

Pengembangan Produk Lokal Moci Susu : Inovasi Dari Desa Peternak Sapi Perah Di Desa Sukajaya

Faris Awaludin¹, Muhammad Shoumi Aditya², Nabila Siti Ghaida³, Nanda Aidila Fitri Nabilah⁴, Ida Nuraida⁶

¹Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: farisawaludin22@gmail.com

²Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: mshoumia@gmail.com

³Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: nabila.ghaida12@gmail.com

⁴Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: nanda.aidilafn@gmail.com

⁵Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: idanuraida@uinsgd.ac.id

Abstrak

Desa Sukajaya RW 05 memiliki akses langsung ke bahan baku susu segar berkualitas tinggi, namun para warga masih belum dapat mengolah susu menjadi barang yang bernilai jual tinggi, sehingga mereka hanya menjual susu tanpa diolah dengan harga rendah, maka sesuai dengan metode pengabdian kami yakni Sisdamas atau Sistem Pemberdayaan Masyarakat, pemberdayaan dalam metode ini dimaksudkan dengan memberikan sumber daya, kesempatan, pengetahuan, dan keterampilan kepada warga untuk meningkatkan kemampuan mereka dalam menentukan masa depan mereka sendiri dan berpartisipasi pada upaya mempengaruhi kehidupan dari kelompoknya. Hasil dari salah satu program kerja yang dilakukan adalah pengolahan susu sapi segar dari sumber daya desa yang melimpah menjadi suatu produk yang memiliki nilai tambah rupiah, sebagai solusi untuk meningkatkan perekonomian desa dengan menggunakan sistem pemberdayaan masyarakat, yang pada kasus ini adalah pemuda atau karang taruna juga kelompok wanita dari kalangan ibu-ibu. Setelah melaksanakan tiga kali eksperimen akhirnya dinyatakan berhasil dan telah memenuhi target serta harapan. Hasil dari eksperimen mochu menghasilkan tiga rasa mochu yaitu rasa susu, rasa kacang dan rasa coklat.

Kata Kunci: Sukajaya, Pengabdian, Pemberdayaan, Masyarakat

Abstract

Sukajaya Village RW 05 has direct access to high quality fresh milk raw materials, but the residents are still unable to process milk into goods with high selling value, so they only sell unprocessed milk at low prices, so in accordance with our service method, namely Sisdamas or Community Empowerment System, empowerment in this method is intended to provide resources, opportunities, knowledge and skills to citizens to increase their ability to determine their own future and participate in efforts to influence the lives of their group. The result of one of the work programs carried out is

the processing of fresh cow's milk from abundant village resources into a product that has added value, as a solution to improve the village economy by using a community empowerment system, which in this case is youth or youth organizations as well. women's group from among mothers. After carrying out three experiments, it was finally declared successful and had met targets and expectations. The results of the mochu experiment produced three mochu flavors, namely milk flavor, peanut flavor and chocolate flavor.

Keywords: *Sukajaya, Service, Empowerment, Community*

A. PENDAHULUAN

Desa Sukajaya RW 05, sebuah desa yang terletak di kawasan pegunungan Lembang dengan alam yang subur, telah lama dikenal sebagai salah satu pusat wisata dan peternakan sapi perah yang ada di kabupaten Bandung Barat. Dengan total penduduk berdasarkan jenis kelamin paling besar yaitu perempuan dengan jumlah 581 jiwa dari total penduduk berdasarkan jenis kelamin dan yang sedikit yaitu laki-laki berjumlah 565 jiwa dari total penduduk berdasarkan jenis kelamin.

Terdapat banyak masyarakat RW 05 desa Sukajaya yang dimulai dari anak-anak hingga dewasa. Diketahui penduduk dengan usia paling banyak yaitu usia 15-59 tahun sebanyak 827 jiwa, usia 0-14 tahun dengan jumlah 236 jiwa dan usia 60 tahun keatas dengan jumlah 83 jiwa. Sehingga masyarakat RW 05 desa Sukajaya didominasi masyarakat yang berusia 15-59 tahun dengan kategori usia produktif tinggi. Usia produktif adalah tingkatan usia dimana seseorang akan mampu menghasilkan produk maupun jasa atau usia dimana seseorang akan mampu bekerja dengan baik.

Mata pencaharian masyarakat RW 05 desa Sukajaya cukup beragam, kehidupan sosial ekonomi masyarakat desa Sukajaya didominasi oleh kegiatan pertanian dan peternakan, hal ini dikarenakan sumber daya alam yang sesuai untuk menanam bunga dan sayur-sayuran serta beternak sapi perah. Masyarakat peternak sapi perah biasanya menyalurkan hasil susunya ke KPSBU. Sehingga kurangnya pemahaman peternak untuk mengelola hasil susunya untuk dijadikan suatu produk olahan sendiri.

Dengan data kependudukan diatas, mayoritas penduduknya menggantungkan hidup dari sektor peternakan dan pertanian, khususnya produksi susu, desa ini memiliki potensi besar dalam industri pengolahan susu. Namun, tantangan yang dihadapi oleh para peternak adalah rendahnya nilai tambah dari produk susu mentah yang mereka hasilkan. Harga susu segar sering kali tidak stabil dan bergantung pada pengepul yang dalam hal ini KPSBU, yang pada gilirannya memengaruhi pendapatan peternak lokal. Untuk menghadapi tantangan ini, maka dari itu diperlukan adanya pemberdayaan Masyarakat dalam menghadapi tantangan tersebut.

Moci susu merupakan produk inovatif yang menggabungkan bahan dasar tradisional tepung ketan dengan susu segar, menciptakan cita rasa yang unik dan berbeda dari moci biasa. Inovasi ini tidak hanya menjadi solusi untuk meningkatkan nilai tambah susu lokal, tetapi juga berpotensi menjadi produk unggulan desa yang dapat bersaing di pasar yang lebih luas, baik nasional maupun internasional. Selain itu, pengembangan produk lokal ini merupakan bagian dari strategi pemberdayaan

ekonomi masyarakat desa, di mana para peternak tidak lagi hanya bergantung pada penjualan susu mentah, tetapi juga terlibat dalam proses produksi dan pemasaran produk olahan.

