

Pembuatan Sarabba Susu Sapi sebagai produk unggulan Desa Cendana

Muhammad Alfaridzi Fahrurrozy, Azizah Aulia Ammar, Nur Arfima Arifin, Andi Mentari, Ernawati M Tika B, Putri Azzahra, Raisul Amin R, Ahmad Azhary*, Anisah Putri, Munawir Gasali, Suherman

Universitas Muhammadiyah Parepare

*e-mail korespondensi: ahmadazhary2002@gmail.com

ABSTRACT

Desa Cendana di Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang, memiliki potensi besar dalam sektor peternakan sapi perah, dengan populasi sapi terbesar di wilayah tersebut, yaitu 3.402 ekor, dan produksi susu mencapai 482 liter per hari. Namun, produk olahan susu seperti Dangke dan kerupuk susu masih kurang diminati, sehingga tidak memberikan nilai ekonomi yang optimal bagi masyarakat. Untuk meningkatkan nilai ekonomi dan diversifikasi produk susu, dikembangkanlah Sarabba Susu Sapi sebagai produk unggulan. Sarabba adalah minuman tradisional Sulawesi Selatan yang biasanya terbuat dari jahe, gula merah, dan santan. Dalam inovasi ini, susu sapi digunakan sebagai pengganti santan untuk memberikan nilai tambah dan manfaat kesehatan yang lebih baik. Tujuan utama dari kegiatan ini adalah meningkatkan pendapatan masyarakat melalui diversifikasi produk berbasis susu sapi serta memperkenalkan Sarabba Susu Sapi sebagai produk unggulan Desa Cendana. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi dan penyuluhan kepada masyarakat tentang cara pembuatan dan manfaat Sarabba Susu Sapi. Sosialisasi dilakukan melalui demonstrasi pembuatan produk dan penyuluhan tentang manfaat kesehatan. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa Sarabba Susu Sapi diterima dengan baik oleh masyarakat dan memiliki potensi pasar yang menjanjikan. Dengan sosialisasi, Sarabba Susu Sapi berpotensi menciptakan lapangan kerja baru, serta menjadi produk unggulan yang memperkuat identitas budaya dan ekonomi Desa Cendana.

Kata kunci: sarabba; susu sapi; diversifikasi produk; produk unggulan.

ABSTRAK

Desa Cendana in the Cendana District, Enrekang Regency, holds significant potential in the dairy cattle sector, with the largest population of cattle in the region, totaling 3,402 head, and a daily milk production of 482 liters. However, dairy products such as Dangke and milk crackers are still underutilized, resulting in suboptimal economic benefits for the community. To enhance economic value and diversify dairy products, Sarabba Susu Sapi has been developed as a flagship product. Sarabba is a traditional drink from South Sulawesi, typically made from ginger, palm sugar, and coconut milk. In this innovation, cow's milk replaces coconut milk to add value and provide better health benefits. The primary objective of this initiative is to increase community income through the diversification of dairy-based products and to introduce Sarabba Susu Sapi as a flagship product of Desa Cendana. The methods employed include socialization and training for the community on the preparation and benefits of Sarabba Susu Sapi. This socialization involves product preparation demonstrations and education on health benefits. The results of this initiative indicate that Sarabba Susu Sapi has been well received by the community and holds promising market potential. Through effective socialization, Sarabba Susu Sapi has the potential to create new job opportunities and to become a flagship product that strengthens the cultural and economic identity of Desa Cendana.

Keywords: Sarabba; cow's milk; product diversification; flagship product.

