

Permen Susu: Rintisan Usaha Kelompok Peternak di Desa Blendongan

Ahmad Rizal Affandi¹, Rahaju², Tatik Retno Murniasih³, Timbul Yuwono⁴, I Ketut Suastika⁵, Sri Hariyani⁶, Udik Yudiono⁷

^{1,2,3,4,5,6,7} Universitas PGRI Kanjuruhan Malang, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis: Rahaju

E-mail: ayurakoep@unikama.ac.id

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengolah susu segar yang kurang berkualitas menjadi permen susu. Pengolahan ini dimaksudkan untuk meningkatkan nilai jual dan masa simpan susu yang tidak diterima oleh tempat penampungan. Peserta kegiatan adalah kelompok peternak sapi perah "Sri Rejeki" di Dusun Blendongan, Desa Sidoluhur, Kabupaten Malang. Kegiatan dilakukan melalui pendampingan pengolahan susu segar menjadi adonan permen dan pengemasan permen hingga siap jual. Permen yang dihasilkan mempunyai rasa yang enak tetapi kurang rapi dalam pengemasan. Para peserta kegiatan sangat antusias dan mudah memahami cara pembuatan permen susu. Pengembangan produk permen susu terkendala kurangnya peralatan, belum ada merek, belum memahami manajemen keuangan, dan manajemen pemasaran, Karena itu, kegiatan ini akan ditindaklanjuti dengan pelatihan dan pendampingan.

Kata kunci – Dusun Blendongan, permen susu, peternak, sapi perah, susu segar

Abstract

This community service activity aims to process low-quality fresh milk into milk candy. This processing is intended to increase the selling value and shelf life of milk that is not accepted by the shelter. The participants were the "Sri Rejeki" dairy farmer group in Blendongan Hamlet, Sidoluhur Village, Malang Regency. The activity was carried out through mentoring the processing of fresh milk into candy dough and packaging the candy until it is ready for sale. The resulting candy has a delicious taste but is not neat in packaging. The participants were very enthusiastic and easily understood the process of making milk candy. The development of milk candy products is hampered by a lack of equipment, no brand, lack of understanding of financial management, and marketing management. Therefore, this activity will be followed up with training and mentoring.

Keywords - Blendongan Hamlet, milk candy, breeders, dairy cows, fresh milk

PENDAHULUAN

Dusun Blendongan Desa Sidoluhur terletak di Kecamatan Lawang Kabupaten Malang. Pada awalnya, mayoritas warga berprofesi sebagai petani. Pada tahun 2013, Dinas Peternakan Kabupaten Malang memberikan bantuan sebanyak 45 ekor sapi perah untuk dikembangkan agar dapat menambah penghasilan warga. Dengan 45 ekor sapi perah tersebut, warga mulai menambah profesi mereka menjadi peternak sapi perah. Saat ini, sapi perah yang dimiliki oleh seluruh warga Dusun Blendongan sekitar 250 ekor sapi. Para peternak sapi perah tergabung dalam Kelompok Peternak "Sri Rejeki".

Susu segar hasil ternak warga Dusun Blendongan disetorkan ke penampungan susu perah Kelompok Peternak "Sri Rejeki" yang bekerja sama dengan PT Nestle Indonesia. Harga jual susu segar relatif murah, berkisar Rp 5.000,00 – Rp 6.000,00 per liter. Susu yang bisa diterima tempat penampungan susu perah adalah susu yang memenuhi standar kualitas yang ditentukan PT Nestle Indonesia dalam hal kadar lemak dan kebersihan. Jika tidak memenuhi standar, maka susu tersebut dikembalikan kepada peternak. Susu yang dikembalikan biasanya dikonsumsi sendiri oleh keluarga peternak atau dibagikan kepada tetangga. Jika terlalu banyak, maka susu tersebut dibuang karena mudah rusak (Rofiah & WDP, 2014; Widanti & Sutardi, 2020). Dengan demikian, peternak tidak mendapatkan penghasilan dari usaha peternakan mereka, bahkan mengalami kerugian waktu, tenaga, dan biaya perawatan.