Menurut (Santoso, 2021) inovasi produk lokal seperti moci susu sangat penting dalam meningkatkan daya saing ekonomi desa. Produk lokal yang unik dapat menarik perhatian konsumen di luar desa dan memberikan nilai tambah yang signifikan bagi produk tersebut. Lebih jauh lagi, pengembangan produk lokal ini juga berkontribusi pada pelestarian budaya dan kearifan lokal, di mana resep tradisional moci diadaptasi dengan menggunakan bahan-bahan khas daerah setempat.

Desa Sukajaya RW 05 memiliki posisi strategis dalam mengembangkan industri moci susu. Selain memiliki akses langsung ke bahan baku susu segar berkualitas tinggi, desa ini juga didukung oleh semangat gotong royong masyarakatnya yang kuat. Selain itu, akses tempat wisata yang banyak di daerah tersebut menjadi keuntungan lebih yang dapat meningkatkan potensi dalam pengembangan produk tersebut. Kolaborasi antara peternak sapi perah, pengrajin moci, dan pemerintah desa menjadi kunci utama dalam keberhasilan pengembangan produk ini. Sebagai bagian dari program pengembangan ekonomi lokal, pemerintah desa juga aktif mendukung promosi moci susu melalui berbagai pameran dan kegiatan pemasaran di tingkat kabupaten dan provinsi.

Pentingnya inovasi dalam pengembangan produk lokal ini juga tercermin dari semakin meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya mendukung produk-produk lokal yang berkelanjutan. Produk moci susu tidak hanya memberikan keuntungan ekonomi bagi masyarakat Desa Sukajaya, tetapi juga mempromosikan konsep pertanian dan peternakan yang ramah lingkungan. Dengan memanfaatkan susu lokal yang diproduksi secara etis dan berkelanjutan, produk ini dapat menjadi contoh bagaimana ekonomi desa dapat berkembang tanpa merusak ekosistem alam sekitarnya.

Dalam jangka panjang, pengembangan moci susu diharapkan dapat memberikan dampak yang lebih luas bagi ekonomi lokal. Menurut penelitian (Amirullah, 2020) pengolahan produk susu menjadi berbagai jenis makanan dan minuman olahan merupakan salah satu cara paling efektif untuk meningkatkan pendapatan peternak. Di banyak daerah, para peternak yang hanya menjual susu segar sering kali mengalami fluktuasi pendapatan yang tinggi, tergantung pada harga pasar yang berubah-ubah. Dengan mengolah susu menjadi produk bernilai tambah seperti moci susu, peternak dapat mencapai stabilitas pendapatan yang lebih baik dan mendorong pertumbuhan ekonomi yang lebih merata di desa.

Inovasi ini juga diharapkan dapat membuka peluang kerja baru bagi masyarakat lokal, terutama bagi para wanita dan pemuda yang mungkin tidak terlibat langsung dalam sektor peternakan. Produksi moci susu memerlukan keterampilan khusus, seperti pembuatan adonan, pengisian, dan pengemasan, yang dapat dilatih kepada masyarakat. Dengan demikian, moci susu bukan hanya menjadi simbol inovasi ekonomi, tetapi juga sarana pemberdayaan masyarakat lokal.

Sebagai produk yang lahir dari kearifan lokal dan memanfaatkan potensi alam yang ada di desa, moci susu memiliki potensi besar untuk menjadi produk unggulan

yang tidak hanya dikenal di tingkat lokal, tetapi juga dapat dipasarkan secara nasional bahkan internasional. Tantangan berikutnya adalah bagaimana meningkatkan kualitas produk, memperluas jaringan pemasaran, dan mengembangkan branding yang kuat agar moci susu dapat bersaing di pasar yang semakin kompetitif.

Desa Sukajaya RW 05, melalui inovasi moci susu, telah menunjukkan bahwa dengan kreativitas dan semangat kolaborasi, desa-desa di Indonesia memiliki potensi besar untuk berkembang secara mandiri dan berkelanjutan. Inovasi produk lokal seperti ini menjadi salah satu pilar penting dalam mendukung pembangunan ekonomi desa dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat.

Di tengah berbagai upaya pemerintah untuk meningkatkan perekonomian pedesaan melalui optimalisasi potensi lokal, pengembangan produk seperti moci susu di Desa Sukajaya RW 05 menjadi salah satu contoh nyata keberhasilan program tersebut. Keberhasilan ini tidak hanya bertumpu pada ketersediaan bahan baku yang melimpah, namun juga pada keuletan dan kreativitas masyarakat desa dalam menghadapi tantangan ekonomi global. Desa Sukajaya, dengan jumlah penduduk yang sebagian besar menggantungkan hidup dari sektor peternakan, mulai melihat pentingnya diversifikasi ekonomi. Selama bertahun-tahun, ketergantungan pada penjualan susu mentah sering kali membuat perekonomian desa ini rapuh terhadap perubahan harga di pasar, yang kerap kali berfluktuasi tanpa bisa diprediksi oleh para peternak kecil.

Sebagai contoh, menurut (Hidayat, 2019), harga susu mentah di Indonesia sering mengalami ketidakstabilan karena berbagai faktor eksternal, termasuk harga impor bahan pakan, perubahan iklim, hingga kebijakan impor susu dari negara lain. Dampaknya, peternak lokal di desa seperti Sukajaya sering kali harus menghadapi penurunan pendapatan yang signifikan, bahkan ketika produksi susu mereka meningkat. Hal inilah yang mendorong mereka untuk mencari cara lain dalam meningkatkan nilai ekonomi dari susu yang mereka hasilkan.

Di sinilah inovasi produk lokal seperti moci susu memainkan peran penting. Tidak hanya menambah nilai produk secara ekonomis, inovasi ini juga memperkenalkan produk olahan berbahan dasar susu yang unik ke pasar yang lebih luas. Moci susu menggabungkan cita rasa tradisional Indonesia, yaitu moci yang berbasis tepung ketan, dengan susu segar sebagai bahan utama, menghasilkan perpaduan rasa yang belum banyak dikenal di pasar domestik, apalagi internasional. Produk ini berpotensi menarik perhatian konsumen yang mencari sesuatu yang baru dan berbeda, terutama di era di mana minat konsumen terhadap produk-produk lokal yang autentik dan sehat semakin meningkat.

