

Optimalisasi Potensi Produk Hasil Pengolahan Susu di Mataram Milk

Optimalization of Milk Processing Product Potential at Mataram Milk

Meireni Cahyowati^{1*}, Ariya Dwi Nugrahanto², Indra Kurniawan³, Harvey Febrianta⁴

^{1,3,4} Politeknik Negeri Banyuwangi, Indonesia

² Universitas Gadjah Mada, Indonesia

Korespondensi Penulis: meireni@poliwangi.ac.id*

Article History:

Received: April 11, 2025;

Revised: Mei 26, 2025;

Accepted: Juni 09, 2025;

Published: Juni 11, 2025

Keywords: milk, processing, potential, UMKM.

Abstract: Dairy milk, whether consumed directly or as a derivative product, is very close to today's society. Of the many milk derivative products, pasteurized milk is one that is increasingly in demand by the public. In this community service activity, the author provided counseling to Mataram Milk about the potential of dairy product businesses, especially pasteurized milk. The method in this activity consists of four stages, namely initial survey, literature study, delivery of materials by resource persons, and discussion. From the results of the discussion and question and answer session, it was found that the main problems faced by Mataram Milk were competition between business actors and the selection of dairy products to increase sales. To overcome this problem, the resource person mentioned the need for product additions and diversification. The resource person also provided a more complete explanation of dairy products including pasteurized milk, yogurt, cheese, milk tofu, herbal milk, ice cream, and milk pudding.

Abstrak

Susu sapi, baik dikonsumsi secara langsung maupun produk turunannya, sudah sangat dekat dengan masyarakat sekarang ini. Dari sekian banyak produk turunan susu, susu pasteurisasi merupakan salah satu yang semakin diminati masyarakat. Dalam kegiatan pengabdian ini, penulis memberikan penyuluhan kepada Mataram Milk tentang potensi usaha produk olahan susu, terutama susu pasteurisasi. Metode dalam kegiatan ini terdiri dari empat tahapan, yaitu survei awal, studi literatur, penyampaian materi oleh narasumber, dan diskusi. Dari hasil diskusi dan sesi tanya jawab, didapat permasalahan utama yang dimiliki Mataram Milk adalah persaingan antar pelaku usaha dan pemilihan produk olahan susu untuk meningkatkan penjualan. Untuk mengatasi masalah tersebut, narasumber menyebutkan perlu adanya penambahan dan diversifikasi produk. Narasumber juga memberikan penjelasan yang lebih lengkap mengenai produk-produk olahan susu antara lain susu pasturisasi, yoghurt, keju, tahu susu, susu jamu, es krim, dan pudding susu.

Kata Kunci: susu, pengolahan, potensi, UMKM.

1. PENDAHULUAN

Susu sapi merupakan bahan makanan yang sangat dekat dengan masyarakat sekarang ini. Banyak orang dari semua kalangan mengonsumsinya atau produk turunannya karena berbagai faktor. Mulai dari ingin mendapatkan manfaat dari zat gizinya hingga ingin menikmati rasanya. Alasan lain yang membuat masyarakat meminati susu sapi adalah untuk mengganti bahan makanan lain, produk susu formula sebagai pengganti air susu ibu (ASI) khusus bagi anak di atas satu tahun.

Susu sapi, sekalipun bisa dikonsumsi secara langsung, juga banyak diolah untuk menghasilkan macam-macam produk turunan. Proses pengolahan ini dimaksudkan untuk menambah keanekaragaman penggunaan susu sapi sekaligus juga menambah waktu penyimpanan bahan makanan ini. Produk-produk turunan susu sapi yang banyak digunakan masyarakat antara lain keju, yogurt, dan minuman susu dalam kemasan. Keju dan yogurt bisa menjadi bahan pembuatan makanan olahan misalnya roti keju, salad, dan puding. Sedangkan susu dalam kemasan secara umum menjadi salah satu alternatif untuk menikmati minuman susu yang lebih tahan lama. Selain itu, susu dalam kemasan sering kali ditawarkan dengan berbagai varian yang menarik minat konsumen. Beberapa jenis produk susu yang beredar di pasaran antara lain susu pasteurisasi, susu UHT (Ultra High Temperatur), susu bubuk, susu skim, susu *nonfat*, susu kental manis, susu homogenisasi, susu *evaporated*, serta susu untuk keadaan khusus misalnya susu khusus penderita diabetes dan susu untuk orang kelainan hati (Ide, 2008).