PENDAHULUAN

Desa Cendana, yang terletak di Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang, merupakan salah satu desa dengan potensi pertanian dan peternakan yang cukup besar. Sebagian besar penduduknya bekerja sebagai petani dan peternak sapi perah. Sapi perah di Desa Cendana menghasilkan susu yang selama ini dimanfaatkan untuk membuat makanan tradisional seperti keju khas daerah yang dikenal dengan sebutan Dangke serta produk olahan lainnya seperti kerupuk susu atau Dangke (Wahyuningsih dkk, 2016). Produk dangke terkenal dengan

sebutan keju Enrekang dengan kualitas dan cita rasa yang istimewa (Pancarany, 2019). Namun, meskipun memiliki potensi yang baik, usaha pengolahan susu sapi di desa ini masih menghadapi tantangan, terutama dalam hal pemasaran dan peningkatan nilai ekonomi produk.

Produksi Dange dan kerupuk susu di Desa Cendana belum mampu mencapai nilai usaha yang optimal (Mahbubi dkk, 2014). Penjualan yang masih rendah dan keterbatasan dalam pemasaran menjadi kendala utama yang dihadapi para peternak dan pengrajin (Sawitri dkk, 2018). Kondisi ini menunjukkan perlunya diversifikasi produk yang tidak hanya mampu meningkatkan nilai tambah susu sapi tetapi juga dapat menjadi produk unggulan yang dikenal luas dan diminati pasar. Salah satu solusi yang dapat diambil adalah dengan mengembangkan inovasi produk baru yang lebih menjanjikan dan mampu menarik minat konsumen (Santosa, 2020; Nurlaily dkk, 2021; Sudarismiati & Ibrahim, 2018).

Salah satu produk yang dipilih untuk diversifikasi adalah minuman tradisional Sarabba dengan menggunakan susu sapi sebagai pengganti santan. Ada beberapa alasan mengapa Sarabba dipilih sebagai produk inovasi. Pertama, Sarabba adalah minuman yang sudah dikenal luas di Sulawesi Selatan (Kasim dkk, 2021), sehingga memiliki basis pasar yang sudah terbentuk. Kedua, Sarabba terkenal karena kandungan rempah-rempahnya yang menyehatkan (Novra & Ariani, 2020), seperti jahe, yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Dengan menambahkan susu sapi, minuman ini tidak hanya mempertahankan manfaat kesehatannya, tetapi juga menambahkan nilai gizi, seperti kalsium dan protein, yang penting untuk kesehatan tulang dan tubuh secara keseluruhan. Ketiga, penggunaan susu sapi sebagai bahan utama dapat membantu meningkatkan nilai ekonomi dari peternakan sapi perah lokal (Wulan & Muktiali, 2013), sekaligus menciptakan produk unggulan baru yang dapat meningkatkan daya tarik Desa Cendana sebagai sentra produksi minuman tradisional sehat.

Mengacu pada potensi sumber daya lokal dan kebutuhan untuk diversifikasi produk, inovasi pembuatan minuman tradisional Sarabba dengan campuran susu sapi sebagai pengganti santan menjadi pilihan strategis. Sarabba Susu Sapi dapat menjadi inovasi produk yang tidak hanya menawarkan variasi rasa yang unik tetapi juga memberikan manfaat kesehatan tambahan. Pengembangan Sarabba Susu Sapi ini bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi usaha susu sapi di Desa Cendana sekaligus memperkenalkan produk unggulan baru yang dapat mengangkat citra desa dan meningkatkan kesejahteraan masyarakatnya.

METODE PELAKSANAAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan Sarabba Susu Sapi sebagai produk unggulan Desa Cendana dengan memanfaatkan potensi lokal, yaitu susu sapi perah. Beberapa langkah yang dilakukan untuk mencapai tujuan ini meliputi observasi, pengumpulan data, eksperimen, dan evaluasi produk.

Metode Observasi dan Pengumpulan Data

Langkah pertama adalah melakukan observasi di lapangan untuk memahami kondisi masyarakat Desa Cendana, khususnya petani dan peternak sapi perah. Observasi ini dilakukan untuk mengidentifikasi potensi dan kendala dalam produksi susu sapi serta produk olahan yang sudah ada, seperti Dange dan kerupuk susu. Data yang dikumpulkan mencakup jumlah produksi susu, ketersediaan bahan baku seperti jahe dan gula merah, serta kapasitas produksi yang dimiliki oleh peternak dan pengrajin setempat. Informasi ini penting untuk mengetahui peluang dan tantangan dalam pengembangan Sarabba Susu Sapi.