(Suharto, 2020) mencatat bahwa tren konsumsi produk berbasis susu terus meningkat, terutama di kalangan masyarakat urban yang semakin sadar akan pentingnya nutrisi dalam pola makan sehari-hari. Moci susu sebagai salah satu produk yang mengandung protein tinggi dari susu segar, bisa menjadi pilihan camilan yang sehat dan lezat. Selain itu, dengan memanfaatkan produk susu lokal, inovasi ini juga sejalan dengan semangat gerakan farm-to-table yang semakin populer di Indonesia, di mana konsumen semakin tertarik pada produk-produk yang berasal dari sumber yang diketahui dan diproduksi secara berkelanjutan.

Pengembangan moci susu juga memberikan peluang besar dalam menciptakan lapangan kerja baru di Desa Sukajaya RW 05. Proses produksi moci, yang melibatkan pembuatan adonan, pengisian, pembungkusan, hingga pemasaran, memerlukan keterampilan yang dapat dilatih kepada masyarakat lokal, khususnya ibu rumah tangga dan pemuda desa. Dengan demikian, proyek ini tidak hanya membantu meningkatkan pendapatan peternak sapi perah, tetapi juga memberikan dampak positif terhadap kelompok-kelompok masyarakat yang sebelumnya mungkin tidak terlibat langsung dalam industri peternakan.

Selain itu, melalui sinergi dengan program pemerintah yang mendorong pembangunan ekonomi desa berbasis industri kreatif dan produk lokal, inovasi moci susu dapat menjadi model pengembangan ekonomi yang berkelanjutan. Program-program seperti One Village One Product (OVOP), yang bertujuan untuk mempromosikan produk lokal unggulan dari setiap desa di Indonesia, dapat dijadikan platform untuk mendorong popularitas moci susu dari Desa Sukajaya ke pasar yang lebih luas. Dukungan dari pemerintah dalam hal pelatihan, penguatan modal usaha, dan bantuan pemasaran tentu akan semakin mempercepat pertumbuhan industri moci susu ini.

Keberhasilan pengembangan moci susu juga dapat dilihat sebagai salah satu bentuk respons masyarakat desa terhadap perkembangan industri pariwisata di Indonesia, terutama di kawasan pedesaan. (Iskandar, 2018) mencatat bahwa desa-desa dengan produk khas lokal yang kuat cenderung lebih menarik bagi wisatawan, terutama mereka yang mencari pengalaman autentik dan ingin berinteraksi dengan budaya lokal. Produk-produk seperti moci susu memiliki daya tarik tidak hanya sebagai barang konsumsi, tetapi juga sebagai souvenir khas yang dapat membawa cerita dan identitas lokal kepada konsumen yang lebih luas.

Maka dari itu fokus pengabdian ini ialah untuk memberdayakan masyarakat desa Sukajaya agar dapat memunculkan lapangan kerja baru bagi masyarakat sekitar. Dengan semakin meningkatnya minat terhadap wisata kuliner dan produk lokal, produk seperti moci susu berpotensi menjadi ikon baru bagi Desa Sukajaya. Seiring dengan promosi yang tepat, produk ini dapat menjadi simbol dari keberhasilan desa dalam mengembangkan ekonomi berbasis potensi lokal, sekaligus memberikan dampak positif bagi kehidupan sosial dan ekonomi masyarakat. Inovasi ini mencerminkan semangat kemandirian, keberlanjutan, dan kreativitas masyarakat dalam menghadapi tantangan ekonomi modern, serta memberikan harapan bahwa desa-desa di Indonesia memiliki potensi besar untuk berkembang melalui produk-produk yang unik dan bernilai tinggi.

B. METODE PENGABDIAN

Metode pengabdian yang kami lakukan dalam kegiatan KKN ini disebut dengan Sisdamas KKN. Sisdamas adalah sebuah model pengabdian kepada masyarakat yang dikembangkan oleh UIN Sunan Gunung Djati Bandung. Model ini merupakan sebuah bentuk pengabdian berbasis Pembedayaan yang melibatkan kerja sama antara fasilitator yang berasal dari kampus UIN Sunan Gunung Djati dan masyarakat. Pemberdayaan dalam metode ini dimaksudkan dengan memberikan sumber daya, kesempatan, pengetahuan, dan keterampilan kepada warga untuk meningkatkan kemampuan mereka dalam menentukan masa depan mereka sendiri dan

berpartisipasi pada upaya mempengaruhi kehidupan dari kelompoknya. Dalam hal ini pengabdian dilaksanakan di Desa Sukajaya, Kecamatan Lembang, Kabupaten Bandung Barat dengan melaksanakan 4 siklus yang terdiri dari, Sosialisasi Awal, Rembug Warga, dan Refleksi Sosial, Pemetaan Sosial, dan Pengorganisasian Masyarakat, Pelaksanaan Program, Monitoring dan Evaluasi, dan Perencanaan Partisipatif, dan Sinergi Program.

C. PELAKSANAAN KEGIATAN

Pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Sukajaya merupakan bagian dari tugas pengabdian penulis sebagai mahasiswa kepada masyarakat, yang juga merupakan salah satu aspek dari Tri Dharma Perguruan Tinggi. Kegiatan ini berlangsung selama 35 hari atau kurang lebih satu bulan, dimulai pada tanggal 28 Juli 2024 hingga 31 Agustus 2024. Sepanjang periode tersebut, mahasiswa dalam kelompok KKN 348 berinteraksi langsung dengan masyarakat, mengidentifikasi masalah lokal, serta menawarkan solusi melalui program-program yang telah disusun dengan menggunakan metode pengabdian SISDAMAS atau Sistem Pemberdayaan Masyarakat.

Pelaksanaan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini dilakukan secara terencana dan sistematis melalui beberapa tahapan, yaitu:

1. Sosialisasi Awal, Rembug Warga, dan Refleksi Sosial



Gambar 1. Kegiatan rembug warga

Tahap awal pelaksanaan kegiatan KKN dimulai dengan sosialisasi kepada warga desa. Menurut Suharto (2005), sosialisasi awal dalam kegiatan pembangunan masyarakat adalah langkah penting untuk membangun kepercayaan dan komitmen masyarakat terhadap program yang akan dijalankan. Oleh karenanya, pada tahap ini mahasiswa KKN melakukan perkenalan diri dan pengenalan tujuan dari program KKN yang akan dilaksanakan. Selanjutnya, diadakan rembug warga, yaitu forum diskusi terbuka antara mahasiswa KKN dan masyarakat setempat. Melalui rembug warga, masyarakat diajak untuk berdiskusi juga mengidentifikasi bersama masalah-masalah yang dihadapi serta harapan terhadap program KKN. Lalu, mahasiswa dan masyarakat bersama-sama menganalisis kondisi sosial, ekonomi, dan lingkungan desa untuk menentukan prioritas program yang akan dilaksanakan, sehingga rencana program menjadi lebih relevan dengan situasi yang ada di lapangan. Kegiatan ini yang selanjutnya disebut dengan refleksi sosial.

