

Pemberdayaan Perempuan melalui Inovasi Pengolahan Sari Kedelai untuk Ketahanan Pangan dan Kemandirian Ekonomi Keluarga di Dusun Jolosutro, Kabupaten Bantul

Rahayu Widowati¹, Sri Sari Utami²
Akademi Pertanian Yogyakarta, Jl. Palagan Tentara Pelajar Km. 8, Tegalwaras, Sariharjo, Ngaglik, Sleman, DI Yogyakarta
Email: sari.sariutami@gmail.com

Received 17 December 2025; Revised 16 January 2026; Accepted for Publication 27 January 2026; Published 30 May 2026

Abstract—Empowering housewives through the strengthening of local resource-based food processing skills is a strategic approach to enhancing food security while simultaneously promoting household economic self-reliance. This community service program aimed to enhance the knowledge capacity, technical skills, and entrepreneurial orientation of housewives through innovation in soybean processing into soy milk with various flavour. The program involved 35 housewives residing in Jolosutro, Srimulyo Village, Bantul Regency, and was implemented using a Participatory Rural Appraisal (PRA) approach. The implementation methods included participatory discussions, extension activities, hands-on processing training, and assistance in the development of home-based enterprises. The results indicate an improvement in participants' understanding of the nutritional value of soybeans and the importance of food diversification, as well as enhanced technical skills in the hygienic production of soy milk. Furthermore, product innovation emerged through the development of various flavour, accompanied by increased interest among participants in developing soy milk as a home-based enterprise. Overall, this community service activity contributes significantly to strengthening community capacity through the sustainable utilization of local resources.

Keywords—food security, women empowerment, participatory rural appraisal, soy milk innovation, value-added food products

Abstrak—Pemberdayaan ibu rumah tangga melalui penguatan keterampilan pengolahan pangan berbasis sumber daya lokal merupakan strategi strategis dalam mendukung ketahanan pangan sekaligus meningkatkan kemandirian ekonomi keluarga. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas pengetahuan, keterampilan teknis, dan orientasi kewirausahaan ibu rumah tangga melalui inovasi pengolahan kedelai menjadi sari kedelai dengan berbagai varian rasa. Kegiatan pengabdian kepada melibatkan 35 ibu rumah tangga yang berdomisili di Dusun Jolosutro, Desa Srimulyo, Kabupaten Bantul, dan dilaksanakan dengan pendekatan Participatory Rural Appraisal (PRA). Metode pelaksanaan meliputi diskusi partisipatif, penyuluhan, pelatihan praktik pengolahan, serta pendampingan pengembangan usaha berbasis rumah tangga. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta terhadap nilai gizi kedelai dan pentingnya diversifikasi pangan, peningkatan keterampilan teknis dalam produksi sari kedelai yang higienis, serta berkembangnya inovasi produk melalui pengembangan berbagai varian rasa. Selain itu, kegiatan ini juga mendorong meningkatnya minat peserta untuk mengembangkan sari kedelai sebagai usaha rumah tangga yang berpotensi mendukung ketahanan pangan dan peningkatan pendapatan keluarga. Kegiatan pengabdian ini memberikan kontribusi nyata dalam penguatan kapasitas masyarakat berbasis pemanfaatan sumber daya lokal secara berkelanjutan.

Kata Kunci—ketahanan pangan, pemberdayaan perempuan, participatory rural appraisal, inovasi sari kedelai, produk pangan bernilai tambah

I. PENDAHULUAN

Kedelai termasuk komoditas pangan strategis yang berperan penting dalam mendukung ketahanan pangan nasional karena kandungan gizinya yang tinggi, terutama sebagai sumber protein nabati. Namun demikian, pemenuhan kebutuhan kedelai di Indonesia hingga saat ini masih sangat bergantung pada impor yang mencapai sekitar 80–90% dari total kebutuhan tahunan nasional. Pada tingkat rumah tangga, pemanfaatan kedelai umumnya masih terbatas pada produk olahan konvensional seperti tempe dan tahu, sehingga potensi pengembangan inovasi produk bernilai tambah belum dimanfaatkan secara optimal. Adanya diversifikasi olahan kedelai menjadi produk seperti Sari atau yoghurt kedelai berpotensi meningkatkan nilai ekonomi dan pendapatan pelaku usaha mikro dan kecil secara signifikan [1].