Proses Pembuatan Sarabba Susu Sapi

Setelah observasi dan pengumpulan data, langkah berikutnya adalah pembuatan Sarabba Susu Sapi. Proses ini melibatkan beberapa tahap penting, yaitu pemilihan dan persiapan bahan, pemasakan bahan, pencampuran dengan susu sapi, dan pengemasan serta penyimpanan.

Sosialisasi dan Promosi

Setelah produk Sarabba Susu Sapi dinilai layak dan mendapatkan umpan balik positif, langkah selanjutnya adalah melakukan sosialisasi kepada masyarakat Desa Cendana serta promosi untuk memperkenalkan produk lebih luas. Kegiatan ini meliputi penyuluhan tentang cara pembuatan, manfaat produk. Dengan sosialisasi dan promosi yang tepat, Sarabba Susu Sapi dapat menjadi produk unggulan yang meningkatkan nilai ekonomi Desa Cendana.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Cendana, yang terletak di Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang, memiliki potensi besar dalam sektor pertanian dan peternakan, khususnya peternakan sapi perah. Berdasarkan data yang ada, Kecamatan Cendana memiliki populasi sapi perah terbesar di Kabupaten Enrekang, dengan jumlah mencapai 3.402 ekor. Dari jumlah ini, Desa Cendana menjadi penyumbang terbesar produksi susu dengan rata-rata produksi harian mencapai 482 liter dari total 276 ekor sapi. Selain itu, Kabupaten Enrekang juga dikenal dengan produk Dangke, yang merupakan keju tradisional lokal yang diproduksi dalam jumlah signifikan, mencapai 7.710 biji per hari, dengan setiap biji Dangke membutuhkan sekitar 1,5 liter susu sapi (Rahman, 2014).

Peluang Pengembangan Produk Berbasis Susu Sapi

Dengan potensi susu sapi yang melimpah, Desa Cendana memiliki peluang besar untuk mengembangkan berbagai produk berbasis susu sapi. Saat ini, produk utama yang dihasilkan dari susu sapi di Desa Cendana adalah Dangke dan kerupuk susu. Namun, penjualan kedua produk ini belum optimal, dengan tantangan utama terletak pada keterbatasan pemasaran dan diversifikasi produk. Diversifikasi produk menjadi langkah strategis untuk meningkatkan nilai tambah dan membuka peluang pasar yang lebih luas (Wardanu & Anhar, 2014).

Salah satu produk yang memiliki potensi untuk dikembangkan adalah minuman tradisional Sarabba dengan menggunakan susu sapi sebagai pengganti santan. Sarabba adalah minuman khas Sulawesi Selatan yang terbuat dari jahe, santan, dan gula merah. Dengan mengganti santan dengan susu sapi, Sarabba tidak hanya menawarkan variasi rasa yang baru dan menarik tetapi juga meningkatkan nilai gizi minuman ini. Susu sapi memiliki sifat fisikokimia menyerupai santan sehingga dapat diterapkan sebagai pengganti bahan (Wibowo, 2017; Ismiyati & Purwanti, 2019). Susu sapi kaya akan kalsium, protein, dan berbagai vitamin yang penting untuk kesehatan, menjadikannya pilihan yang lebih sehat dibandingkan santan yang tinggi lemak jenuh.

Selain meningkatkan kandungan gizi, Sarabba Susu Sapi juga memiliki peluang besar untuk dikembangkan dalam bentuk kemasan. Minuman tradisional ini dapat dikemas dalam botol atau karton berukuran praktis (Yuyun & Gunarsa, 2011; Amelia & Oemar, 2017), sehingga memudahkan distribusi dan pemasaran. Kemasan yang menarik dan modern dapat meningkatkan daya tarik produk, menarik minat konsumen yang lebih muda, dan memperkenalkan Sarabba Susu Sapi kepada konsumen di luar daerah. Selain itu, kemasan

yang baik juga menjamin kualitas dan kebersihan produk, serta memperpanjang masa simpan, yang penting untuk memenuhi standar industri makanan dan minuman.