Adapun masalah utama yang kelompok 348 dapatkan dari hasil rembug warga adalah masalah Ekonomi. Meskipun terkenal dengan desa yang kaya akan susu,

nyatanya masyarakat disana tidak dapat mengolah produk matang dari susu hasil ternaknya sendiri. Sehingga, perekonomian sebagian besar masyarakat yang merupakan seorang peternak terbilang cukup rendah. Para peternak hanya menjual susu pada koperasi atau perusahaan luar dengan harga yang terbilang murah. Harapan masyarakat pada program KKN ini adalah untuk dapat membantu memberi inovasi juga semangat kepada pemuda/karang taruna dan masyarakat desa agar dapat meningkatkan perekonomian desa dengan tetap menerapkan sistem pemberdayaan masyarakat.

2. Pemetaan Sosial, dan Pengorganisasian Masyarakat



Gambar 2. Pemetaan sosial dan pengorganisasian

Pemetaan sosial memungkinkan mahasiswa dan masyarakat mengidentifikasi potensi, tantangan, serta struktur sosial desa. Chambers (1997) menyatakan bahwa pemetaan sosial membantu memperkuat pemahaman tentang konteks lokal dan memastikan bahwa intervensi program didasarkan pada kebutuhan riil masyarakat. Dari penjelasan tersebut dapat disimpulkan bahwa pemetaan sosial merupakan salah satu teknik penting dalam pembangunan masyarakat. Sementara itu, pengorganisasian masyarakat bertujuan untuk memastikan bahwa pelaksanaan kegiatan dalam program terencana ini diikuti dengan partisipasi aktif dari berbagai kalangan masyarakat, termasuk tokoh adat, pemuda/karang taruna, kelompok wanita, dsb.

Pada tahap ini, penulis mendapati berbagai potensi dari letak geografis desa Sukajaya yang berada pada kawasan wisata, sehingga perdagangan produk oleh – oleh memiliki peluang tinggi. Selain itu, desa Sukajaya juga memiliki sekolah yang terbilang cukup banyak, baik negeri maupun swasta. Dalam pengorganisasian masyarakat, desa Sukajaya terkhususnya RW 05 dan RW 06, memiliki tokoh adat, pemuda/karang taruna, dan kelompok wanita yang cukup aktif. Sehingga, penulis dan anggota kelompok 348 lainnya memutuskan untuk membuat produk berupa mochi berbahan dasar susu sapi segar yang dinamai dengan MOCHU. Penulis beserta anggota kelompok 348 menargetkan pemuda/karang taruna dan kelompok wanita yang merupakan ibu ibu menjadi eksekutor atau pelaksana program ini, dimulai dari produksi sampai pemasaran. Adapun target penjualan Mochu adalah turis dan anak anak sekolah.

3. Pelaksanaan Program, Monitoring dan Evaluasi



Gambar 3. Kegiatan pelaksanaan

Pada tahap ini, program yang telah direncanakan mulai berjalan. Selama pelaksanaan, dilakukan monitoring berkala oleh ketua kelompok, penanggung jawab program dan dosen pembimbing lapangan untuk memastikan bahwa setiap program berjalan sesuai rencana dan mencapai target yang telah ditetapkan. Selanjutnya, diadakan evaluasi rutin untuk menilai keberhasilan kegiatan, tantangan yang dihadapi, serta masukan dari masyarakat. Evaluasi ini penting untuk perbaikan pelaksanaan di tahap selanjutnya.

Dengan berlangsungnya program pembuatan produk oleh – oleh dari desa Sukajaya, kelompok 348 mulai melakukan eksperimen pengolahan susu sapi segar menjadi mochi. Eksperimen pertama dilakukan pada tanggal 16 Agustus 2024, Eksperimen kedua dilakukan pada tanggal 21 Agustus 2024, dan eksperimen ketiga dilaksanakan pada tanggal 28 Agustus 2024.

4. Perencanaan Partisipatif, dan Sinergi Program



Gambar 4. Perencanaan

Tahap ini memungkinkan masyarakat untuk terlibat dalam merumuskan program yang sesuai dengan kebutuhan mereka. Menurut Chambers (1994), perencanaan partisipatif adalah pendekatan yang memungkinkan masyarakat memiliki kontrol lebih besar atas keputusan yang mempengaruhi kehidupan mereka. Perencanaan partisipatif memastikan bahwa program yang dilaksanakan relevan dan diterima oleh masyarakat. Pada tahap ini, mahasiswa berperan sebagai fasilitator.

Penulis dan kelompok 348 sendiri telah melakukan diskusi terlebih dahulu kepada pemuda dan juga tokoh masyarakat lainnya terkait pembuatan mochu atau mochi susu sebagai produk oleh – oleh dari desa Sukajaya, dan produk tersebut telah disetujui bersama dengan terus mempertimbangkan saran, harapan, juga masukan dari tiap tiap masyarakat.

