

PELATIHAN WIRAUSAHA PRODUK MAKANAN RINGAN BERBAHAN DASAR KEJU *NON-GLUTEN* DI KELURAHAN KANDANGAN

Galih Anindita¹, Edy Setiawan², Purwidi Asri², Devina Puspitasari¹, Didik Sukoco²,
Mey Rohma Dhani¹

¹Jurusan Teknik Permesinan Kapal, Politeknik Perkapalan Negeri Surabaya, Surabaya

²Jurusan Teknik Kelistrikan Kapal, Politeknik Perkapalan Negeri Surabaya, Surabaya

E-mail: galih.talnabnof@ppns.ac.id

ABSTRAK

Peningkatan kesejahteraan di lingkup keluarga, dapat dilakukan dengan pemberdayaan potensi ibu rumah tangga. Ibu rumah tangga memiliki waktu luang yang lebih untuk berwirausaha. Tetapi, sebagian besar mereka masih bingung ide usaha apa yang akan dijadikan masukan tambahan dalam memenuhi kebutuhan. Dari permasalahan yang ada, kami memberikan solusi mengadakan kegiatan pengabdian masyarakat, yaitu memberikan pelatihan dan group diskusi untuk berwirausaha membuat produk makanan ringan berbahan dasar keju *non-gluten*. Pelatihan ini ditujukan bagi ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Kandangan. Kegiatan ini diikuti oleh 20 ibu-ibu rumah tangga. Metode kegiatan adalah ceramah kewirausahaan, praktek membuat kue, dan diskusi tanya-jawab antara peserta dan tim pengabdian. Hasil dari kegiatan adalah ibu-ibu dapat membuat kue berbahan dasar keju *non-gluten* dan memiliki jiwa wirausaha. Dari hasil kuisionare Ibu-Ibu PKK kelurahan Kandangan menunjukkan berminat berwirausaha produk makanan ringan sebesar 90% dan pemahaman materi tentang wirausaha diperoleh rata-rata 3.3 dengan interpretasi sangat baik. Keberhasilan kegiatan pengabdian didukung adanya peran aktif antara peserta dan tim pengabdian dan sikap antusias serta semangat dari peserta

Kata Kunci: keju, ibu rumah tangga, *non-gluten*, pelatihan, pengabdian

ABSTRACT

Improving welfare within the family can be done by empowering the potential of housewives. Housewives have more free time for entrepreneurship. However, most of them are still confused about what business ideas will be used as additional input in meeting their needs. From the existing problems, we provide a solution to organize community service activities, namely providing training and discussion groups for entrepreneurship to make non-gluten cheese-based snack products. This training was aimed at housewives in Kandangan Village. This activity was attended by 20 housewives. The activity method was entrepreneurship lectures, cake-making practices, and question-and-answer discussions between participants and the service team. The result of the activity is that the women can make non-gluten cheese-based cakes and have an entrepreneurial spirit. From the results of the Kandangan village PKK mothers' questionnaire, it shows that they are interested in entrepreneurship in snack products by 90% and understanding of material about entrepreneurship is obtained on average 3.5. The success of the service activities was supported by the active role between the participants and the service team and the enthusiastic attitude and enthusiasm of the participants.

Keywords: cheese, housewife, non-gluten, training, community service

1. PENDAHULUAN

Ditengah berbagai krisis yang melanda bangsa Indonesia, adalah keharusan bagi setiap warga mempersiapkan diri menghadapi berbagai tantangan. Salah satu persiapan yang dilakukan adalah bagaimana menciptakan sumber daya manusia yang ada ditingkatkan kualitasnya dengan memberikan berbagai keterampilan hidup dan menambah wawasan kewirausahaan. Menjadi seorang wirausahawan atau Entrepreneur yang terdidik dan terlatih dalam menghadapi tantangan serta mampu mencari peluang bisnis yang ada merupakan suatu alternatif yang menguntungkan bagi para peserta [1].