Dari sekian banyak produk susu yang beredar di pasaran, susu pasteurisasi merupakan salah satu yang semakin diminati masyarakat. Susu pasteurisasi merupakan produk turunan susu yang diolah dengan teknik khusus. Terdapat dua tahap utama dalam pengolahan jenis minuman ini. Yang pertama adalah pemanasan. Susu sapi yang baru saja diambil dipanaskan pada suhu dan selang waktu tertentu. Berdasarkan nilai suhu dan lama waktu pemanasan, terdapat dua metode pasteurisasi, yaitu sistem *batch* atau *holding* dan sistem kontinu (Purwadi, 2019). Proses pemanasan ini bertujuan untuk membunuh mikroorganisme yang dapat mengganggu kualitas susu serta dapat membuat susu menjadi rusak dan basi. Pada proses ini, juga dapat dilakukan pencampuran dengan perasa untuk menghasilkan susu pasteurisasi dengan varian rasa. Proses selanjutnya yaitu pendinginan. Proses ini dilakukan dengan cepat yang bertujuan untuk menghentikan proses pemanasan. Setelah melalui kedua tahapan tersebut, susu pasteurisasi siap dikemas dan diedarkan ke konsumen.

Proses pembuatan susu pasteurisasi, terutama dengan sistem kontinu, yang tergolong sederhana mendorong banyak usaha skala mikro, kecil, dan menengah untuk memproduksi dan menjual produk susu pasteurisasi ini. Usaha di bidang pangan khususnya susu dapat dimulai dari skala Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) sebagai upaya membangun perekonomian di Indonesia melalui meningkatkannya nilai ekonomi produk olahan susu, sebagai contoh harga jual susu mempunyai nilai penjualan yang lebih rendah dibandingkan dengan harga jual susu yang telah mengalami pengolahan susu. Selain itu juga sebagai upaya

untuk menjaga kualitas susu, dikarenakan susu merupakan bahan pangan yang mudah rusak sehingga dengan adanya pengolahan susu dapat mengurangi potensi kerusakan susu.

Mataram Milk merupakan salah satu UMKM yang berada di wilayah Yogyakarta yang bergerak di bidang pengolahan susu yaitu susu pasteurisasi, pudding susu dan susu jamu. Dalam kegiatan ini, kami memberikan penyuluhan tentang potensi usaha susu secara umum. Adapun tujuan pengabdian masyarakat ini adalah dapat memberikan pemahaman dan orientasi untuk mengembangkan usaha pengolahan susu yang lebih luas.

2. METODE

Survei awal. Tahapan survey awal merupakan tahapan mengetahui mengenai perkembangan dan penjualan susu di Indonesia khususnya di Yogyakarta. Penulis melaksanakan survey dengan mengunjungi toko-toko, supermarket, pelaku UMKM bidang susu di Wilayah Yogyakarta serta mencari informasi melalui media elektronik untuk mengetahui perkembangan usaha susu. Informasi yang diperoleh melalui survey awal dapat menjadi gambaran umum melaksanakan usaha secara lebih spesifik di wilayah Yogyakarta.

Studi literatur. Tahapan studi literatur dilakukan dengan mencari sumber jurnal mengenai perkembangan usaha susu berdasarkan penelitian-penelitian yang relevan. Dengan adanya, studi literatur melalui sumber jurnal dapat memberikan informasi lebih luas mengenai usaha susu dan strategi-strategi yang lebih ilmiah dalam menjalankan usaha susu.

Penyampaian Materi oleh Narasumber. Materi disampaikan oleh narasumber kepada pelaku usaha Mataram Milk mengenai potensi usaha susu di Indonesia dan Wilayah Yogyakarta berdasarkan hasil survey awal dan studi literatur, penanganan susu yang baik, macam-macam pengolahan susu.

Diskusi. Masyarakat sasaran untuk kegiatan pengabdian masyarakat ini merupakan para pelaku usaha Mataram Milk yang menjalankan usaha di bidang pengolahan susu. Diskusi dilakukan melalui pelaku usaha Mataram Milk menyampaikan pengalaman selama menjalankan usaha, pertanyaan dari pelaku usaha Mataram Milk mengenai usaha yang dijalankan.