Kondisi di atas perlu diatasi dengan melakukan upaya pembinaan dan pelatihan pengolahan produk berbahan dasar susu. Lazimnya, produk berbahan dasar susu berupa makanan. Akan tetapi, protein dalam susu memungkinkan untuk pembuatan produk bukan makanan, seperti: kosmetik, perekat, bahan plastik, dan serat tekstil (Guo & Wang, 2016; Kazimierska & Kalinowska-Lis, 2021; Rebouillat & Ortega-Requena, 2015). Beberapa produk makanan berbahan susu antara lain: keju, yogurt, puding susu, es krim, pancake, kembang gula susu, permen, dan stick (Gunawan et al., 2020; Hartatie, 2013; Rofiah & WDP, 2014; Shiby & Mishra, 2013; Susilawati et al., 2021; Widanti & Sutardi, 2020; Zokaityte et al., 2021).

Pengolahan susu menjadi produk lain akan memperpanjang masa simpan susu (Rofiah & WDP, 2014). Selain itu, meningkatkan nilai ekonomi dan nilai manfaat susu (Gunawan et al., 2020; Susilawati et al., 2021; Widanti & Sutardi, 2020). Oleh karena itu, peternak sapi perah perlu diberi pengetahuan dan keterampilan pengolahan susu agar tidak sekedar menyetorkan susu segar ke penampungan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengembangkan produk olahan susu segar berupa aneka jenis permen. Pengolahan susu ini diharapkan menjadi solusi untuk meningkatkan nilai ekonomi susu dan memperpanjang umur simpannya. Apabila produk olahan susu berhasil dikembangkan secara optimal, maka produk ini dapat menjadi salah satu oleh-oleh khas Kecamatan Lawang, Kabupaten Malang.

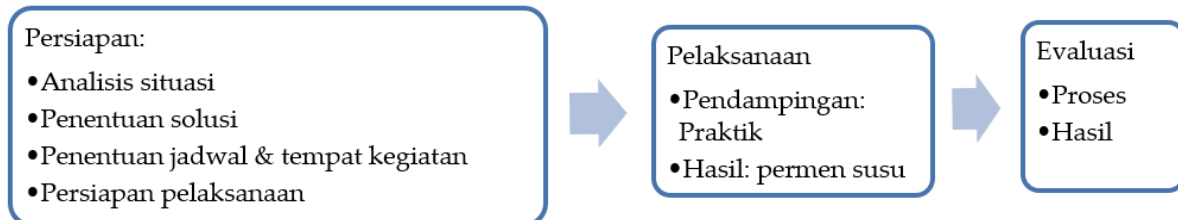
Pemasaran oleh-oleh khas Lawang didukung dengan posisi strategis Lawang sebagai wilayah perbatasan antara Kabupaten Malang dan Pasuruan. Lawang merupakan pintu masuk Kabupaten Malang dari wilayah utara. Lawang sering menjadi persinggahan wisatawan yang akan berkunjung beberapa destinasi wisata di Kabupaten Malang. Banyak wisataran, baik lokal maupun mancanegara diarahkan ke pasar yang buka 24 jam di Lawang. Oleh karena itu, produk khas Lawang memungkinkan laku di pasaran.

Beberapa masalah yang dihadapi mitra terdapat pada aspek produksi dan manajemen. Aspek produksi mencakup cara pengolahan makanan berbahan baku susu segar agar meningkatkan harga jual dan memanfaatkan susu dengan kualitas rendah. Selain itu, memberdayakan dan mengubah mindset peternak agar selalu aktif, kreatif, dan inovatif dalam mengolah hasil ternaknya, sehingga bernilai ekonomi tinggi (Gunawan et al., 2020). Aspek manajemen mencakup manajemen keuangan dan manajemen pemasaran. Manajemen keuangan berkaitan dengan penentuan modal usaha, harga pokok, harga jual, dan penghitungan laba rugi (Rahaju et al., 2022). Manajemen pemasaran mencakup pengemasan dan strategi pemasaran. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka perlu dilakukan

kegiatan pengabdian kepada masyarakat bagi peternak sapi perah di di Dusun Blendongan, Desa Sidoluhur, Lawang.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk membantu pengolahan susu sapi yang tidak dapat ditampung oleh KUD. Pengolaha susu sapi difokuskan pada pembuatan permen susu sebagai produk alternatif pemanfaatan hasil susu. Alur kegiatan pengabdian ini dipaparkan pada Gambar 1.



Gambar 1.