Salah satu bentuk diversifikasi yang memiliki prospek pengembangan adalah sari kedelai sebagai minuman alternatif bergizi tinggi. Secara komposisi, Sari kedelai diketahui mempunyai kandungan protein yang relatif lebih tinggi dengan kadar lemak yang lebih rendah dibandingkan susu sapi, sehingga berpotensi mendukung pola konsumsi sehat berbasis nabati [2], [3]. Lebih lanjut, [4] menegaskan bahwa sari kedelai merupakan produk hasil ekstraksi biji kedelai yang berperan penting dalam meningkatkan konsumsi protein masyarakat. Meskipun demikian, tingkat penerimaan sari kedelai di kalangan konsumen masih terbatas, terutama akibat aroma langu khas yang dihasilkan oleh aktivitas enzim lipoksigenase pada kedelai [5]. Inovasi produk khususnya melalui pengembangan varian rasa, menjadi strategi penting untuk meningkatkan daya terima dan nilai jual produk.

Dalam konteks lokal, wilayah Dusun Jolosutro, Sidomulyo, Kabupaten Bantul, memiliki akses yang relatif mudah terhadap bahan baku kedelai melalui jaringan pasar lokal. Namun, pemanfaatannya masih didominasi oleh olahan konvensional dengan nilai tambah ekonomi yang rendah. Di sisi lain, meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pola konsumsi sehat berbasis nabati, terutama di kalangan generasi muda, membuka peluang pasar yang semakin luas bagi produk sari kedelai [6]. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi sumber

daya lokal dan kapasitas masyarakat dalam mengolah kedelai menjadi produk inovatif yang bernilai ekonomi.

Pemberdayaan ibu rumah tangga menjadi strategi kunci dalam pengembangan usaha pangan berbasis rumah tangga, mengingat peran strategis perempuan dalam pengelolaan pangan dan ekonomi keluarga. Terbatasnya pengetahuan, keterampilan teknis, dan orientasi kewirausahaan masih menjadi kendala utama dalam pengembangan produk olahan kedelai yang berkelanjutan. Kondisi tersebut perlu disikapi melalui pendekatan peningkatan kapasitas perempuan. Pendekatan ini sejalan dengan konsep pembangunan berbasis modal manusia yang menekankan pentingnya investasi pada pengetahuan dan keterampilan guna meningkatkan produktivitas dan kesejahteraan [7]. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini difokuskan pada peningkatan kapasitas ibu rumah tangga melalui inovasi pengolahan kedelai menjadi Sari kedelai dengan berbagai varian rasa, guna mendukung diversifikasi pangan, ketahanan pangan lokal, dan kemandirian ekonomi keluarga di Dusun Jolosutro.

II. METODE PENGABDIAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Dusun Jolosutro, Kalurahan Srimulyo, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Pemilihan lokasi didasarkan pada potensi masyarakat, khususnya kelompok ibu rumah tangga untuk pengembangan usaha pengolahan pangan berbasis sumber daya lokal.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan pada tanggal 3 Agustus tahun 2025 dengan melibatkan 35 ibu rumah tangga sebagai peserta utama. Kegiatan dilaksanakan secara bertahap sesuai dengan tahapan metode PRA, mulai dari identifikasi masalah hingga evaluasi akhir, guna memastikan ketercapaian tujuan pengabdian secara optima

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan *Participatory Rural Appraisal (PRA)*, yaitu metode partisipatif yang menempatkan masyarakat sebagai subjek utama dalam seluruh tahapan kegiatan. Pendekatan ini bertujuan untuk mendorong keterlibatan aktif masyarakat sasaran sejak tahap perencanaan pelaksanaan hingga evaluasi. Pendekatan PRA menekankan pada pemberdayaan masyarakat melalui proses belajar bersama (*learning by doing*) serta pemanfaatan pengetahuan lokal sebagai dasar pengambilan keputusan [8].

