilawati and Lamtumiari, D. J. 2023. Hubungan Pengetahuan Terhadap Perilaku Ibu Hamil dalam Pengolahan Bahan Makanan Yang Aman Bagi Ibu Hamil. *Jurnal Kebidanan : Jurnal Ilmu Kesehatan Budi Mulia*, 13(2), pp.188–194.
- Wibawanti, J.M.W., Mulyani, S., Hartanto, R., Al-Baarri, A.N., Pramono, Y.B. and Legowo, A.M., 2022. The Characteristics of Goat Milk Synbiotics-Yogurt using *Lactobacillus plantarum* as Probiotic and Inulin of Mangrove Apple (*Sonneratia caseolaris*). *Advances in Animal and Veterinary Sciences*, 10(11), pp.2457–2463.
- Widiati, S. and Azkia, L.I., 2023. Strategi Pengembangan Usaha Dan Peran Sertifikasi Halal Produk Pangan Lokal Umkm Dalam Menunjang Ketahanan Pangan Tingkat Rumah Tangga. *Sebatik*, 27(1), pp.398–406