Alur Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (adaptasi Dani et al., 2023; Taslima et al., 2024)

Mitra kegiatan ini adalah peternak sapi yang tergabung dalam Kelompok Peternak “Sri Rejeki”. Mitra berpartisipasi dalam penyiapan tempat kegiatan, alat dan bahan pembuatan permen, serta tempat kegiatan pendampingan. Selain itu, ketua kelompok peternak yang mengkoordinasikan dan memotivasi peserta kegiatan pengabdian serta dan memastikan semua anggotanya hadir pada kegiatan pembuatan permen susu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan pengabdian ini dipaparkan sesuai tahapan kegiatan, yaitu tahap persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

1. Persiapan

Persiapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini mencakup analisis situasi, penentuan solusi, penentuan jadwal dan tempat kegiatan, dan persiapan pelaksanaan (Suastika et al., 2025).

a. Analisis Situasi

Analisis situasi bertujuan untuk mengetahui kondisi mitra yang mencakup pengetahuan awal dan potensi mitra (Dani et al., 2023). Analisis situasi dilakukan melalui observasi ke kandang sapi dan tempat penampungan susu (Gambar 2). Hasil observasi memperoleh informasi bahwa sekitar 70% penduduk Dusun Blendongan Desa Sidoluhur memiliki sapi perah. Jumlah keseluruhan sapi yang dimiliki warga sekitar 250 ekor. Rata-rata produksi susu lebih kurang 1.700 liter per hari. Susu yang dihasilkan langsung dikirim ke tempat penampungan susu Kelompok Peternak Sumber Rejeki.



Gambar 2.

Kegiatan Observasi Awal

Hasil wawancara menunjukkan bahwa susu yang dihasilkan peternak langsung dijual dalam bentuk susu segar ke Kelompok Peternak “Sumber Rejeki”. Harga susu bergantung pada kualitas yang mencakup hasil uji kadar lemak dan kebersihan yang ditentukan oleh PT Nestle Indonesia. Jika susu tidak lolos uji kualitas, maka susu dikembalikan kepada peternak. Pada umumnya susu ini akan dikonsumsi sendiri oleh peternak atau dibuang.

Para peternak berpikir bahwa susu yang mereka hasilkan hanya dapat disetorkan ke tempat penampungan susu. Mereka tidak mempunyai ide atau alternatif untuk mengatasi susu yang tidak memenuhi standar. Oleh karena itu, pola pikir mereka terfokus pada merawat sapi agar menghasilkan susu yang berkualitas, sehingga dapat diterima oleh tempat penampungan susu.

b. Solusi yang ditawarkan

Tim pengabdian menawarkan ide mengolah susu yang kurang berkualitas menjadi produk bernilai ekonomis. Akan tetapi, para peternak tidak mempunyai pengetahuan dan keterampilan mengenai cara pengolahan susu. Oleh karena itu, tim pengabdian mengkaji berbagai literatur mengenai produk olahan berbahan dasar susu serta cara pengolahannya. Berdasarkan hasil kajian, tim pengabdian memilih pengolahan susu menjadi permen susu.

Pemilihan ini didasarkan pertimbangan bahwa permen adalah produk olahan kering yang memiliki daya simpan relatif lama karena kadar airnya rendah (Widanti & Sutardi, 2020). Susu sebagai bahan baku permen tidak harus memiliki kualitas tinggi BJ dan lemak. Dengan demikian, permen ini dapat dijadikan sebagai alternatif untuk mengoptimalkan susu berkualitas rendah (Hartatie, 2013). Permen memiliki berbagai variasi rasa dan pembuatannya sangat mudah (Hartatie, 2013). Permen sangat disukai oleh berbagai kalangan masyarakat, terutama anak-anak (Susilawati et al., 2021).

Berdasarkan pertimbangan di atas, Tim pengabdian memilih pembuatan permen susu sebagai solusi untuk mengatasi susu yang tidak diterima oleh tempat penampungan susu. Setelah melalui diskusi, mitra menyepakati solusi yang ditawarkan oleh Tim pengabdian (Gambar 2).



Gambar 3.

Kesepakatan oleh Mitra dengan Anggota Tim Pengabdian

c. Penentuan jadwal dan tempat kegiatan

Penentuan jadwal kegiatan memperhatikan waktu luang para peternak agar semua anggota mitra dapat mengikuti kegiatan ini. Jadwal kegiatan disepakati oleh mitra dan tim, yaitu pada hari minggu selama bulan Juni 2025. Kegiatan dilaksanakan di rumah Bapak Mulyono, koordinator kelompok peternak “Sumber Rejeki”. Peserta kegiatan sebanyak 13 peserta dengan rincian 9 orang anggota kelompok peternak dan 4 orang warga dusun.

d. Persiapan Alat

Sebelum pelaksanaan kegiatan, tim pengabdian menyiapkan dan mengondisikan tempat kegiatan. Pada tempat kegiatan telah disiapkan peralatan dan bahan-bahan yang akan digunakan. Alat dan bahan pembuatan permen susu dituliskan pada kertas manila dan ditempel pada dinding agar mudah dibaca. Peralatan yang digunakan sudah diatur agar semua peserta dapat mengamati dan berpartisipasi dalam proses pendampingan. Alat dan bahan pembuatan permen susu disediakan oleh mitra. Beberapa alat dan bahan yang belum dimiliki mitra, seperti: kertas oven, plastik kemasan luar disediakan oleh tim pengabdian.

2. Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan melalui pendampingan pembuatan permen menggunakan metode ceramah dan praktik. Metode ceramah digunakan untuk menjelaskan berbagai produk berbahan dasar susu dan pengolahan susu. Tim juga memotivasi peserta untuk mengikuti kegiatan pendampingan agar mempunyai keterampilan mengolah susu yang mereka hasilkan dan membuka peluang usaha baru.

Setelah itu, tim mengenalkan alat dan bahan yang diperlukan sambil menunjuk pada bahan dan alat yang dimaksud. Alat dan bahan produksi dicetak pada selembar kertas manila agar mudah dibaca dan diingat oleh peserta (Gambar 4).

BAHAN	ALAT PRODUKSI
1 liter susu segar 250 gram gula pasir 2 gram tepung agar-agar 2 sendok makan mentega 1 sendok makan perasa buah Pewarna Garam secukupnya	Gelas ukur Timbangan Wajan Sendok pengaduk Kompur Loyang persegi panjang

Gambar 4
Materi Pendampingan

Selanjutnya, tim memberi instruksi proses yang harus dilakukan oleh peserta. Proses pembuatan ditunjukkan pada Gambar 5.



Gambar 5.
Proses Pembuatan Permen Susu

Adonan tidak perlu didinginkan. Adonan dibiarkan sejenak sampai hangat, kemudian dipotong kecil-kecil sesuai ukuran yang dikehendaki. Potongan adonan dibungkus dengan kertas oven kemudian dibungkus lagi dengan plastik warna-warni (Gambar 6).



Gambar 6
Pengemasan dan Bentuk Akhir Permen Susu

3. Evaluasi

Evaluasi dilakukan selama pelaksanaan dan akhir kegiatan. Ada dua jenis evaluasi yang dilakukan, yaitu evaluasi proses dan hasil. Evaluasi proses bertujuan untuk mengetahui apakah proses pendampingan berjalan sesuai dengan tujuan. Evaluasi dilakukan melalui observasi dan wawancara. Observasi menggunakan instrumen lembar observasi yang diisi oleh tim pengabdian dan ketua kelompok peternak "Sri Rejeki". Lembar observasi mencakup: keterlaksanaan setiap tahap pembuatan permen dan sikap peserta pendampingan.

Hasil observasi menunjukkan pelaksanaan pendampingan terlaksana dengan baik. Semua peserta mengikuti proses dan dapat melakukan kegiatan sesuai instruksi yang diberikan. Tidak banyak peserta yang bertanya karena instruksi yang diberikan oleh tim pengabdian mudah dipahami dan menggunakan bahasa yang komunikatif. Karena itu, pelaksanaan praktik berjalan lancar. Peserta menunjukkan perhatian dan antusiasme yang tinggi. Mereka berusaha terlibat langsung dalam proses pembuatan permen susu, misal: secara bergantian melakukan instruksi mulai mencampur bahan, mengaduk adonan, dan mengemas.

Wawancara dilakukan terhadap beberapa peserta. Wawancara bertujuan untuk mengetahui pemahaman dan pendapat peserta terhadap kegiatan yang dilakukan. Wawancara menggunakan pedoman wawancara terstruktur. Beberapa peserta menyatakan senang mengikuti kegiatan ini karena menambah wawasan mereka (Taslina et al., 2024). Peserta juga paham dengan cara pembuatan permen susu karena proses itu sangat mudah dan sederhana (Hartatie, 2013).

Evaluasi hasil untuk mengetahui permen susu yang dihasilkan. Peserta kegiatan mengatakan bahwa rasa permen yang dihasilkan enak. Akan tetapi, pengemasannya kurang rapi karena peserta belum terbiasa. Selain itu, mereka masih bingung mengenai pemasarannya.