Proses Pembuatan Sarabba Susu Sapi

Proses pembuatan Sarabba Susu Sapi melibatkan beberapa tahap yang telah diuraikan dalam metode. Proses dimulai dengan pemilihan bahan berkualitas, yaitu jahe, gula merah, dan susu sapi murni. Jahe dipilih karena khasiat kesehatannya yang dikenal luas, terutama sebagai bahan alami yang dapat memberikan kehangatan tubuh dan meningkatkan daya tahan tubuh. Gula merah digunakan untuk memberikan rasa manis alami yang khas, sementara susu sapi memberikan tekstur yang lebih lembut dan gurih dibandingkan santan. Adapun tahapan pembuatan Sarabba Susu Sapi dijelaskan pada Tabel 1.

Tabel 1. Proses pembuatan Sarabba Susu Sapi.

Tahapan	Prosedur
<i>Tahap Pertama: Persiapan Bahan</i>	Langkah pertama adalah persiapan bahan utama, yaitu jahe, gula merah, dan susu sapi. Jahe dipilih yang segar, kemudian dibersihkan, dikupas, dan dihaluskan. Penghalusan jahe ini bertujuan untuk memudahkan ekstraksi rasa dan aroma jahe saat dimasak. Gula merah yang digunakan adalah gula merah alami, yang dihancurkan menjadi potongan kecil untuk memudahkan pencampuran. Susu sapi yang digunakan adalah susu sapi segar yang dihasilkan dari peternakan lokal di Desa Cendana.
<i>Tahap Kedua: Pemasakan Jahe dan Gula Merah</i>	Setelah bahan siap, jahe yang telah dihaluskan dan gula merah yang dihancurkan dimasak bersama dengan air hingga mendidih. Proses pemasakan ini bertujuan untuk mengekstraksi rasa jahe dan melarutkan gula merah, sehingga menghasilkan campuran yang kaya rasa. Air yang ditambahkan selama proses ini adalah setengah dari takaran susu sapi yang akan digunakan, untuk memastikan rasa jahe dan gula merah tidak terlalu dominan.
<i>Tahap Ketiga: Pencampuran dengan Susu Sapi</i>	Setelah campuran jahe dan gula merah mendidih, campuran ini kemudian disaring untuk memisahkan serat jahe dan sisa-sisa gula merah yang belum larut. Sementara itu, susu sapi dipanaskan hingga mencapai suhu 75-85° Celsius, kemudian didinginkan. Langkah ini penting untuk menjaga kualitas dan keamanan susu. Setelah susu dingin, ekstrak jahe dan gula merah dicampurkan perlahan ke dalam susu sapi, sambil diaduk secara merata untuk mencegah penggumpalan dan memastikan rasa yang merata.
<i>Tahap Keempat: Pengemasan dan Penyimpanan</i>	Setelah proses pencampuran selesai, Sarabba Susu Sapi dikemas dalam botol ukuran 250 ml. Pengemasan dilakukan dengan hati-hati untuk menjaga kebersihan dan higienitas produk. Botol-botol tersebut kemudian disimpan dalam lemari pendingin untuk menjaga kesegaran dan memperpanjang masa simpan produk. Penyimpanan dalam kondisi dingin juga membantu mempertahankan rasa dan kualitas produk.

Keunggulan Sarabba Susu Sapi sebagai Produk Unggulan

Sarabba Susu Sapi memiliki beberapa keunggulan yang menjadikannya produk unggulan yang potensial bagi Desa Cendana. Pertama, minuman ini menawarkan variasi rasa

yang unik, dengan perpaduan rasa pedas hangat dari jahe, manis alami dari gula merah, dan gurih lembut dari susu sapi. Kombinasi rasa ini tidak hanya menarik tetapi juga memberikan pengalaman minum yang berbeda bagi konsumen.