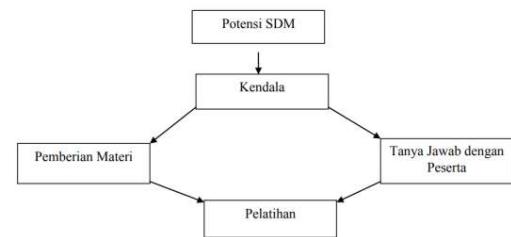
Peserta dari pelatihan makanan ringan berbahan dasar keju *non-gluten* ini adalah ibu-ibu rumah tangga Benowo Kelurahan Kandangan. Pemberdayaan potensi ibu rumah tangga untuk mengolah keju *non-gluten* menjadi makanan ringan variatif yang aman dan sehat dapat menghasilkan nilai ekonomis tinggi dapat dilakukan karena sebagian besar pekerjaan wanita adalah ibu rumah tangga yang aktif dalam kegiatan di Benowo Kelurahan Kandangan. Terbukti dengan adanya kelompok darmawanita dan pengajian ibu-ibu disana. Selain itu, ibu-ibu rumah tangga ini mempunyai potret dari wadah keanekaragaman individu dengan latar belakang ekonomi yang berbeda-beda. Tetapi perbedaan tersebut tidak menjadi penghalang bagi ibu-ibu dalam berkembang bersama untuk berwirausaha memberdayakan lingkungan sekitarnya serta keluarga masing-masing [2]. Dari hal tersebut ibu rumah tangga di kelurahan Kandangan akhirnya mempunyai motivasi untuk berwirausaha. Maryasih mengemukakan bahwa motivasi adalah perangsang keinginan dan daya penggerak kemauan bekerja seseorang karena setiap motif mempunyai tujuan tertentu yang ingin dicapai [3].

Selama ini banyak yang menganggap pekerjaan menjadi ibu rumah tangga adalah pekerjaan yang mudah dan mempunyai banyak waktu luang. Tetapi itu bukan kenyataannya, menjadi ibu rumah tangga merupakan pekerjaan yang sulit dilakukan, ibu rumah tangga harus manajemen rumah seperti mengurus anak dan menyiapkan segala kebutuhan di dalam keluarga. Selain mengurus pekerjaan rumah, ibu rumah tangga atau yang disingkat IRT juga memiliki potensi yang sangat besar dalam membantu perekonomian keluarga dan berpartisipasi untuk perkembangan pembangunan perekonomian daerah dengan cara berwirausaha, dari berwirausaha berskala rumahan hingga pembukaan tempat khusus untuk berjualan [4]. Dengan menangkap peluang ibu-ibu yang bersemangat untuk memajukan ekonomi keluarganya maka kami membuat suatu pelatihan kewirausahaan aneka makanan ringan berbahan dasar keju *non-gluten*. Kegiatan pengabdian masyarakat ini ditekankan kepada pemberdayaan ibu rumah tangga sehingga meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang menghasilkan nilai ekonomis tinggi.

Upaya meningkatkan sumber daya manusia yang

tanggung salah satunya dapat dilakukan dengan pendidikan dan pelatihan mengenai kewirausahaan [5]. Sebagaimana kita ketahui bangsa ini sedang berkembang dan melaksanakan proses pembangunan di segala bidang memerlukan manusia-manusia yang memiliki jiwa wirausaha (*Entrepreneur*) sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan bangsa serta ketergantungan akan lapangan kerja setidaknya akan berkurang, bahkan dengan jiwa dan kemampuan wirausaha, akan tercipta lapangan kerja baru. Kewirausahaan menjadi salah satu alternatif untuk peningkatan daya saing masyarakat Indonesia dalam era globalisasi [6].

Terdapat pendapat mengenai usaha kecil yaitu *home industry* memiliki kontribusi yang besar dalam kesejahteraan keluarga. Pengembangan Usaha kecil mampu mengatasi masalah kemiskinan di suatu wilayah [7].