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program kerja yang bertujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dari desa peternak sapi ini tentu memerlukan waktu dan usaha. Sehingga, untuk menghasilkan produk mochi yang berkualitas dan memiliki ciri khas, kelompok 348 melakukan eksperimen pembuatan produk sebanyak 3 kali. Dengan hasil dan rincian progres sebagai berikut:

a. Eksperimen 1 (16 Agustus 2024)

Pada eksperimen pertama ini, kelompok 348 telah membuat mochi susu atau mochu dengan 2 varian rasa, yaitu kacang dan coklat. Langkah – langkah pembuatan dan bahan yang dibutuhkan akan dicantumkan pada tabel berikut:

Tabel 1. Pembuatan Mochi Susu (Mochu) – Eksperimen 1

Bahan Adonan Kulit	
Nama Bahan	Takaran
Tepung Ketan	160 gram
Susu Sapi Segar	200 ml
Gula Pasir	45 gram
Garam	3 jumput
Minyak Goreng	2 sdm
Margarin	1 sdm
Tepung Maizena	3 sdm
Bahan Isian	
Nama Bahan	Takaran
Kacang	100 gram
Gula Pasir	34 gram
Air Panas	34 ml
Selai Coklat	secukupnya
Langkah – Langkah Pembuatan	
1. Rebus susu segar yang masih mentah selama 5 menit, proses ini disebut juga dengan sterilisasi. Setelah 5 menit, diamkan susu disuhu ruang sampai dingin.	
2. Campurkan tepung ketan, gula pasir, dan garam.	
3. Tuangkan susu dan minyak lalu aduk adonan kulit hingga tercampur rata.	
4. Masak adonan kulit dengan api kecil sambil diaduk sampai kalis.	
5. Selanjutnya, masukan margarin dan aduk kembali hingga rata.	
6. Untuk isian varian kacang, masukan kacang dan gula pasir lalu chopper hingga halus.	
7. Tuangkan air panas kedalam campuran kacang dan gula pasir yang telah dihaluskan, lalu aduk rata.	
8. Sangrai maizena, lalu ambil adonan kulit sebanyak 10 gram, dan pipihkan. Lalu taburi dengan tepung maizena sangrai agar tidak lengket.	

9. Ambil 5 gram isian kacang untuk varian kacang dan satu sendok selai coklat untuk varian coklat, lalu bentuk bulat dan masukan kedalam adonan kulit mochi yang telah di pipihkan.
10. Rapatkan pinggiran kulit mochi dan bentuk bulat.
11. Kemudian, gulirkan mochi yang telah dibentuk kedalam maizena sangrai dan mochi siap dinikmati.

Pada eksperimen pertama ini, kelompok 348 membuat mochi susu sebanyak 18 pcs per-satu varian rasa, dan total 36 pcs dalam sekali produksi. Kelompok 348 melakukan evaluasi mandiri, dimana masing – masing anggota diminta untuk mencoba produk dan mengemukakan pendapat. Dari hasil evaluasi tersebut dapat disimpulkan beberapa poin penting sebagai berikut,

- Adonan mochi tidak kenyal dan cenderung keras.
- Warna mochi antara varian kacang dan coklat sama sama putih, sehingga sulit dibedakan.
- Terdapat rasa kacang mentah karena kacang tidak disangrai.
- Rasa susu tidak begitu kuat.
- Ukuran mochi terlalu kecil.

Sehingga dapat disimpulkan bahwa produk mochi yang di produksi pada eksperimen 1 GAGAL atau belum memenuhi target dan harapan kelompok 348.

b. Eksperimen 2 (21 Agustus 2024)

Menindak lanjuti poin evaluasi dari eksperimen 1, kelompok 348 mengulik kembali resep sebelumnya dan membuat beberapa perubahan seperti:

Tabel 2. Pembuatan Mochi Susu (Mochu) Varian Coklat – Eksperimen 2

Bahan Adonan Kulit	
Nama Bahan	Takaran
Tepung Ketan	120 gram
Susu Sapi Segar	200 ml
Gula Pasir	35 gram
Garam	1 jumput
Minyak Goreng	2 sdm
Margarin	1 sdm
Tepung Maizena	3 sdm
Serbuk Minuman Coklat	15 gram
Bahan Isian	
Nama Bahan	Takaran
Selai Coklat	secukupnya
Langkah – Langkah Pembuatan	
1. Rebus susu segar yang masih mentah selama 5 menit, proses ini disebut juga dengan sterilisasi. Setelah 5 menit, diamkan susu disuhu ruang sampai dingin.	
2. Campurkan tepung ketan, gula pasir, serbuk minuman coklat dan garam.	
3. Tuangkan susu dan minyak lalu aduk adonan kulit hingga tercampur rata.	
4. Masak adonan kulit dengan api kecil sambil diaduk sampai kalis.	
5. Selanjutnya, masukan margarin dan aduk kembali hingga rata.	

6. Sangrai maizena, lalu ambil adonan kulit sebanyak 10 gram, dan pipihkan. Taburi tepung maizena sangrai agar adonan tidak lengket.
7. Ambil satu sendok selai coklat dan masukan kedalam adonan kulit mochi yang telah di pipihkan.
8. Rapatkan pinggiran kulit mochi dan bentuk bulat.
9. Kemudian, gulirkan mochi yang telah dibentuk kedalam maizena sangrai dan mochi siap dinikmati.

Pada mochi varian coklat, adonan kulit ditambahkan serbuk coklat untuk memberikan warna pada mochi. Serbuk coklat yang digunakan memiliki kandungan gula, sehingga gula pasir pada adonan varian ini dikurangi agar rasanya tidak terlalu manis.

Tabel 3. Pembuatan Mochi Susu (Mochu) Varian Kacang – Eksperimen 2

Bahan Adonan Kulit	
Nama Bahan	Takaran
Tepung Ketan	120 gram
Susu Sapi Segar	200 ml
Gula Pasir	45 gram
Garam	1 jumput
Minyak Goreng	2 sdm
Margarin	1 sdm
Tepung Maizena	3 sdm
Perisa Pandan	2 tetes
Bahan Isian	
Nama Bahan	Takaran
Kacang	100 gram
Gula Pasir	34 gram
Air Panas	34 ml
Langkah – Langkah Pembuatan	
1. Rebus susu segar yang masih mentah selama 5 menit, proses ini disebut juga dengan sterilisasi. Setelah 5 menit, diamkan susu disuhu ruang sampai dingin.	
2. Campurkan tepung ketan, gula pasir, perisa pandan dan garam.	
3. Tuangkan susu dan minyak lalu aduk adonan kulit hingga tercampur rata.	
4. Masak adonan kulit dengan api kecil sambil diaduk sampai kalis.	
5. Selanjutnya, masukan margarin dan aduk kembali hingga rata.	
6. Untuk isian, sangrai kacang tanah sampai kecoklatan. Setelah itu, campurkan kacang tanah yang telah disangrai dengan gula pasir dan haluskan.	
7. Sangrai maizena, lalu ambil adonan kulit sebanyak 10 gram, dan pipihkan. Taburi tepung maizena sangrai agar tidak lengket.	
8. Ambil adonan kacang dan gula pasir yang telah dihaluskan sebanyak 8 gram lalu bentuk bulat dan masukan ke dalam adonan kulit mochi yang telah di pipihkan.	
9. Rapatkan pinggiran kulit mochi dan bentuk bulat.	
10. Kemudian, gulirkan mochi yang telah dibentuk kedalam maizena sangrai dan mochi siap dinikmati.	