Tahap awal kegiatan diawali dengan identifikasi masalah dan potensi lokal, yang dilakukan melalui observasi lapangan, diskusi kelompok terarah (*Focus Group Discussion*), serta wawancara partisipatif dengan kelompok sasaran. Tahap ini bertujuan untuk menggali kondisi awal, permasalahan yang dihadapi, serta peluang pengembangan pengolahan pangan berbasis kedelai di tingkat rumah tangga.

Tahap selanjutnya adalah perencanaan partisipatif, di mana tim pengabdian bersama masyarakat sasaran menyusun rencana kegiatan, menentukan materi pelatihan, serta menyepakati metode dan jadwal pelaksanaan. Keterlibatan aktif peserta pada tahap ini diharapkan dapat membangun rasa memiliki dan komitmen terhadap keberhasilan program.

Pada tahap pelaksanaan kegiatan, dilakukan penyuluhan mengenai ketahanan pangan dan nilai gizi kedelai, dilanjutkan dengan pelatihan praktik pengolahan Sari kedelai, meliputi pemilihan bahan baku, proses ekstraksi, pengendalian aroma langu, inovasi varian rasa, serta penerapan sanitasi dan keamanan pangan. Seluruh kegiatan dilaksanakan secara partisipatif melalui praktik langsung dan diskusi interaktif.

Tahap akhir adalah monitoring dan evaluasi partisipatif, yang dilakukan untuk menilai peningkatan pengetahuan, keterampilan, serta minat berwirausaha peserta. Evaluasi dilaksanakan melalui diskusi reflektif, pengamatan langsung terhadap hasil praktik, dan umpan balik dari peserta. Hasil evaluasi digunakan sebagai dasar penyusunan rekomendasi dan rencana tindak lanjut kegiatan pengabdian.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dirancang secara sistematis dan berorientasi pada capaian luaran yang terukur, baik dari aspek peningkatan pengetahuan, keterampilan, maupun kepuasan mitra. Rangkaian kegiatan meliputi tahap penjelasan materi, praktik, diskusi dan tanya jawab, serta evaluasi kepuasan.

1. Penyampaian Materi

Tahap penyampaian dan penjelasan materi merupakan tahap awal yang berfungsi sebagai landasan konseptual bagi peserta, khususnya kelompok perempuan di Dusun Jolosutro sebagai sasaran utama kegiatan pengabdian. Materi yang disampaikan tidak hanya mencakup aspek teknis pengolahan sari kedelai, tetapi juga mengulas potensi kedelai sebagai sumber pangan bergizi yang mudah diolah dan bernilai ekonomi. Penjelasan difokuskan pada peluang diversifikasi produk sari kedelai sebagai upaya mendukung ketahanan pangan keluarga serta membuka peluang usaha rumahan. Penyampaian materi dilakukan secara terstruktur dan kontekstual, didukung dengan media pembelajaran, sehingga peserta memperoleh pemahaman yang komprehensif mengenai manfaat, prospek pengembangan produk, serta tahapan pengolahan sari kedelai.

Pada sesi penyampaian materi, dijabarkan secara sistematis mengenai formulasi resep serta tahapan proses produksi sari kedelai yang dapat dipraktikkan pada skala rumah tangga.