Gambar 1. Kerangka Berpikir Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Dari gambar 1 dapat dijelaskan bahwa adanya potensi sumber daya manusia yang bisa dimanfaatkan tetapi mereka mempunyai kendala dalam berwirausaha. Kendala tersebut dapat diatasi dengan pemberian materi terkait kewirausahaan dan tanya jawab dengan peserta yang diwadahi dalam bentuk kegiatan pelatihan [6].

Keju merupakan salah satu produk susu yang kaya akan lemak dan kalori [8]. Kandungan protein yang tinggi pada keju dapat membantu orang merasa kenyang lebih lama, sehingga dapat mengurangi keinginan untuk makan berlebihan atau makan makanan yang tidak sehat. Keju juga merupakan makanan dengan indeks glikemik yang rendah, sehingga baik dikonsumsi oleh penderita diabetes. Makanan dengan indeks glikemik rendah membuat tubuh lebih lama dalam melepaskan glukosa (gula) ke darah sehingga tidak akan memicu peningkatan gula darah yang berarti [9]. Pilih keju yang rendah lemak untuk dikonsumsi dan jangan berlebihan dalam mengonsumsinya. Jenis keju rendah lemak tersebut, antara lain sebagai berikut: keju *cottage* (merupakan keju putih lembut yang terbuat dari dadih susu sapi), *Ricotta* (merupakan jenis keju rendah lemak terbuat dari bagian encer susu sapi, kambing, domba, atau kerbau Italia), *Mozzarella*, *WinCheez low Fat* dan *Jraft Cheddar Singles Low Fat*



Gambar 2. Keju Rendah Lemak

Dalam pelatihan ini, makanan ringan yang dibuat *non-gluten*. Gluten sendiri mengandung peptida, yaitu sejenis protein yang dapat menurunkan kekebalan tubuh. Terutama, ini akan berdampak pada pengidap obesitas, kelelahan kronis, dan gangguan pencernaan. Banyak pakar yang mulai menyarankan untuk menghindari makanan yang mengandung gluten karena dapat membahayakan kesehatan [9].

Manfaat makanan ringan *non-gluten* disini adalah mengurangi reaksi negatif saluran pencernaan terhadap asupan nutrisi. Gluten adalah nama untuk protein yang biasa ditemukan dalam tepung dan gandum. Gluten biasanya ditambahkan ke dalam makanan sebagai zat pengental atau untuk memberi tekstur dan rasa. Gluten memiliki kualitas yang elastis dan merupakan bahan yang memberi tekstur kenyal pada roti dan makanan yang dipanggang [9].

Peluang Pembuatan Usaha Berbahan Dasar Keju

Tingkat konsumsi keju yang makin tinggi membuka peluang pendirian usaha makanan olahan berbahan dasar keju. Popularitas kuliner dengan sentuhan keju dikalangan generasi milenial, membawa angin segar bagi para produsen keju lokal. Tingginya permintaan membuat potensi bisnis keju ini kian menjanjikan [10]. Maklum, pasar keju semakin luas. Dari horeka, pemilik katering, hingga konsumsi untuk rumah tangga. Pemainnya pun belum banyak. Selain itu, seperti olahan susu lain, usaha pembuatan keju ini juga bisa mendatangkan untung lumayan besar. Produk olahan dari susu itu merupakan bahan baku dalam berbagai resep masakan dan kue. Ada juga yang menjadikan keju sebagai camilan. Kondisi inilah yang membuka peluang bagi usaha pembuatan keju. Apalagi, usaha pembuatan keju ini bisa mendatangkan untung besar.