Untuk membedakan dengan varian lain, perisa pandan ditambahkan pada adonan kulit mochu kacang sehingga mochu varian ini, kini identik dengan warna hijau. Pada eksperimen kedua ini, kelompok 348 menggunakan kacang yang telah di sangrai terlebih dahulu sebagai isian.

Tabel 4. Pembuatan Mochi Susu (Mochu) Varian Susu – Eksperimen 2

Bahan Adonan Kulit	
Nama Bahan	Takaran
Tepung Ketan	120 gram
Susu Sapi Segar	200 ml
Gula Pasir	45 gram
Garam	1 jumput
Minyak Goreng	2 sdm
Margarin	1 sdm
Tepung Maizena	3 sdm
Bahan Isian	
Nama Bahan	Takaran
Susu Sapi Segar	200 ml
Gula Pasir	35 gram
Tepung Maizena	20 gram
Vanili	2 gram
Margarin	10 gram
Garam	1 jumput
Agar-agar Plain	1 sdm
Langkah – Langkah Pembuatan	
1. Pertama – tama, buatlah adonan isian dengan mencampurkan susu sapi segar, gula pasir garam dan mentega. Panaskan diatas api sedang cenderung kecil. Setelah itu, tambahkan vanili disusul dengan tepung maizena dan serbuk agar agar, aduk hingga tercampur dan mengental.	
2. Setelah teksturnya kental, masukan adonan kedalam pendingin dan biarkan set selama kurang lebih 30 menit.	
3. Untuk kulit, rebus susu segar yang masih mentah selama 5 menit, proses ini disebut juga dengan sterilisasi. Setelah 5 menit, diamkan susu disuhu ruang sampai dingin.	
4. Campurkan tepung ketan, gula pasir, dan garam.	
5. Tuangkan susu dan minyak lalu aduk adonan kulit hingga tercampur rata.	
6. Masak adonan kulit dengan api kecil sambil diaduk sampai kalis.	
7. Selanjutnya, masukan margarin dan aduk kembali hingga rata.	
8. Sangrai maizena, lalu ambil adonan kulit sebanyak 10 gram, dan pipihkan. Taburi tepung maizena sangrai agar tidak lengket.	
9. Ambil adonan isian yang sudah set sebanyak 8gram dan masukan ke dalam adonan kulit mochi yang telah di pipihkan.	
10. Rapatkan pinggiran kulit mochi dan bentuk bulat.	
11. Kemudian, gulirkan mochi yang telah dibentuk kedalam maizena sangrai dan mochi siap dinikmati.	

Pada eksperimen ini, tepung ketan dikurangi masing masing varian menjadi 120 gram dari 160 gram. Penulis dan anggota lainnya juga menambahkan takaran isi mochu agar lebih besar.

Untuk memberikan cita rasa khas susu yang kuat, kelompok 348 menambahkan varian baru yaitu varian susu. Selain kulitnya yang dibuat dengan susu segar tanpa campuran air, kini mochu juga memiliki isian yang dibuat dengan 99% susu segar. Diharapkan varian rasa ini dapat memberikan kesan yang kuat bagi para konsumennya.

Untuk evaluasi pada eksperimen kedua ini, kelompok 348 memberi tester kepada pemuda/karang taruna, kelompok wanita, dan beberapa tokoh masyarakat melalui pengajian rutin dan memberi tester pada anggota kelompok 347 yang datang berkunjung. Setelahnya, masyarakat dan anggota kelompok 347 memberikan saran dan masukan berupa,

- Durasi memasak adonan kulit kurang lama sehingga kulit belum matang sepenuhnya dan memunculkan rasa tepung yang kuat.
- Adonan mochi terlalu lembek dan tidak kenyal.
- Varian susu tidak terasa manis.
- Tampilannya kurang menarik.

Dengan begitu, eksperimen ke-2 yang dilaksanakan pada 21 Agustus 2024 ini dinyatakan GAGAL atau masih belum sesuai dengan harapan dan target dari kelompok KKN 348 dan masyarakat.

c. Eksperimen 3 (28 Agustus 2024)

Eksperimen ketiga dilaksanakan pada tanggal 28 Agustus 2024 dengan mengundang kelompok wanita, termasuk ibu RW 05. Pada kesempatan ini, penulis dan anggota kelompok lainnya mencoba berdiskusi sekaligus mengakrabkan diri dengan masyarakat demi keberhasilan program membuat produk mochi susu. Bahan – bahan dan langkah pembuatan yang telah direvisi, antara lain:

Tabel 5. Pembuatan Mochi Susu (Mochu) Varian Susu – Eksperimen 3

Bahan Adonan Kulit Mochu	
Nama Bahan	Takaran
Tepung Ketan	160 gram
Susu Sapi Segar	180 ml
Gula Pasir	45 gram
Garam	3 jumput
Minyak Goreng	2 sdm
Margarin	1 sdm
Tepung Maizena	1 sdm
Bahan Isian Mochi	
Nama Bahan	Takaran
Susu Murni	200 ml
Vanili	2 gram
Agar-agar Plain	1 sdm
Gula Pasir	40 gram
Tepung Maizena	20 gram