3. HASIL

Hasil dari pengabdian masyarakat ini memperoleh respon positif dari pelaku usaha Mataram Milk yang dapat terwujud melalui adanya diskusi secara interaktif pada sesi tanya jawab. Sebelum dilaksanakan tahapan diskusi terdapat pemberian materi mengenai potensi

usaha susu di Indonesia. Terdapat 2 (dua) sesi diskusi tanya jawab antara pemateri dan pelaku usaha UMKM, mayoritas pelaku usaha bertanya mengenai potensi usaha yang dapat dikembangkan dan dapat bersaing dengan usaha susu berbasis industri. Adapun hasil dari diskusi tanya jawab meliputi :

1. Pelaku usaha Mataram Milk menyampaikan permasalahan usaha susu seperti persaingan antar pelaku usaha, pemilihan produk untuk meningkatkan penjualan olahan susu. Pemateri menyampaikan bahwa untuk menghadapi permasalahan tersebut perlu ada beberapa strategi seperti menambahkan varian produk sehingga produk yang dijual terdapat banyak variasi sehingga menarik konsumen. Pemilihan produk dan penambahan produk merupakan strategi untuk penjualan produk sesuai pendapat Kambolong *et al* (2021) yang menyatakan bahwa pelaku usaha perlu melaksanakan inovasi untuk menghadapi persaingan pasar, hal tersebut karena sikap konsumen yang mudah bosan dengan suatu produk sehingga adanya inovasi produk baru dapat berdampak pada keberhasilan usaha. Nurmala *et al* (2023) menambahkan bahwa perlu adanya diversifikasi produk untuk mengatasi permasalahan susu agar dapat memperoleh produk yang bervariasi, dapat mencegah adanya potensi konsumen memilih produk dari UMKM yang berbeda, dapat mencegah kompetitor untuk menguasai pasar Berdasarkan hasil

Pelaku usaha Mataram Milk berdiskusi mengenai potensi usaha susu. Pemateri menyampaikan potensi tiap produk hasil pengolahan susu yang sesuai dengan Usaha Mikro Kecil dan Menengah sebagai upaya untuk menjaga kualitas susu tetap terjaga. Susilawati *et al* (2021) menambahkan bahwa pengolahan susu menjadi produk olahan seperti yoghurt, puding susu, es krim, susu goreng, pancake merupakan upaya untuk mempertahankan keawetan produk dikarenakan susu tergolong bahan yang mudah rusak. Adapun macam-macam pengolahan susu yang dapat dilakukan oleh UMKM sebagai berikut:

Susu pasteurisasi. Pengolahan susu menjadi susu pasteurisasi merupakan salah satu inovasi yang baik untuk menjaga keawetan dan menjaga nutrisi di dalam susu. Potensi usaha yang dapat dikembangkan oleh UMKM dan dapat bersaing yaitu melalui usaha susu pasteurisasi dengan varian rasa dikarenakan untuk usaha susu pasteurisasi cukup mudah dikembangkan oleh pelaku usaha UMKM dari segi modal dan peralatan. Mataram Milk telah mengembangkan susu menjadi susu pasteurisasi dengan berbagai macam varian rasa yang diminati oleh semua kalangan usia, Adanya berbagai varian rasa merupakan suatu upaya pengolahan susu dengan penambahan bahan lain untuk meningkatkan cita rasa dan mengikuti

selera konsumen dari semua kalangan usia. Hal tersebut sesuai pendapat Yudiastuti *et al* (2023) menyatakan bahwa susu pasteurisasi menjadi produk yang diminati oleh banyak konsumen dalam kebutuhan gizi selain itu mudah dikembangkan menjadi produk olahan yang baru melalui pemaduan bahan lain. Purwantisari *et al* (2020) menambahkan bahwa dengan adanya produksi susu pasteurisasi dapat sebagai upaya untuk menangani permasalahan mengenai penjualan, upaya meningkatkan nilai jual susu sehingga dapat mempengaruhi peningkatan pendapatan.