Kedua, Sarabba Susu Sapi memiliki manfaat kesehatan yang lebih baik dibandingkan dengan Sarabba tradisional yang menggunakan santan. Susu sapi mengandung lebih sedikit lemak jenuh dan lebih banyak kalsium, protein, dan vitamin dibandingkan santan. Kandungan kalsium yang tinggi bermanfaat untuk kesehatan tulang dan gigi, sementara protein membantu dalam pertumbuhan dan pemeliharaan jaringan tubuh.

Ketiga, dengan menggunakan susu sapi sebagai bahan utama, Sarabba Susu Sapi dapat membantu meningkatkan nilai ekonomi peternakan sapi perah di Desa Cendana. Dengan rata-rata produksi susu mencapai 482 liter per hari, terdapat peluang besar untuk memanfaatkan susu yang ada untuk produksi Sarabba Susu Sapi dalam skala yang lebih besar. Ini tidak hanya akan meningkatkan pendapatan peternak tetapi juga menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat setempat.

Sosialisasi sebagai Langkah Strategis Pengembangan Produk

Sosialisasi menjadi langkah awal yang sangat penting dalam memperkenalkan Sarabba Susu Sapi kepada masyarakat Desa Cendana. Tujuan utama dari sosialisasi ini adalah untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang cara pembuatan, manfaat, dan potensi ekonomi dari Sarabba Susu Sapi. Dengan pengetahuan yang memadai, masyarakat tidak hanya akan menjadi konsumen, tetapi juga dapat berperan sebagai produsen, yang pada gilirannya akan meningkatkan kapasitas produksi dan distribusi Sarabba Susu Sapi.

Kegiatan penyuluhan merupakan salah satu cara efektif untuk menyebarkan informasi kepada masyarakat (Suherman & Kurniawan, 2017; Suherman dkk, 2018). Dalam penyuluhan ini, informasi yang diberikan mencakup latar belakang pengembangan produk, proses pembuatan Sarabba Susu Sapi, manfaat kesehatan dari konsumsi produk ini, serta potensi ekonominya. Penyuluhan ini juga memberikan kesempatan bagi masyarakat untuk bertanya dan berdiskusi tentang berbagai aspek terkait produk, sehingga dapat meningkatkan pemahaman mereka secara menyeluruh.

Demonstrasi langsung tentang cara pembuatan Sarabba Susu Sapi merupakan bagian penting dari sosialisasi (Gambar 1). Dengan mendemonstrasikan proses pembuatan (Nurhapsa dkk, 2021), masyarakat dapat melihat langsung langkah-langkah yang diperlukan, mulai dari persiapan bahan, pemasakan, hingga pengemasan produk akhir. Demonstrasi ini juga memberikan kesempatan bagi masyarakat untuk mencoba membuat Sarabba Susu Sapi sendiri, sehingga mereka dapat memahami teknik yang benar dan memastikan kualitas produk. Demonstrasi dilakukan dengan alat seadanya dengan tujuan memperkenalkan cara pembuatan secara sederhana, sehingga dapat dilakukan oleh warga di rumah masing-masing.

Dampak Ekonomi dan Tantangan

Pengembangan Sarabba Susu Sapi sebagai produk unggulan di Desa Cendana diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi perekonomian lokal. Dengan meningkatnya permintaan susu sapi untuk produksi Sarabba, pendapatan peternak sapi perah akan meningkat. Selain itu, penciptaan produk baru juga dapat membuka peluang usaha baru dan menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat setempat, baik dalam produksi, pemasaran, maupun distribusi Sarabba Susu Sapi. Minuman Sarabba Susu Sapi yang dikemas dalam botol plastik sudah siap langsung dinikmati oleh pembeli (Gambar 2). Pengembangan Sarabba Susu Sapi dapat meningkatkan kebanggaan masyarakat terhadap produk lokal dan

memperkuat identitas budaya daerah. Produk ini dapat menjadi simbol kebanggaan lokal yang memperkenalkan Desa Cendana dan Kabupaten Enrekang ke tingkat yang lebih luas. Dengan demikian, pengembangan Sarabba Susu Sapi tidak hanya memberikan manfaat ekonomi tetapi juga memperkuat ikatan sosial dan budaya masyarakat.