Resep Sari Kedelai

Bahan-Bahan:

- a. 0,5 Kg kedelai
- b. 4 liter air
- c. 2 Ons gula pasir (sesuaikan dengan selera)
- d. 2 sendok makan wijen untuk menghilangkan bau langu kedelai
- e. Garam

Peralatan yang dibutuhkan:

- a. Blender (juicer) kalau partai besar pakai mesin *grinding*
- b. Kain bersih untuk menyaring (bisa dari kain furing)

- c. Saringan dari plastik atau stainless
- d. Baskom
- e. Panci untuk merebus

Cara Membuat :

- a. Biji kedelai yang disortasi direndam dalam air minimal selama 8 sd 10 jam
- b. Kedelai yang telah direndam ditiriskan, air rendaman dibuang, kemudian dicuci sampai bersih.
- c. Kedelai yang telah bersih direbus hingga mendidih.
- d. Setelah mendidih dicuci bersih.
- e. Kedelai diblender bersama wijen sangrai dan air
- f. Untuk 0,5 kg kedelai bisa dilakukan 5 kali blenderan.
- g. Setelah semua kedelai halus, dituang ke dalam wadah yang besar, lalu saring bubur kedelai dengan kain saringan, untuk mendapatkan ekstrak (cairan kedelai), sampai airnya tidak keluar lagi.
- h. Apabila ampas kedelai masih kasar dan banyak, bisa diblender sekali lagi, dan disaring seperti proses sebelumnya, sampai diperoleh ekstrak (cairan kedelai).
- i. Ekstrak kedelai ini direbus dalam panci dengan tambahan gula dan sedikit garam, disesuaikan selera kadar manisnya.
- j. Direbus sampai letupan pertama
- k. Sebisa mungkin jangan sampai mendidih karena proteinnya akan rusak.
- l. Setelah masak diturunkan dari kompor, kemudian disaring menggunakan saringan plastik atau stainless, didiamkan sampai suhunya turun, baru dimasukkan ke dalam botol, dan disimpan ke dalam kulkas bisa tahan sampai 5 hari.
- m. Untuk menambahkan perasa bisa diberi perisa sesuai selera.

2. Praktik Pembuatan Sari Kedelai

Tahap praktik merupakan tahapan inti dalam kegiatan pengabdian karena berorientasi langsung pada pencapaian luaran keterampilan peserta. Pada tahap ini, peserta secara aktif dilibatkan dalam praktik pembuatan sari kedelai aneka rasa melalui pendampingan intensif oleh tim pengabdian. Praktik meliputi proses pemilihan bahan baku, pengolahan kedelai, penambahan varian rasa, hingga pengemasan yang higienis. Pendekatan *learning by doing* diterapkan agar peserta memperoleh pengalaman langsung dan mampu menguasai keterampilan teknis secara mandiri. Hasil praktik menunjukkan bahwa peserta mampu menghasilkan produk sari kedelai dengan variasi rasa yang berpotensi dikembangkan sebagai produk konsumsi keluarga maupun usaha skala rumah tangga. Capaian tahap praktik tercermin dari meningkatnya kemampuan peserta dalam menghasilkan produk sesuai dengan tujuan kegiatan pengabdian.



Gambar 1. Penjelasan dan praktik langsung pembuatan Sari kedelai

Hasil kegiatan pengabdian menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta mengenai manfaat gizi kedelai serta peran sari kedelai sebagai alternatif sumber protein nabati dalam mendukung diversifikasi pangan keluarga. Selain peningkatan aspek kognitif, peserta yang berjumlah 35 ibu rumah tangga juga menunjukkan peningkatan keterampilan praktis dengan mampu mempraktikkan proses produksi sari kedelai secara mandiri sesuai prinsip higienitas dan keamanan pangan. Temuan ini mengindikasikan bahwa pendekatan pelatihan dan pendampingan yang diterapkan efektif dalam memperkuat kapasitas teknis peserta, sekaligus membuka peluang pengembangan usaha berbasis rumah tangga yang berorientasi pada peningkatan ketahanan pangan dan kesejahteraan keluarga. Hal senada disampaikan [9] yang menjelaskan bahwa kegiatan pemberdayaan berbasis perempuan tidak hanya memberikan tambahan pengetahuan tetapi juga mendorong semangat wirausaha di lingkungan masyarakat. Berdasarkan prospek usaha, kandungan gizi, dan kemudahan dalam produksi, pengolahan sari kedelai banyak disampaikan dalam upaya pemberdayaan untuk memberikan dampak positif bagi masyarakat [10], [11], [12], [13], [14][15].