Margarin	10 gram
Garam	1 jumput
Langkah – Langkah Membuat Mochi	
1. Pertama – tama, buatlah adonan isian dengan mencampurkan susu sapi segar, gula pasir garam dan mentega. Panaskan diatas api sedang cenderung kecil. Setelah itu, tambahkan vanili disusul dengan tepung maizena dan serbuk agar agar, aduk hingga tercampur dan mengental.	
2. Setelah teksturnya kental, masukan adonan kedalam pendingin dan biarkan set selama kurang lebih 30 menit.	
3. Setelah itu, rebus susu sapi segar yang masih mentah selama 5 menit dengan menggunakan api kecil. Proses ini disebut dengan sterilisasi. Kemudian tunggu dan diamkan susu yang telah disteril pada suhu ruang sampai dingin	
4. Kemudian campurkan tepung ketan, gula pasir, dan garam.	
5. Tuangkan susu dan tambahkan minyak lalu aduk adonan kulit hingga rata.	
6. Masak adonan kulit dengan api kecil, sambil diaduk selama 10 menit..	
7. Selanjutnya masukan margarin, kemudian aduk kembali hingga rata.	
8. Sangrai maizena lalu ambil adonan kulit mochi sebanyak 20 gram dan pipihkan. Lalu, taburi Dengan tepung maizena sangrai agar adonan tidak lengket.	
9. Ambil masing-masing isian mochi yang telah set sebanyak 8 gram lalu bentuk bulat, kemudian masukan kedalam adonan kulit mochi. Rekatkan kulit mochi dan bentuk bulat.	
10. Taburi seluruh adonan menggunakan tepung maizena, beri topping marshmallow dan mochi siap dihidangkan.	

Tabel 2. Bahan Pembuatan Mochi Susu (Mochu) – Kacang

Bahan Adonan Kulit Mochu	
Nama Bahan	Takaran
Tepung Ketan	160 gram
Susu Sapi Segar	180 ml
Gula Pasir	45 gram
Garam	3 jumput
Minyak Goreng	2 sdm
Margarin	1 sdm
Tepung Maizena	1 sdm
Perisa Pandan	1 sdt
Bahan Isian Mochi	
Nama Bahan	Takaran
Kacang	100 gram
Gula Pasir	45 gram
Air Panas	34 ml
Langkah – Langkah Membuat Mochi	
1. Untuk membuat isian Mochi, Siapkan kacang yang telah di gram, kemudian sangrai kacang hingga kecoklatan.	
2. Setelah itu, campurkan kacang yang telah disangrai dengan gula pasir dan blender hingga halus.	
3. Tuangkan air panas kedalam campuran kacang dan gula pasir yang telah halus kemudian aduk hingga rata.	

4. Setelah itu, rebus susu sapi segar yang masih mentah selama 5 menit dengan menggunakan api kecil. Proses ini disebut dengan sterilisasi. Kemudian tunggu dan diamkan susu yang telah disteril pada suhu ruang sampai dingin
5. Kemudian campurkan tepung ketan, gula pasir, perisa pandan dan garam kedalam susu yang sudah dingin.
6. Tambahkan minyak lalu aduk adonan kulit hingga tercampur.
7. Masak adonan kulit dengan api kecil, sambil diaduk selama 10 menit.
8. Selanjutnya masukan margarin, kemudian aduk kembali hingga rata.
9. Sangrai maizena lalu ambil adonan kulit mochi sebanyak 20 gram dan pipihkan kemudian taburi dengan tepung maizena sangrai agar adonan tidak lengket.
10. Ambil isian mochi sebanyak 8 gram lalu bentuk bulat, kemudian masukan kedalam adonan kulit mochi. Rekatkan kulit mochi agar isian tidak keluar, bentuk bulat dan taburi dengan maizena sangrai.
11. Beri topping kacang sangrai diatas mochi dan mochi siap dihidangkan

Tabel 3. Bahan Pembuatan Mochi Susu (Mochu) – Coklat

Bahan Adonan Kulit Mochu	
Nama Bahan	Takaran
Tepung Ketan	160 gram
Susu Sapi Segar	180 ml
Gula Pasir	35 gram
Garam	3 jumput
Minyak Goreng	2 sdm
Margarin	1 sdm
Tepung Maizena	1 sdm
Serbuk Minuman Coklat	15 gram
Bahan Isian Mochi	
Nama Bahan	Takaran
Selai Coklat	250 gram
Gorio-rio	6 bungkus
Langkah – Langkah Membuat Mochi	
1. Untuk membuat isian Mochi, Siapkan gorio rio sebanyak 4 bungkus, kemudian tumbuk hingga setengah halus.	
2. Campurkan selai coklat dan gorio rio secukupnya sebagai isian mochi	
3. Setelah isian sudah jadi, rebus susu sapi segar yang masih mentah selama 5 menit dengan menggunakan api kecil. Proses ini disebut dengan sterilisasi. Kemudian tunggu dan diamkan susu yang telah disteril pada suhu ruang sampai dingin.	
4. Kemudian campurkan tepung ketan, gula pasir dan garam serta tambahkan serbuk minuman rasa coklat.	
5. Tuangkan susu dan minyak lalu aduk adonan kulit hingga rata.	
6. Masak adonan kulit dengan api kecil, sambil diaduk selama 10 menit.	
7. Selanjutnya masukan margarin, kemudian aduk kembali hingga rata.	
8. Sangrai maizena lalu ambil adonan kulit mochi sebanyak 20 gram dan pipihkan kemudian taburi dengan tepung maizena sangrai agar adonan tidak lengket.	
9. Ambil isian mochi sebanyak 8 gram, kemudian masukan kedalam adonan kulit mochi. Rekatkan kulit mochi agar isian tidak keluar, bentuk bulat dan taburi dengan maizena sangrai.	
10. Berikan potongan gorio-rio diatasnya sebagai topping, dan mochi siap hidangkan	

Menyadari mochi susu pada eksperimen sebelumnya terlalu lembek dan tidak kenyal, kelompok 348 memutuskan untuk menambahkan maizena pada adonan kulit mochi. Lalu, kelompok wanita mengemukakan berpendapat bahwa takaran susu harus dikurangi. Oleh karena itu, susu dikurangi dari 200 ml menjadi 180 ml dan maizena ditambahkan sebanyak 1 sdm. Selanjutnya, untuk membuat adonan kulit benar benar matang, kelompok wanita memberi saran agar adonan kulit dimasak menggunakan *timer* selama 10 menit. Kelompok 348 juga menambahkan gula pada mochi varian susu agar terasa lebih manis dan menambahkan gorio-rio pada isian mochi coklat. Hal tersebut dilakukan agar mochi coklat memiliki tekstur *crunchy*. Untuk tampilan yang menarik, anggota kelompok 348, dipimpin oleh penanggung jawab program memutuskan untuk menambah takaran kulit mochi agar terlihat gemuk dan memberi topping di atasnya.