Target luaran yang ingin dicapai pada pengabdian kepada masyarakat dari aspek kewirausahaan adalah terjadi peningkatan kemampuan dan keterampilan masyarakat sehingga dapat memproduksi produk yang bernilai ekonomis, memberikan pengetahuan mengenai cara mengembangkan berbagai macam variasi olahan makanan berbahan dasar keju nongluten dan masyarakat yang mengikuti pelatihan ini dapat membuat produk olahan sendiri untuk menjadi produk andalan

METODE

Metode Pelaksanaan Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian adalah sebagai berikut:

a. Ceramah.

Ceramah dilakukan dengan mengajarkan dan mendorong jiwa wirausaha bagi ibu-ibu rumah tangga Kelurahan Kandangan. Memberi wawasan dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan ibu-ibu rumah tangga sehingga menjadi alternatif untuk meningkatkan pendapatan keluarga,

b. Diskusi.

Diskusi dilakukan dengan komunikasi dua arah antar tim pengabdian dan peserta. Diskusi dilakukan untuk memecahkan permasalahan bisnis dan materi yang disampaikan. Diskusi juga diikuti oleh berbagi pengalaman antar peserta pengabdian.

c. Praktek.

Praktek kegiatan adalah membuat makanan ringan. Tim pengabdian masyarakat mendemonstrasikan bagaimana membuat makanan ringan berbahan dasar keju *non-gluten*. Setiap peserta berkesempatan untuk membuat kue sesuai arahan tim pengabdian.

Waktu Kegiatan :

Hari Minggu, 8 Oktober 2023 pukul 09.00–14.00 WIB

Materi Kegiatan : Memasak Kue Bola-bola keju, Bolu Kukus Keju dan Keripik Keju *slice* panggang

Lokasi kegiatan : Balai RT Kelurahan Kandangan

Desain Alat : Papan tulis, spidol dan perlengkapan alat masak.

Indikator Keberhasilan :

Ibu-ibu rumah tangga Kelurahan Kandangan dapat memproduksi makanan ringan berbahan dasar keju *non-gluten* dan pemahaman materi tentang wirausaha.

Tahap-Tahap Pengabdian Kepada Masyarakat :

a. Tahap Persiapan

merupakan tahap awal sebelum pelaksanaan kegiatan. Dalam tahap ini ada beberapa hal yang dilakukan yaitu:

1. Pra Survei

Identifikasi Permasalahan dan Kebutuhan Mitra

2. Pembuatan Proposal

Pembuatan proposal yang menawarkan solusi untuk permasalahan dan kebutuhan mitra.

3. Persiapan bahan pelatihan

mempersiapkan bahan-bahan yang akan dipakai untuk pelatihan.

b. Tahap Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan wirausaha dimulai dengan menerangkan tentang langkah awal membangun kewirausahaan yang terbagi menjadi 7 tahapan yaitu [11] :

1. Menentukan produk apa yang akan kita jadikan usaha berdasarkan keahlian kita, trend dan peluang
2. Menentukan Target Pasar, kepada siapa produk

kita akan dijual, kalangan atas, kalangan menengah, atau kalangan bawah.

3. Menguji Kelayakan Produk. Terdapat tiga hal yang perlu diperhatikan, diantaranya: Biaya investasi, Biaya modal kerja, Prediksi kas masuk
4. Struktur Manajemen. Ada dua jenis struktur manajemen, yaitu struktur manajemen sederhana dan struktur manajemen yang rumit. Manajemen sederhana hanya ada kita sebagai bos dan karyawan sebagai pembuat produk. Sedangkan manajemen rumit, selain kita sebagai bos dan karyawan sebagai pembuat produk, kita harus membuat manajemen-manajemen lainnya. Seperti manajemen keuangan, operasional, dan lain sebagainya.
5. Modal. Selain membutuhkan uang sebagai modal, dalam memulai sebuah usaha juga diperlukan adanya tenaga dan waktu. Modal tenaga dan waktu akan mudah didapat apabila kita memiliki keinginan yang kuat untuk memulai sebuah usaha
6. Bentuk Usaha. Kita bisa menentukan bentuk usaha apa yang kita inginkan, bisa CV, PT, usaha perseorangan, ataupun lainnya.
7. Cara Menghadapi Hambatan Kewirausahaan. Dalam menjalankan suatu usaha pasti akan ada hambatannya, hambatan itu bisa berasal dari dalam maupun dari luar. Berikut cara mengatasinya:
 - a. Mencari pasar khusus yang belum tergarap
 - b. Peka terhadap trend baru dan berani memulai
 - c. Percaya kemampuan sendiri
 - d. Jangan berhenti berinovasi
 - e. Tenangkan pikiran Anda
 - f. Cobalah untuk berpikir positif
 - g. Gunakan cara berpikir kreatif untuk menemukan solusi
 - h. Tenar dengan dana yang minim
 - i. Jangan putus asa menghadapi masalah
 - j. Belajar dari kesalahan