Berdasarkan materi yang disampaikan, selanjutnya peserta mengembangkan Sari kedelai dengan beberapa varian rasa yaitu coklat, stroberi dan melon. Inovasi rasa ini meningkatkan daya tarik produk dan membuka peluang segmentasi pasar yang lebih luas. Pengembangan minuman berbasis kedelai kedepannya juga dapat diinovasikan menjadi sari kedelai kurma [16], sari kedelai dengan kombinasi sari telang [17], dan juga dapat diolah menjadi yogurt [18].

3. Diskusi dan Tanya Jawab

Tahap diskusi dan tanya jawab dilaksanakan sebagai ruang refleksi dan penguatan terhadap hasil praktik pengolahan sari kedelai yang telah dilakukan oleh peserta. Peserta diberikan kesempatan untuk menyampaikan pengalaman, kendala, serta umpan balik selama proses implementasi.

4. Evaluasi Kepuasan Pelaksanaan Kegiatan

Evaluasi kepuasan dilakukan untuk menilai efektivitas pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat secara menyeluruh. Evaluasi difokuskan pada aspek kesesuaian materi, kejelasan penyampaian, kualitas pendampingan

praktik, serta manfaat kegiatan yang dirasakan peserta. Data evaluasi diperoleh melalui instrumen penilaian kepuasan yang diisi oleh peserta setelah pelaksanaan kegiatan. Hasil evaluasi kepuasan yang diukur menggunakan skala Likert 1–5 menunjukkan bahwa sebanyak 80% peserta menyatakan sangat puas (skor 5) dan 20% peserta menyatakan puas (skor 4) terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian. Hal ini mengindikasikan bahwa kegiatan yang dilaksanakan mampu memenuhi ekspektasi peserta, baik dari aspek materi, proses praktik, maupun pendampingan yang diberikan. Tingkat kepuasan peserta tersebut mencerminkan relevansi program dengan kebutuhan mitra serta potensi keberlanjutan kegiatan dalam mendukung ketahanan pangan keluarga dan kemandirian ekonomi perempuan.

Hasil dokumentasi kegiatan memperlihatkan tingkat partisipasi dan keterlibatan peserta yang tinggi selama pelaksanaan pengabdian. Ibu rumah tangga sebagai kelompok sasaran tidak hanya mengikuti kegiatan secara pasif, tetapi terlibat aktif dalam setiap tahapan praktik pengolahan Sari kedelai, mulai dari proses produksi, pengendalian mutu, hingga pengemasan produk. Keterlibatan langsung tersebut mencerminkan terjadinya peningkatan kapasitas pengetahuan dan keterampilan teknis peserta, sekaligus memperkuat rasa percaya diri dalam menghasilkan produk olahan pangan yang layak dikembangkan sebagai usaha rumah tangga. Temuan ini mengonfirmasi efektivitas pendekatan *Participatory Rural Appraisal* (PRA) dalam mendorong proses pembelajaran berbasis pengalaman (*experiential learning*) serta memperkuat pemberdayaan perempuan melalui pengelolaan pangan berbasis sumber daya lokal.



Gambar 2. Inovasi Sari kedelai yang sudah dibuat oleh peserta kegiatan

Inovasi olahan sari kedelai berkontribusi langsung terhadap peningkatan kesehatan dan gizi dengan menyediakan alternatif produk Sari yang berprotein tinggi dan berbiaya rendah. Sari kedelai merupakan salah satu olahan pangan lokal tanpa proses fermentasi yang dapat diproduksi dalam skala kecil maupun besar, sehingga sesuai untuk usaha rintisan [19].

Kegiatan ini mendorong munculnya minat berwirausaha pada peserta karena sari kedelai memerlukan modal awal yang relatif rendah dengan bahan baku yang mudah diperoleh. Hasil ini sejalan dengan temuan [11], [20] yang

menyatakan bahwa pelatihan olahan pangan lokal dapat meningkatkan kemandirian ekonomi perempuan. Berdasarkan hasil penyuluhan diketahui sebanyak 50% peserta tertarik untuk mengembangkan usaha sari kedelai.