Gambar 1. Program Membuat Produk Oleh – Oleh Mochu bersama Kelompok Wanita

Untuk evaluasi pada eksperimen ketiga ini, kelompok 348 berkeliling ke rumah rumah untuk meminta warga mencicipi mochi susu yang telah dibuat. Dengan segala puji, mochi susu pada eksperimen ketiga ini mendapat pujian dari banyak kalangan masyarakat. Maka dari itu, eksperimen ketiga dinyatakan BERHASIL dan telah memenuhi target serta harapan dari kelompok KKN 348 juga masyarakat sekitar.



Gambar 2. Mochu Varian Coklat



Gambar 3. Mochu Varian Susu



Gambar 4. Mochu Varian Kacang

Adapun, packaging yang kelompok 348 rekomendasikan saat ini merupakan packaging yang ditargetkan untuk konsumen anak-anak sekolah dan masyarakat

sekitar. Untuk packaging produk oleh – oleh desa telah diserahkan pada pemuda atau karang taruna yang juga akan terus mengembangkan varian – varian mochu lainnya.



Gambar 4. Mochu Varian 3 Rasa



Gambar 5. Mochu Varian Jumbo

Dengan demikian, hasil dari salah satu program kerja kelompok KKN 348 adalah pengolahan susu sapi segar dari sumber daya desa yang melimpah menjadi suatu produk yang memiliki nilai tambah rupiah, sebagai solusi untuk meningkatkan perekonomian desa dengan menggunakan sistem perberdayaan masyarakat, yang pada kasus ini adalah pemuda atau karang taruna juga kelompok wanita dari kalangan ibu-ibu.

Semoga produk ini dapat terus berkembang dan memberikan manfaat pada masyarakat tempat penulis dan anggota kelompok KKN 348 mengabdikan meskipun KKN telah usai.

E. PENUTUP

Berdasarkan hasil pembahasan, maka dapat diambil kesimpulan dalam pengembangan produk lokal yang dilakukan kelompok KKN 348 yaitu mochu. Mochu atau moci susu merupakan suatu produk makanan hasil perpaduan antara moci yang berbahan dasar tepung ketan, dengan susu segar sebagai bahan utama. Inovasi Mochu ini bertujuan untuk mendongkrak perekonomian masyarakat desa Sukajaya dengan memanfaatkan sumber daya susu sapi yang melimpah di desa sukajaya.

Dalam proses pengembangan Mochu dilakukannya eksperimen sebanyak 3 (tiga) kali untuk menghasilkan produk mochi yang berkualitas dan memiliki ciri khas. Pada eksperimen pertama, kelompok 348 membuat mochi susu dengan 2 varian rasa yaitu kacang dan coklat. Dalam eksperimen pertama ditemukannya banyak kekurangan seperti adonan mochi yang tidak kenyal hingga ukuran mochi yang terlalu kecil sehingga belum sesuai harapan. Pada eksperimen kedua, dilakukannya penambahan rasa menjadi 3 rasa yaitu susu, kacang dan coklat dan perubahan dalam resep pembuatan yang pertama, namun masih ditemukannya kekurangan seperti adonan mochi yang tidak kenyal dan tampilan kurang menarik. Pada eksperimen ketiga, kelompok 348 melakukan evaluasi dan memperbaiki dalam proses pembuatan mochi dan melakukan aktivitas berkeliling ke rumah warga untuk meminta warga mencicipi mochi susu yang telah dibuat. Dengan segala puji, mochi susu pada eksperimen ketiga ini mendapat pujian dari banyak kalangan masyarakat. Maka dari itu, eksperimen ketiga dinyatakan BERHASIL dan telah memenuhi target serta harapan dari kelompok KKN 348 juga masyarakat sekitar. Hasil dari eksperimen mochu menghasilkan tiga rasa mochu yaitu rasa susu, rasa kacang dan rasa coklat.

F. UCAPAN TERIMA KASIH

Puji serta syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, kami dapat menyelesaikan artikel ilmiah ini. Penulisan artikel ilmiah ini dilakukan dalam rangka untuk menyelesaikan program KKN.

Kami menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, cukup sulit untuk menyelesaikan artikel ilmiah ini. Oleh sebab itu kami mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Ida Nuraida, S.Si, M.PMat selaku Dosen Pembimbing Lapangan
2. Bapak Asep Jembar Rahmat selaku Kepala Desa Sukajaya
3. Bapak Tata Solihin selaku Sekretaris Desa Sukajaya

4. Bapak Yana Suryana selaku Ketua Karang Taruna RW 05 Desa Sukajaya
5. Anggota KKN 348 Desa Sukajaya yang sudah membantu dalam proses KKN dan pembuatan artikel

Penulis menyadari dalam penelitian artikel ilmiah ini masih terdapat kekurangan, untuk itu diharapkan kritik dan saran yang membangun untuk dapat menyempurnakan artikel ilmiah ini.

Akhir kata, penulis mengucapkan terimakasih dan semoga artikel ilmiah ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

G. DAFTAR PUSTAKA

- Amirullah, A. (2020). Pengolahan Produk Susu dan Dampaknya terhadap Pendapatan Peternak. *Jurnal Ekonomi Desa*, 45–57.
- Chambers, Robert. (1994). *Participatory Rural Appraisal (PRA): Analysis of Experience*. World Development, 22(9), 1253-1268.
- Chambers, Robert. (1997). *Whose Reality Counts? Putting the First Last*. Intermediate Technology Publications.
- Hidayat, M. (2019). Dinamika Harga Susu di Indonesia dan Dampaknya terhadap Peternak Lokal. *Jurnal Ekonomi Pertanian*, 102–113.
- Iskandar, R. (2018). Pariwisata Kuliner dan Peran Produk Lokal dalam Mendukung Ekonomi Desa. *Jurnal Pariwisata Nusantara*, 134-147.
- Santoso, B. (2021). Inovasi Produk Lokal untuk Meningkatkan Daya Saing Ekonomi Desa. *Jurnal Inovasi Pangan Lokal*, 23-35.
- Suharto, Edi. (2005). *Membangun Masyarakat Memberdayakan Rakyat: Kajian Strategis Pembangunan Kesejahteraan Sosial dan Pekerjaan Sosial*. Refika Aditama
- Suharto, D. (2020). Tren Konsumsi Susu dan Potensi Pengembangan Produk Olahan Susu di Indonesia. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 78-89.