4. Tindak Lanjut

Kegiatan pengabdian ini berjalan lancar. Akan tetapi, ada beberapa kendala dalam memproduksi permen susu agar menjadi produk andalan dan meningkatkan perekonomian warga Dusun Blendongan. Pertama, masalah alat dan bahan, yaitu loyang dan plastik pembungkus permen. Peralatan berupa loyang hanya dimiliki oleh tiga peserta dan kapasitasnya kecil dan cukup untuk rintisan usaha, tetapi belum memadai untuk skala besar. Masalah ini dapat diselesaikan oleh pihak desa memberikan kemudahan untuk pengajuan pinjaman ke pihak koperasi desa. Masalah bahan berupa plastik untuk mengemas permen perlu disiapkan yang menarik. Pada pelatihan, kertas plastik pengemas permen dibeli dari pasar umum, sehingga belum menunjukkan ciri khusus dan belum memiliki merek. Ketersediaan plastik yang unik dan menarik sangat diperlukan sebagai merek atau brand image. Merek sebagai identitas produk yang dapat memengaruhi minat pembeli (Patridina et al., 2024). Oleh karena itu, kegiatan ini akan dilanjutkan dengan mengadakan pelatihan dan pendampingan pembuatan merek dan logo. Sasaran kegiatan

diarahkan pada remaja atau karang taruna yang cenderung melek teknologi. Desain yang dibuat para remaja diharapkan sesuai selera penikmat permen susu, yaitu anak-anak dan remaja, sehingga meningkatkan daya jual.

Kendala kedua adalah masalah manajemen keuangan. Mitra belum memiliki pengetahuan mengenai manajemen keuangan. Para peternak belum pernah menghitung berapa pengeluaran untuk merawat sapi dan berapa uang yang dihasilkan dari penjualan susu. Mereka belum menghitung berapa biaya untuk menyiapkan pakan sapi. Oleh karena itu, mereka kurang termotivasi untuk mengembangkan permen susu sebagai satu mata pencaharian baru yang meningkatkan perekonomian mereka. Dalam pembuatan produk permen susu, mereka juga belum bisa menghitung berapa modal usaha dan berapa harga jual agar mereka tidak rugi. Oleh karena itu, kegiatan ini harus diikuti dengan pelatihan manajemen keuangan baik untuk perawatan sapi dan modal pembuatan permen. Pengetahuan manajemen keuangan ini akan memotivasi para peternak untuk meningkatkan penghasilan mereka dari susu yang dihasilkan, baik yang berkualitas maupun yang kurang berkualitas.

Kendala ketiga mengenai pemasaran. Para peserta pendampingan belum mengetahui harus dijual kemana permen yang mereka hasilkan. Kemungkinan paling mudah adalah dititipkan di warung-warung. Tetapi, permen tersebut belum tentu laku sesuai harapan mereka. Oleh karena itu, perlu ditindaklanjuti dengan pelatihan teknik pemasaran online dan offline agar memotivasi mereka dalam memproduksi permen susu.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan melalui pendampingan pembuatan permen susu dari susu yang kurang berkualitas. Kegiatan dilakukan melalui pengenalan alat dan bahan yang diperlukan, praktik pembuatan adonan permen, dan pengemasan. Pada praktik pembuatan, peserta berpartisipasi dan bergantian mengikuti instruksi yang diberikan oleh Tim pengabdian. Proses pembuatan yang sederhana memudahkan peserta dalam memahami proses pembuatan. Pengemasan adonan menjadi permen yang siap jual mengalami sedikit kendala karena para peserta belum terbiasa. Beberapa kendala yang dihadapi untuk pengembangan produk permen susu menjadi produk khas Kecamatan Lawang adalah kurangnya peralatan dan belum adanya merek permen. Selain itu, peserta belum memahami manajemen keuangan dan manajemen pemasaran. Oleh karena itu, kegiatan ini akan dilanjutkan dengan kegiatan yang mendukung produksi permen susu, antara lain: pendampingan pembuatan desain logi dan merek, manajemen keuangan dan pemasaran. Dengan demikian, permen susu dapat menjadi produk khas dan meningkatkan penghasilan warga Dusun Blendongan, Desa Sidoluhur, Kecamatan Lawang, Kabupaten Malang.