Es krim. Pengolahan susu menjadi produk es krim mempunyai potensi yang besar, hal tersebut dikarenakan usaha tersebut mempunyai konsumen yang berasal dari macam-macam kalangan (Murdifin, 2023). Pertumbuhan usaha es krim di negeri ini telah mengalami peningkatan yang pesat selama beberapa tahun terakhir (Hadiantini *et al.*, 2024). Hal ini terutama karena cita rasa es krim yang lezat dan dapat memberi rasa segar pada orang yang mengonsumsinya. Pertumbuhan usaha ini menunjukkan potensi yang besar dari salah satu produk olahan susu ini, baik industri dari dalam negeri maupun luar negeri. Perlu diperhatikan bahwa susu sebagai bahan utama es krim menyebabkan es krim memiliki zat gizi dengan kualitas baik, terutama jika susu yang digunakan adalah susu dengan kualitas yang baik juga. Sebagai contoh, susu bebas lemak. Oleh karena itu, dengan dikembangkannya usaha susu menjadi produk es krim sangat bermanfaat dan mendukung pengembangan produk susu.

Yoghurt. Produk olahan lain dari susu yang banyak digemari adalah yoghurt. Produk ini memiliki cita rasa unik berupa rasa asam dan segar. Selain karena rasanya, yoghurt juga digemari karena manfaatnya untuk kesehatan. Probiotik yang banyak terdapat pada yoghurt dapat membantu tubuh mempertahankan kesehatan saluran pencernaan. Zat tersebut dapat menghambat perkembangan organisme tidak baik, memberikan perlindungan terhadap infeksi, dan memperkuat kekebalan tubuh (Ananda *et al.*, 2023). Yoghurt juga dapat dimodifikasi untuk menghasilkan produk makanan yang lebih tinggi zat gizinya sehingga lebih baik untuk kesehatan. Penambahan ekstrak daun kelor (Dzulhijjah dan Hewindati, 2024), ekstrak rempah secang (Jati *et al.*, 2024), serta sayur-sayuran seperti brokoli dan wortel (Syaubari *et al.*, 2023) terbukti mampu meningkatkan kandungan antioksidan dalam yoghurt.

Keju. Keju merupakan produk olahan susu yang banyak dimanfaatkan untuk bahan pangan seperti kue, roti, minuman sehingga dapat menjadi salah satu produk yang berpotensi untuk dikembangkan. Hal tersebut didukung oleh penelitian yang dilakukan oleh Yanuarsyah dan Hermanuadi (2024) bahwa setelah dilaksanakan evaluasi kelayakan usaha diperoleh *Net Present Value* (NPV), *Benefit/Cost Ratio* (b/C Ratio), *Internal Rate of Return* (IRR) dan

Modified Internal Rate of Return (MIRR) dan *Payback Period* (PBP) yang bernilai positif sehingga usaha keju mempunyai potensi sebagai produk yang dapat menjadi usaha. Salah satu contoh diversifikasi produk dari keju dari produk UMKM menurut Nurjanah *et al* (2022) pembuatan keju gulung yang mempunyai cita rasa asin dan gurih. Selain itu bahan baku, peralatan usaha, pelaksanaan usaha yang mudah, modal kecil sehingga dapat berpotensi sebagai potensi usaha

Pudding susu. Pudding susu merupakan produk olahan dari susu menjadi bentuk seperti gel atau jelly yang selanjutnya dilaksanakan proses pendinginan. Pudding susu menjadi produk olahan yang diminati oleh berbagai kalangan usia karena rasa, mudah dikombinasikan dengan produk makanan dan minuman. Berdasarkan hasil penelitian dari Fatmala *et al.*, (2024), silky pudding sebagai salah satu produk olahan susu dapat menjadi alternatif pengolahan susu agar dapat disimpan lebih lama. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa silky pudding dapat disimpan selama tiga hari dalam kondisi dingin dengan tetap mempertahankan kandungan gizinya. Produk silky pudding dari susu juga disukai kalangan anak-anak terutama pada masa penyimpanan satu hari.