Setelah penjelasan materi tentang wirausaha, praktek dan demonstrasi membuat makanan ringan. Pelatihan dalam pengabdian masyarakat kali ini adalah membuat produk makanan ringan olahan yang bernilai ekonomis berbahan dasar keju *non tepung* yaitu bolu kukus keju, bola-bola keju dan kripik keju *slice* panggang pedas

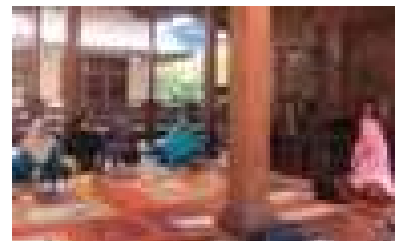
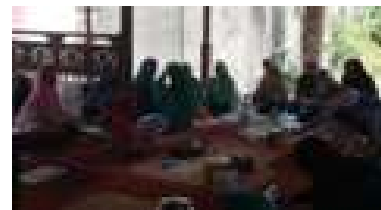


Gambar 3. Hasil Olahan Makanan Ringan Berbahan

Dasar Keju *Non-Gluten*

Olahan keju dipilih untuk diberikan dalam pelatihan ini karena keju salah satu bahan yang bisa diolah dalam berbagai produk olahan yang mempunyai nilai ekonomis karena rasanya yang gurih. Walaupun keju enak dinikmati tanpa diolah, namun keju dapat dikreasikan sehingga nilai ekonomis. tinggi

Praktek memasak diikuti dengan partisipasi aktif dari peserta kegiatan. Setiap peserta mencoba praktek setiap tahapan pembuatan kue. Pelatih kue/ praktisi kue sebagai tutor dan pemandu pada setiap tahapan pembuatan kue. Selama praktek membuat kue terjadi interaksi tanya jawab antara peserta dan tutor tentang tips membuat kue yang enak dan kesulitan yang sering dihadapi peserta ketika membuat kue.



Gambar 4. Dokumentasi Pelatihan

c. Tahap Evaluasi Pelatihan

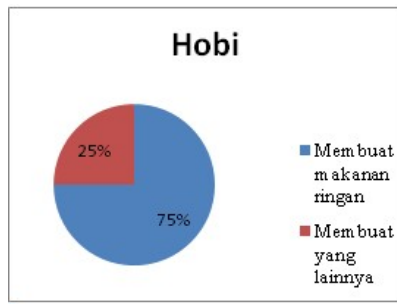
Sebelum pelatihan, peserta menjawab kuisisioner berkaitan dengan materi pelatihan kewirausahaan produk makanan ringan berbahan dasar keju *non-gluten*. Kuisisioner diberikan sebelum dan sesudah pelatihan.

Analisis Situasi Sebelum dan Setelah Kegiatan Pelatihan

Analisis Situasi Sebelum Kegiatan

Kegiatan pengabdian ibu-ibu rumah tangga Kelurahan Kandangan sebagian besar memiliki hobi membuat makanan ringan. Mereka sering membuat makanan ringan untuk keluarga terutama anak-anak mereka yang masih sekolah untuk bekal. Sebagian besar peserta kegiatan pengabdian merupakan usia

muda produktif adalah sekitar 30-40 tahun.