DAFTAR PUSTAKA

- Dani, A. V., Yuwono, T., Murniasih, T. R., & Rahaju, R. (2023). Pelatihan Manajemen Keuangan Peternak Burung Puyuh Di Desa Ngijo Kecamatan Karangploso Kabupaten Malang. *JUPADAI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 127–131.
- Gunawan, Y., Gunawan, B., & Hafiz, M. B. A. (2020). Pengolahan Susu Murni Menjadi Makanan Ringan (Stik Susu) Sebagai Alternatif Peningkatan Kesejahteraan Bagi Masyarakat Dusun Kebondowo Boyolali. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ipteks*, 6(1), 39–47.
- Guo, M., & Wang, G. (2016). Milk Protein Polymer and Its Application in Environmentally Safe Adhesives. *Polymers*, 8(9), 324. <https://doi.org/10.3390/polym8090324>
- Hartatie, E. S. (2013). Produksi Kembang Gula Susu Berperisa Yoghurt. *Gamma*, 8(2), 21–30.
- Kazimierska, K., & Kalinowska-Lis, U. (2021). Milk Proteins—Their Biological Activities and Use in Cosmetics and Dermatology. *Molecules*, 26(11), 3253. <https://doi.org/10.3390/molecules26113253>

- Patridina, E. P. B. G. G., Rahaju, R., Murniasih, T. R., Yudiono, U., Farida, N., Suwanti, V., & Nadlifah, C. (2024). Pelatihan Pembuatan Logo-Merek Pizza Dan Kue Kering Produksi PA Baitur Rohmah Al-Amanah. *JAI: Jurnal Abdimas Indonesia*, 4(2), 231–239. <https://doi.org/10.53769/jai.v4i2.652>
- Rahaju, R., Yudiono, U., Murniasih, T. R., Patridina, E. P. B. G. G., Farida, N., Sakdiyah, S. H., Suwanti, V., Rahutami, R., & Susilo, D. A. (2022). Pelatihan Manajemen Keuangan Produksi PIZKUKER untuk Pengembangan Kecakapan Hidup Anak PA Baitur Rohman Al-Amanah. *Selaparang: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(4), 1904–1908.
- Rebouillat, S., & Ortega-Requena, S. (2015). Potential Applications of Milk Fractions and Valorization of Dairy By-Products: A Review of the State-of-the-Art Available Data, Outlining the Innovation Potential from a Bigger Data Standpoint. *Journal of Biomaterials and Nanobiotechnology*, 06(03), 176–203. <https://doi.org/10.4236/jbnb.2015.63018>
- Rofiah, A., & WDP, A. M. (2014). Study of Sucrose and Glucose Syrup Dosages on the Quality of Milk Caramel Candy. *Nabatia*, 2(1), 55–64. <https://doi.org/10.21070/nabatia.v1i1.1589>
- Shiby, V. K., & Mishra, H. N. (2013). Fermented Milks and Milk Products as Functional Foods—A Review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 53(5), 482–496. <https://doi.org/10.1080/10408398.2010.547398>
- Suastika, I. K., Santoso, Y. I., & Mufitdah, N. (2025). Pelatihan Pembuatan Ecandle Ramah Lingkungan dari Minyak Jelantah dan Bunga Telang di SDN Bakalan Krajan 2. *JDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 1–7.
- Susilawati, I., Putranto, W. S., & Khairani, L. (2021). Pelatihan Berbagai Olahan Susu Sapi sebagai Upaya Pengawetan, Menambah Nilai Ekonomi, dan Konsumsi Susu. *Media Kontak Tani Ternak*, 3(1), 27. <https://doi.org/10.24198/mktt.v3i1.32501>
- Taslina, H., Rahaju, R., Murniasih, T. R., Yuwono, T., Patridina, E. P. B. G. G., & Faradiba, S. S. (2024). Batik Ikat Celup: Rintisan Wirausaha Kelompok PKK Desa Candiwates. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 4(4), 1900–1910. <https://doi.org/10.53769/jai.v4i4.1171>
- Widanti, Y. A., & Sutardi, S. (2020). Pendampingan Pengembangan Produk Permen Susu di Desa Balerante Jawa Tengah. *JMM: Jurnal Masyarakat Mandiri*, 4(5), 1030–1039. <https://doi.org/10.31764/jmm.v4i5.3242>
- Zokaityte, E., Siriakovaite, K., Starkute, V., Zavistanaviciute, P., Lele, V., Mozuriene, E., Klupsaite, D., Viskelis, P., Ruibys, R., Guiné, R. P. F., & Bartkiene, E. (2021). Characteristics of Nutraceutical Chewing Candy Formulations Based on Fermented Milk Permeate, Psyllium Husk, and Apple By-Products. *Foods*, 10(4), 777. <https://doi.org/10.3390/foods10040777>