Program yang dilaksanakan memberikan kontribusi praktis berupa model pemberdayaan ibu rumah tangga berbasis olahan kedelai yang aplikatif dan berbiaya rendah. Secara akademik, kegiatan ini memperkaya literatur pengabdian masyarakat terkait diversifikasi pangan dan pemberdayaan perempuan dengan pendekatan inovasi produk. Berdasarkan perspektif kebijakan, kegiatan ini dapat menjadi rujukan bagi pemerintah desa dalam merancang program pemberdayaan ekonomi perempuan berbasis pangan lokal.

IV. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif berhasil meningkatkan kapasitas ibu rumah tangga dalam mengolah kedelai menjadi sari kedelai dengan berbagai varian rasa. Peningkatan kapasitas tersebut tercermin dari bertambahnya pemahaman peserta mengenai nilai gizi kedelai, penguasaan keterampilan teknis pengolahan sari kedelai yang higienis, serta kemampuan mengembangkan inovasi produk yang sesuai dengan preferensi konsumen lokal. Hasil ini menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik dan pendampingan yang diterapkan efektif dalam mendorong pembelajaran yang aplikatif dan berkelanjutan.

Selain peningkatan aspek teknis, kegiatan ini juga memberikan dampak positif terhadap orientasi kewirausahaan peserta. Meningkatnya minat dan kepercayaan diri ibu rumah tangga untuk mengembangkan sari kedelai sebagai usaha berbasis rumah tangga menunjukkan bahwa produk ini memiliki potensi sebagai alternatif diversifikasi pangan sekaligus sumber pendapatan tambahan. Dengan demikian, pengolahan sari kedelai berbasis sumber daya lokal tidak hanya berkontribusi pada penguatan ketahanan pangan, tetapi juga berperan dalam mendukung kemandirian ekonomi keluarga secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. B. Setiawan, Y. Purwaningsih, A. Suryantoro, and E. Antriandarti, "Soybeans Import of Indonesia: What Makes Happen? (A Case in Indonesia)," no. 2017, 2023, doi: 10.4108/eai.9-8-2022.2338590.
- [2] N. F. Ugochi, U. M. Chukwuma, O. J. Nwanneoma, Ndako, K. Jummai, and M. A. Nwabugo, "Nutrient and Sensory Quality of Soy milk Produced from Different Improved Varieties of Soybean," *Pakistan J. Nutr.*, vol. 14, no. 2, pp. 898–906, 2015.
- [3] B. Anjasari, *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2010.
- [4] E. Kristiningrum, A. T. Setyoko, and F. Isharyadi, "Improving soy milk quality with development of technical standard parameters," in *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, Center of Research and Human Resource Development, National Standardization Agency of Indonesia, South Tangerang, Indonesia: IOP Publishing Ltd, 2021. doi: 10.1088/1755-1315/828/1/012054.
- [5] R. Nekesa, P. Nassanga, and S. Olum, "The influence of flavors on the willingness of Ugandan consumers to take soymilk," *Discov. Food*, vol. 5, no. 1, 2025, doi: 10.1007/s44187-025-