Gambar 4. Prosentase Hobi Ibu-ibu Rumah Tangga Kelurahan Kandangan

Terlihat pada gambar 4, ibu rumah tangga di kelurahan kadangan mempunyai hobi 75% membuat makanan ringan. Dari sini terlihat bahwa sasaran dari pengabdian masyarakat tepat sasaran.

Analisis Situasi Sesudah Kegiatan

Selama kegiatan pelatihan, peserta diberikan motivasi untuk berwirausaha berjualan makanan ringan. Peserta telah dibekali dengan praktek membuat makanan ringan antara lain bolu kukus keju, bola-bola keju dan kripik keju *slice* panggang pedas. Tindak lanjut kegiatan pengabdian ini, peserta diharapkan langsung praktek berjualan makanan ringan berbahan dasar keju *non-gluten*. Untuk melihat minat peserta kegiatan terhadap wirausaha makanan ringan, tim pengabdian membuat kuesioner untuk diisi oleh peserta.

Di akhir pelaksanaan pelatihan, peserta juga diminta mengisi kuesioner evaluasi pelatihan terkait penyampaian materi wirausaha. Kuesioner menggunakan Skala Likert 1-4 mulai dari kurang hingga sangat baik. Interpretasi untuk nilai rata-rata adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Hasil Evaluasi Materi Kewirausahaan

Dimensi Pelatihan yang dievaluasi	Nilai rata-rata	Interpretasi
Penguasaan materi	3,5	Sangat Baik
Cara penyampaian materi	3,5	Sangat Baik
Manfaat materi	3,3	Sangat Baik
Interaksi dengan peserta	3,5	Sangat Baik
Penggunaan alat bantu (media)	3	Baik

Dari tabel 1 dapat diketahui bahwa menurut peserta pelatihan dilaksanakan dengan penilaian baik hingga sangat baik untuk masing-masing dimensi yang dinilai. Beberapa kesan dari peserta adalah sebagai berikut: sangat memotivasi sekali bagi yang ingin membuka usaha, jadi makin semangat, sangat memuaskan untuk saya sendiri dan harapannya narasumber dapat lebih banyak berbagi, pelatihan

sangat membantu dan memberi pengajaran tentang kewirausahaan.



Gambar 5. Materi Kewirausahaan: Peluang Usaha

Dari data yang diperoleh tim menemukan hasil bahwa sebagian besar peserta kegiatan berminat membuat makanan ringan yang sudah dipraktekkan bersama. Dari data awal, peserta diketahui bahwa sebagian besar peserta memiliki hobi membuat makanan ringan, karena merupakan kegiatan keseharian mereka. Dari pelatihan juga menambah wawasan dalam membuat kue khususnya inovasi kue.

Tabel 2. Minat Berwirausaha Makanan Ringan

Ketertarikan Berwirausaha Makanan Ringan	Jumlah Orang
Minat	18
Tidak minat	2
Ragu-Ragu	0
Total	20

Dari tabel 2, dapat terlihat setelah mengikuti Pelatihan Wirausaha Produk Makanan Ringan Berbahan Dasar Keju *Non-gluten*, meskipun yang awalnya mereka tidak suka hobi membuat makanan ringan, ibu-ibu tertarik untuk berwirausaha membuat makanan ringan. 90% dari jumlah peserta pelatihan tertarik untuk berwirausaha membuat produk makanan ringan berbahan dasar keju *non-gluten*. 2 orang yang tidak berminat dengan alasan mempunyai anak yang masih bayi, susah dalam membagi waktu.

Dari ketiga jenis makanan ringan yang didemonstrasikan, ibu-ibu paling tertarik untuk membuat kripik keju *slice* panggang, karena membuatnya paling mudah dan produknya bisa tahan lama, karena termasuk dalam jenis kue kering.