Tahu susu. Usaha tahu susu mempunyai potensi untuk dikembangkan, hal tersebut dikarenakan tahu merupakan produk olahan asal susu yang diminati oleh masyarakat yang dapat diketahui dari Kurniawan (2024) yang menyatakan bahwa pengrajin tahu skala rumahan mengembangkan tahu kuning dan tahu susu yang memperoleh respon cukup baik dari masyarakat. Anesti dan Hayati (2022) menyatakan bahwa produk tahu susu tergolong kategori makanan yang mempunyai gizi dan sehat. Tahu susu juga memiliki potensi untuk menghasilkan produk yang ramah lingkungan. Selain itu, menurut Pratama dan Handayani (2023), tahu susu dapat dibuat dengan menggunakan bonggol nanas untuk mendapatkan enzim bromelin sebagai koagulan. Dengan demikian, potensi tahu susu sebagai produk yang kaya manfaat tidak terbatas pada zat gizinya, tapi juga kemampuannya dalam menyalurkan limbah bonggol nanas sehingga memiliki nilai guna yang bermanfaat bagi masyarakat.

Susu Jamu. Susu jamu merupakan produk olahan susu dengan menambahkan rempah – rempah untuk pembuatan jamu seperti kunyit, jahe, temulawak dan kencur. Mataram Milk telah mengembangkan susu menjadi produk olahan susu jamu melalui penambahan bahan rempah-rempah pada susu sebagai upaya untuk melestarikan budaya minat minum jamu. Rosadi *et al* (2023) menyatakan bahwa jamu adalah minuman tradisional yang mempunyai manfaat kesehatan. Jamu mempunyai manfaat untuk mempertahankan kebugaran tubuh serta mencegah penyakit menyerang tubuh. Menurut penelitian Jamil *et al* (2022) susu yang

ditambahkan rempah – rempah mempunyai aroma yang diminati oleh panelis. Oleh karena itu, pembuatan susu jamu mempunyai potensi untuk dikembangkan sebagai produk usaha olahan susu.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian bersama Mataram Milk, penulis menarik beberapa Kesimpulan sebagai berikut : 1) usaha yang telah dijalankan oleh Mataram Milk mempunyai potensi di bidang pengolahan susu; 2) diversifikasi produk dapat menjadi strategi dan inovasi untuk meningkatkan potensi usaha pengolahan susu yang berdampak pada meningkatnya pendapatan.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pelaku usaha Mataram Milk yang telah membantu pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat sehingga dapat terjadi penambahan informasi mengenai potensi usaha pengolahan susu.

DAFTAR REFERENSI

- Ananda, N., Meinanda, R., M. Hum, G., Bazighah, A., Tarigan, A. T., Saragih, A. R. M., Situmorang, P. M., & Silitonga, H. T. L. P. Y. (2023). Studi literatur: Potensi probiotik dalam produk yogurt sebagai pelindung efektif melawan organisme bakteri terhadap kesehatan manusia. *Jurnal Kesehatan Unggul Gemilang*, 7(12). <https://kes.ojs.co.id/index.php/jkug/article/view/15>
- Anesti, M. A., & Hayati, M. (2022). Perilaku konsumen terhadap keputusan pembelian tahu susu. *Jombang. Agriscience*, 3(2), 307–325. <https://doi.org/10.21107/agriscience.v3i2.15530>
- Dzulhijjah, D. A., & Hewindati, Y. T. (2024). Pemanfaatan daun kelor dalam produksi yogurt: Literature review. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi “SainTek”*, 1(1), Article 1. <https://conference.ut.ac.id/index.php/saintek/article/view/2345>
- Fatmala, N., Hayati, M., Risna, Y. K., Adam, K. A., & Fridayati, D. (2024). Kualitas silky pudding susu kambing penyimpanan dingin sebagai makanan tambahan anak cegah stunting. *Jurnal Agriovet*, 7(1), 31–40. <https://doi.org/10.51158/3bh7av19>
- Hadiantini, R., Anjan, S. P., Mumstha, A. J., Rahman, R. A., Ridwan, F. A., & Nadilla, T. S. (2024). Growth strategy untuk meningkatkan competitive advantage pada soft ice cream melalui program peningkatan product quality dan loyalitas pelanggan. *Economics Professional in Action (E-Profit)*, 6(2), 182–194.

<https://doi.org/10.37278/eprofit.v6i2.936>

Ide, P. (2008). Health secret of kefir. Elex Media Komputindo.