Gambar 1. Demonstrasi pembuatan Sarabba Susu Sapi menggunakan alat sederhana dan tersedia di rumah.

Meskipun memiliki potensi yang besar, pengembangan Sarabba Susu Sapi juga menghadapi beberapa tantangan. Tantangan utama adalah menjaga konsistensi kualitas produk, terutama dalam hal rasa, aroma, dan kebersihan. Untuk mengatasi tantangan ini, standar operasional yang ketat perlu diterapkan dalam setiap tahap produksi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan akhir. Salah satu aspek krusial dalam menjaga kualitas Sarabba Susu Sapi adalah penyediaan alat dan bahan yang higienis. Kebersihan dalam proses produksi sangat berpengaruh terhadap kualitas akhir produk (Suzery dkk, 2020; Sofiati dkk, 2020).

Selain itu, tantangan dalam pemasaran dan distribusi juga perlu diatasi. Dibutuhkan strategi pemasaran yang efektif dan jangkauan distribusi yang luas untuk memastikan Sarabba Susu Sapi dapat diterima dengan baik di pasar. Edukasi kepada konsumen tentang manfaat kesehatan dan keunikan produk ini juga penting untuk meningkatkan penerimaan pasar (Dewi & Gosal, 2020).



Gambar 2. Produk yang dikemas ke dalam botol plastik dan diberi label dengan nama "Sarabba Susu Sapi".

KESIMPULAN

Dengan memanfaatkan potensi susu sapi yang melimpah di Desa Cendana, pengembangan Sarabba Susu Sapi sebagai produk unggulan memiliki potensi besar untuk meningkatkan nilai ekonomi dan kesejahteraan masyarakat setempat. Melalui proses produksi yang inovatif, strategi pemasaran yang efektif, dan komitmen terhadap kualitas, Sarabba Susu Sapi dapat menjadi produk unggulan yang tidak hanya dikenal di tingkat lokal tetapi juga nasional. Tantangan yang ada dapat diatasi dengan pendekatan yang tepat, sehingga Sarabba Susu Sapi dapat memberikan manfaat ekonomi, sosial, dan budaya yang berkelanjutan bagi Desa Cendana dan Kabupaten Enrekang.