- 00674-2.
- [6] E. Ratni, "The evolving landscape of milk consumption in Indonesia amidst the rise of contemporary beverages," in *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, J. I., S. S.R., M. S., A. F., and A. R., Eds., Department of Animal Production Technology, Faculty of Animal Science, Universitas Andalas, 25163, Indonesia: Institute of Physics, 2024. doi: 10.1088/1755-1315/1341/1/012114.
- [7] Y. Yusriadi, A. Anwar, and S. Z. Bin Tahir, "Economic and social impacts of social entrepreneurship implementation service to community," in *Proceedings of the International Conference on Industrial Engineering and Operations Management*, Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi Puangrimanggalatung, Makassar, Indonesia: IEOM Society, 2020. [Online]. Available: <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85096563968&partnerID=40&md5=bd9123c1131d1ad8819b28d664a5689>
- [8] R. Chambers, "Participatory Rural Appraisal (PRA): Challenges , Potentials and Paradigm *," *World Dev.*, vol. 22, no. 10, pp. 1437–1454, 1994.
- [9] N. L. Safitri *et al.*, "Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga melalui Pelatihan Kewirausahaan : Kreasi Scrunchie dan Inovasi Bola Singkong Lumer," *Rahmatan Lil 'Alamin J. Community Serv.*, vol. 5, no. 2, pp. 65–74, 2025.
- [10] E. Ulfiana and E. M. M. Has, "pemberdayaan Kaum Ibu Melalui Pengolahan Susu Kedelai sebagai Upaya Peningkatan Gizi Keluarga," *J. Pengabd. Masy. dalam Kesehat.*, vol. 1, no. 1, pp. 21–25, 2019.
- [11] D. Y. Hartanti and M. Sutrawati, "Upaya Pemberdayaan Masyarakat Melalui Produksi Dan Pemasaran Susu Kedelai," *Tribut. J. Community Serv.*, vol. 2, no. 2, pp. 71–77, 2021.
- [12] D. M. Girsang *et al.*, "Pelatihan pengolahan susu kedelai dalam meningkatkan produksi asi di desa tanjung beringin," vol. 1, no. 1, pp. 205–207, 2021, doi: 10.35451/jpk.v1i1.709.
- [13] A. Qodir *et al.*, "Pelatihan Pemanfaatan Kedelai menjadi Produk Tempe dan Sari Susu Kedelai untuk Meningkatkan UMKM di Desa Srogol," *J. Pemberdaya. Masy. Madani*, vol. 6, no. 11, pp. 1–18, 2022.
- [14] R. D. Mawarni, Y. Anggraini, and A. Jumari, "Pembuatan Susu Kedelai yang Tahan Lama Tanpa Bahan Pengawet," in *Seminar Nasional Teknik Kimia Ecosmart*, Fakultas Teknis, Universitas Sebelas Maret, 2018, pp. 122–128.
- [15] V. A. A. Lesmana *et al.*, "Potensi Pengolahan Produk Kacang Tanah Organik," *J. Atma Inovasia*, vol. 3, no. 4, pp. 355–361, 2023.
- [16] E. Mursyida *et al.*, "Pelatihan Pembuatan Susu Kedelai Kurma ' SUDEMA ' dalam Upaya Meningkatkan Mikroba Baik Saluran Pencernaan di Kelurahan Lembah Sari, Rumbai Timur," *Indones. Berdaya*, vol. 1, no. 2015, 2024.
- [17] B. Alarif *et al.*, "Pemberdayaan Komunitas Ibu PKK Melalui Pelatihan Pengolahan Susu Kedelai Sari Telang Sebagai Pendamping Air Susu Ibu (MP- ASI) Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Di Desa Truko , Kabupaten," vol. 4, no. 1, pp. 33–39, 2024.
- [18] A. H. Apriansyah, T. Rohmayanti, and M. F. Kurniawan, "Profil Yoghurt Sari Kacang Kedelai dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas cv . Ayamurasaki) yang Dihidolisis Secara Enzimatis," *J. Ris. Sains dan Teknol.*, vol. 8, no. 1, pp. 39–47, 2024.
- [19] Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah, *Aneka Produk Olahan Berbasis Sumber Daya Lokal*. Ungaran: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah, 2016.
- [20] T. Hidayat *et al.*, "Peberdayaan Komunitas Ibu Rumah Tangga Desa Bantar Melalui Workshop Pembuatan Susu Kedelai," *J. Kreat. Pngabdian Kpd. Masy.*, vol. 6, no. 10, pp. 4218–4226, 2023.

PENULIS



Rahayu Widowati, Prodi Budidaya Tanaman Pangan, Akademi Pertanian Yogyakarta



Sri Sari Utami, Prodi Budidaya Tanaman Pangan, Akademi Pertanian Yogyakarta