Jamil, R. M., Abdurrahman, Z. H., & Nefasa, A. N. (2022). Kualitas hedonik susu sapi pasteurisasi dengan penambahan rempah-rempah. *Tropical Animal Science*, 4(1), 11–16. <https://doi.org/10.36596/tas.v4i1.768>

Jati, W. A., Alfarisi, S. A., Uda'a, R. A., & Anindita, N. S. (2024). Inovasi fermentasi yogurt fungsional dengan penambahan ekstrak rempah secang. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta*, 2, 1956–1963. <https://proceeding.unisayogya.ac.id/index.php/proseminaslppm/article/view/647>

Kambolong, M., Abdussamad, M. A. P., & Ningtyas, C. P. (2021). Analisis inovasi produk dalam meningkatkan volume penjualan kue serabi dan bir pletok pada Kedai Serabi Biba Kota Kendari. *Buletin Kajian Ilmiah dan Terapan*, 6(1), 139–148. <http://dx.doi.org/10.52423/bujab.v6i1.19734>

Kurniawan, I. (2024). Strategi pengembangan pasar: Usaha mikro tahu susu. *GERVASI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(3), 642–655. <http://doi.org/10.31571/gervasi.v8i3.7617>

Nurjanah, N., Ninditowati, I., Lestari, D. I., Rahman, F., Hidayat, M. A., & Suyitno. (2022). Sosialisasi kewirausahaan produk keju gulung dalam menumbuhkan usaha pada ibu rumah tangga. *Jurnal Altifani*, 2(2), 138–143. <https://doi.org/10.25008/Altifani.V2i2.213>

Nurmala, Salmah, N. N. A., Darmawati, T., Oktariansyah, Hendri, E., Arafat, Y., & Saladin, H. (2023). Inovasi usaha melalui diversifikasi produk, bahan baku dan teknik produksi pada produk makanan ringan “Nd.Rizky’S”. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS*, 1(6), 831–837. <https://doi.org/10.59407/jpki2.v1i6.175>

Pratama, R., & Handayani, R. (2023). Pembuatan tahu susu menggunakan koagulan dari bonggol nanas (*Ananas comosus* L.). *FaST: Jurnal Sains dan Teknologi*, 7(2), Article 2. <https://doi.org/10.19166/jstfast.v7i2.6064>

Purwadi. (2019). Ilmu dan teknologi pengolahan keju. Universitas Brawijaya Press.

Purwantisari, S., Handayani, D., Jannah, S. N., & Ardiansari, A. (2020). Produksi susu pasturisasi MJ9 UMKM Karya Bumi, Mojosongo, Boyolali bersertifikat MD. *Jurnal Pengabdian Vokasi*, 1(4), 256–260. <https://doi.org/10.14710/halal.v%vi%i.9194>

Rosadi, J. S., Nurwahid, H., Muhammad, F., Putra, A., & Tridayanti. (2023). Inovasi minuman jamu milenial dari bahan rempah. *Community Development Journal*, 4(2), 4990–4993. <https://doi.org/10.31004/cdj.v4i2.15974>

Susilawati, I., Putranto, W. S., & Khairani, L. (2021). Pelatihan berbagai metode pengolahan susu sapi sebagai upaya mengawetkan, meningkatkan nilai manfaat,

dan nilai ekonomi. *Media Kontak Tani Ternak*, 3(1), 27–31.
<https://doi.org/10.24198/mktt.v3i1.32501>

Syaubari, S., Razali, N., Dhedia, M. F., & Sadelah, K. (2023). Karakterisasi yoghurt dengan penambahan sayuran untuk meningkatkan antioksidan. *Jurnal Inovasi Ramah Lingkungan*, 4(1), Article 1. <https://jim.usk.ac.id/JIRL/article/view/29558>

Yanuarsyah, A. A., & Hermanuadi, D. (2024). Analisis aspek finansial dalam perencanaan unit pengolahan keju mozzarella. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 3(4), 173–181. <https://doi.org/10.25047/jofe.v3i4.5028>

Yudiastuti, S. O. N., Anwar, S., Wibisono, Y., Wahyono, A., Handayani, A. M., Choirun, A. U., Putri, R. P., & Kusumasari, F. C. (2023). Analisis kelayakan finansial susu pasteurisasi kandidat prebiotik. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 23(2), 103–110. <https://doi.org/10.25047/jii.v23i2.3729>