REFERENSI

- Amelia, D., & Oemar, E. A. (2017). Perancangan desain kemasan peppy's snack Surabaya. *Jurnal Seni Rupa*, 5(3), 584-590.
- Dewi, Y. K., & Gosal, J. (2020). Pengaruh persepsi konsumen dan gaya hidup pada kesediaan membayar harga premium produk wagyu. *Business Management Journal*, 16(2), 129-44.
- Pancarany, D. A. (2019). *Analisis Keuntungan dan Kelayakan Usaha Produk Dangke di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Makassar).
- Ismiyati, A. M., & Purwanti, S. (2019). Pengembangan Formula Es Krim Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) Sebagai Sediaan Pangan Fungsional Melalui Substitusi Lemak Santan Kelapa. *Media Farmasi: Jurnal Ilmu Farmasi*, 16(1), 1-10.
- Kasim, M. H., Brotodjojo, R., & Kaswidjanti, W. (2021). Strategi Pemberdayaan UKM Sarabba Rajana yang Berdaya Saing di Pasar Produk Minuman Sulawesi Selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JPKM) TABIKPUN*, 2(3), 213-222.
- Mahbubi, A., Rosyad, A., & Nur, Y. S. (2014). Makalah Bidang Komisi C. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (STAP)* (Vol. 2, pp. 242-407).
- Novra, E., & Ariani, S. (2020). Teh Talua, Daya Tarik Wisata Sumatera Barat. *Menara Ilmu: Jurnal Penelitian dan Kajian Ilmiah*, 14(1).
- Nurhapsa, N., Suherman, S., & Irmayani, I. (2021). Optimalisasi limbah ternak sebagai pupuk organik di desa batu mila kecamatan maiwa, kabupaten enrekang, sulawesi selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 6(2), 88-93.
- Nurlaily, F., Asmoro, P. S., & Aini, E. K. (2021). Pelatihan teknik foto produk menggunakan smartphone untuk meningkatkan visual branding usaha rintisan. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(3), 347-356.
- Rahman, S. (2014). Studi pengembangan dangke sebagai pangan lokal unggulan dari susu di kabupaten Enrekang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2), 41-45.
- Santosa, A. (2020). Pengembangan ekonomi kreatif industri kecil menengah kota Serang di masa pandemi Covid-19. *Syntax Literate; Jurnal Ilmiah Indonesia*, 5(11), 1257-1272.
- Sawitri, A. P., Ajiningrum, P. S., & Suhardiyah, M. (2018). Peningkatan Ekonomi Peternak Sapi Perah dan Masyarakat Desa Melalui Diversifikasi Produk Olahan Dengan Bahan Baku Susu Sapi. *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, 3(2), 272-278.
- Sofiati, T., Wahab, I., & Deto, S. N. (2020). Sanitasi dan hygiene pada pengolahan tuna loin beku di PT. Harta Samudra Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Enggano*, 5(2), 113-121.
- Sudarismiati, A., & Ibrahim, M. Y. (2018). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Program Pelatihan Pembuatan Pizza Pada Anggota PKK Dawuhan Kabupaten Situbondo. *INTEGRITAS: Jurnal Pengabdian*, 2(1), 38-52.
- Suherman, S., & Kurniawan, E. (2017). Manajemen pengelolaan ternak kambing di desa batu mila sebagai pendapatan tambahan petani lahan kering. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 1(1), 7-13.
- Suherman, S., Nurhapsa, N., & Irmayani, I. (2018, July). Pemberdayaan Masyarakat Tani Di

- Desa Batu Mila Melalui Pelatihan Pembuatan Pupuk Organik Dari Limbah Pertanian. In *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi* (Vol. 1, pp. 119-124).
- Suzery, M., Widayat, W., Cahyono, B., & Al-Baarri, A. N. M. (2020). Proses Perbaikan Produksi Dalam Pendampingan Sertifikasi Halal Bagi Paguyuban Usaha Kuliner. *Indonesia Journal of Halal*, 2(2), 53-57.
- Wahyuningsih, W., Paly, M. B., & Astaty, A. (2016). Analisis Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Produk Dan Harga Kerupuk Dangke Merek Nursi di Kabupaten Enrekang (Studi Kasus di Desa Talaga). *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*, 3(1).
- Wardanu, A. P., & Anhar, M. (2014). Strategi pengembangan agroindustri kelapa sebagai upaya percepatan ekonomi masyarakat di Kabupaten Ketapang. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 3(1), 13-26.
- Wibowo, S. A., Pramudya Kurnia, S. T. P., & Rusdin Rauf, S. T. P. (2017). *Perbedaan Komposisi Proksimat dan Daya Terima Es Puter Berbahan Susu Kedelai dan Santan Kelapa* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Wulan, R. M., & Muktiali, M. (2013). Peran Non Governmental Organization (GIZ dan LSM Bina Swadaya) terhadap Klaster Susu Sapi Perah di Kabupaten Boyolali. *Jurnal Wilayah dan Lingkungan*, 1(2), 157-174.
- Yuyun, A., & Gunarsa, D. (2011). *Cerdas Mengemas produk makanan & minuman*. AgroMedia.