Adapun faktor pendukung dan penghambat dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat.

Faktor Pendukung

- Dukungan dari Pejabat setempat (Ketua RT Kelurahan Kandangan) yang memberikan/memfasilitasi sarana dan prasarana sehingga kegiatan pengabdian ini dapat berjalan.
- Ibu-Ibu sebagian besar memiliki banyak waktu luang di rumah
- Antusias ibu-ibu rumah tangga dalam mengikuti kegiatan.

- d. Produk makanan ringan banyak digemari semua kalangan, mudah dibuat dengan berbahan dasar keju *non-gluten*

Faktor Penghambat

Waktu yang kurang lama untuk mempraktekkan aneka camilan olahan keju *non-gluten*, sehingga peserta hanya mendapat praktek membuat makanan ringan sebanyak tiga jenis.

Kesimpulan

Kesimpulan Dari hasil pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan mengolah berbagai olahan keju *non-gluten* dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Ibu-ibu rumah tangga lebih mengetahui dan memahami arti pentingnya dan manfaat berwirausaha.
2. Menumbuhkan jiwa kewirausahaan ibu-ibu rumah tangga sehingga menjadi alternatif untuk meningkatkan pendapatan keluarga
3. Ibu-ibu rumah tangga lebih terampil memahami proses pembuatan makanan ringan berbahan dasar keju *non-gluten*

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Soegoto, Eddy S., *Entrepreneurship*, Menjadi Pebisnis ulung, Jakarta, Kompas Gramedia, 2009
- [2] Indah A, Maria VR, Wiwin Y., Strategi Pemberdayaan Masyarakat Pelaku UMKM Di Masa Pandemi Covid 19, Vol 16, No 1, hal 12-20, Maret 2021
- [3] Maryasih,N.L, Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Wanita Memilih Berwirausaha Pada Sentra Industri Kecil Linggoasri Pekalongan Jawa Tengah. (Mjir) Vol 1, No. 1, Moestopo Journal International Relations, 31-45, Maret 2021
- [4] Wibawa I.P.N, Motivasi Ibu Rumah Tangga Dalam Berwirausaha di Desa Batuaji, Vol. 5 No. 1, hal 10-19, Juli 2023
- [5] Buchari Alma, Kewirausahaan, Alfabeta, Bandung, Rajawali Pers 2010
- [6] Suharto E., Membangun Masyarakat Memberdayakan Masyarakat. Jakarta: Revika Aditama, 2010.
- [7] Ali, Sharafat, Rashid, Humayun, Khan, Amir M. 2014. *The Role of Small and Medium Enterprises and Poverty in Pakistan: An empirical Analysis. Theoretical and Applied Economics* Volume XXI No. 4(593), pp. 67-80, Januari 2014.
- [8] Juniawati, Usmiati S, Damayanthi E., Pengembangan Keju Lemak Rendah Sebagai Pangan Fungsional, Vol 34, No1.Hal 31-40 Maret, 2015
- [9] Kartika ElshahidaK. S. dan. (2018). PEMBUATAN KEJU NABATI DARI KEDELAI MENGGUNAKAN BAKTERI ASAM LAKTAT YANG DIISOLASI DARI DADIH. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(2).

- [10] Mansur A, Menakar Peluang dan Potensi Usaha Keju, Wired, Senin, 5 Februari 2024, [Online]. Tersedia
<https://www.neraca.co.id/article/99191/menakar-peluang-dan-potensi-usaha-keju> [Diakses 22 Januari 2024]
- [11] Nural Fajri, Langkah Awal Membangun Kewirausahaan, Selasa, 02 Mei 2023 [Online]. Tersedia:
<https://www.djkn.kemenkeu.go.id/artikel/baca/16092/Langkah-Awal-Membangun-Kewirausahaan.html> [Diakses 22 Januari 2024]