

Pendampingan Pembuatan Es Puter Alpukat Pada UMKM Es Cream "Cak Ndut" di Kelurahan Sukorejo

Chrystia Aji Putra¹, Fasya Arifatin Layllindra², Dhikma Pristika Melenia³
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur
Email : 19024010064@student.upnjatim.ac.id¹, 19034010005@student.upnjatim.ac.id²,
ajiputra@upnjatim.ac.id³

Kilas Artikel

Volume 2 Nomor 2
Agustus 2022
DOI:xxx/ejpm.v%i%.xxxx

Article History

Submission: 23-06-2022
Revised: 23-06-2022
Accepted: 07-07-2022
Published: 01-08-2022

Kata Kunci:

Alpukat, Lemak, Susu Sapi,
Susu Kedelai

Keywords:

Avocado, Fat, Cow Milk,
Soy Milk

Korespondensi:

(Nama Korespondensi)
(email address)

Abstrak

Alpukat mengandung lemak dalam jumlah yang tinggi. Asam lemak dalam alpukat 60-80% adalah asam lemak tak jenuh tunggal (*monounsaturated fatty acid*). Asam lemak yang mendominasi dalam minyak alpukat adalah oleat (67-72%), palmitat (13-10%), palmitoleat (3-5,1%), dan linoleat (10,4-12%). Dan sisanya adalah linolenat (1,5%). Kandungan asam oleat yang tinggi pada alpukat baik untuk ditambahkan pada es puter. Pendampingan pembuatan es puter ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan penggunaan lemak nabati dan lemak hewani pada pembuatan es puter melalui dua perlakuan yang berbeda serta untuk memberikan rekomendasi kepada mitra UMKM terkait penggunaan lemak yang lebih baik. Terdapat dua percobaan yang dilakukan yaitu percobaan karakteristik es puter alpukat dengan sumber lemak nabati dan es puter alpukat dengan sumber lemak hewani. Hasil menunjukkan penambahan susu sapi pada es puter memiliki aroma alpukat yang lebih harum, sedangkan penambahan susu kedelai pada es puter lebih tidak beraroma alpukat. Penambahan susu sapi pada es puter lebih berwarna hijau pekat, sedangkan penambahan susu kedelai pada es puter berwarna hijau pucat. Penambahan susu sapi pada es puter memiliki tekstur halus, sedangkan penambahan susu kedelai pada es puter memiliki tekstur halus sedikit kasar.

Abstract

Avocados contain high amounts of fat. The fatty acids in avocados 60-80% are monounsaturated fatty acids. The predominant fatty acids in avocado oil are oleic (67-72%), palmitic (13-10%), palmitoleic (3-5.1%), and linoleic (10.4-12%). And the rest is linolenic (1.5%). The high oleic acid content in avocados is good for adding to ice puter. This study aims to perform organoleptic tests on the sensory properties of es puter in the form of aroma, color, texture, and taste in each different treatment using hedonic tests so that the best es puter can be determined in terms of sensory properties. There were two experiments conducted, namely the characteristic experiment of avocado ice puter with vegetable fat sources and avocado ice puter with animal fat sources. The results showed that the addition of cow's milk to the ice puter had a more fragrant avocado aroma, while the addition of soy milk to the ice puter did not smell avocado. The addition of cow's milk to the ice puter is darker green in color, while the addition of soy milk to the ice puter is pale green. The addition of cow's milk to the ice puter has a smooth texture, while the addition of soy milk to the ice puter has a slightly coarse texture.



1. PENDAHULUAN

Es krim/Es puter merupakan sejenis makanan semi padat yang diproduksi dengan cara membekukan tepung es krim atau campuran susu, lemak nabati atau hewani, gula, dan dengan atau tanpa bahan makanan lain, sebagaimana dikutip dari Sundari dan Saati, 2009 yang tercantum dalam jurnal (Wike A & Rekna, 2017). Bahan baku es krim pada umumnya adalah susu sapi, sebab susu sapi mengandung laktosa yang merupakan karbohidrat utama dalam susu sapi ((Darma et al., 2013).

Sejarah terlahirnya es puter yaitu bermula dari keterbatasan masyarakat pada zaman dahulu yang ingin mengonsumsi es krim. Es puter merupakan modifikasi es krim yang diolah dengan cara mengganti bahan utama berupa susu sapi dengan santan kelapa yang dapat dipadukan dengan buah-buahan lokal seperti nangka, kelapa muda, dan durian. Santan merupakan cairan yang didapatkan dari memeras daging buah kelapa yang telah dihaluskan (Prihatini, 2008).

Alpukat (*Persea americana Mill*) merupakan salah satu jenis buah yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pendukung untuk menambah cita rasa dalam pembuatan es puter. Menurut (Setiawan, 2013), alpukat termasuk jenis buah yang sering dikonsumsi masyarakat karena memiliki tekstur daging buah yang lembut dan gurih. Menurut (Lukitariati et al., 2009), alpukat merupakan jenis buah yang memiliki banyak nutrisi dan zat antioksidan. Alpukat juga memiliki nilai gizi sangat tinggi yaitu memiliki kalori sekitar 136 - 150, protein 0.9 gram, lemak 6.2, karbohidrat 10.5, kalsium 3.6 - 20.4 mg, fosfor 20.7 - 64.1 mg, serat 1.0 - 2.1 gram, besi 0.38 - 1.28 mg, abu 0.46 - 1.68 gram, vitamin C 13 mg, vitamin B1 0.05 mg, vitamin B2 0.06 mg, ascorbice acid 4.5 - 21.3 mg, nitrogen 0.13 - 0.382 gram, kadar air 65.7 - 87.7 gram, dan vitamin A 70 RE.

Menurut (Made, 2004), lemak hewani dan lemak nabati dapat digunakan sebagai sumber padatan dari lemak pada es krim. Lemak hewani yang paling sering digunakan pada pembuatan es krim yaitu susu sapi. Sedangkan lemak nabati yang sering digunakan pada pembuatan es krim yaitu susu kedelai. Susu sapi adalah cairan yang berasal dari ambing sapi sehat dan bersih yang diperoleh dengan cara pemerahan yang benar, yang kandungan alaminya tidak dikurangi ataupun ditambah sesuatu apapun dan belum mendapatkan perlakuan apapun kecuali pendinginan, sebagaimana dikutip dari SNI, 2011 yang tercantum dalam jurnal (Susilawati et al., 2021). Sebagian besar susu dan produk susu berasal dari susu sapi. Sapi merupakan penyumbang susu terbanyak, sehingga istilah susu umumnya dianggap sebagai susu sapi. (Putranto et al., 2019), dalam penelitiannya menyatakan bahwa susu sapi murni mengandung air 87,3%, kasein 2,6%, protein whey 0,6%, laktosa 4,6%, abu 0,7% dan energi 66 Kkal/100 gram.

Susu kedelai mengandung kadar protein dan komposisi asam amino yang hampir sama dengan susu sapi. Salah satu kelebihan susu kedelai apabila dibandingkan dengan susu sapi yakni tidak mengandung laktosa, rendah lemak, bebas kolesterol, bergizi tinggi, teknologi pembuatan mudah, biaya produksi relatif murah, dan dapat diolah menjadi es krim, soygurt, dan produk olahan pangan lainnya, sebagaimana dikutip dari Hartoyo, 2005 yang tercantum dalam jurnal (Shobur et al., 2021)

Ditinjau dari kandungan gizi, dalam 100 gram susu kedelai mengandung kalori 44 kkal, protein 3,6%, lemak 2%, zat besi 1,2 mg; sedangkan dalam 100 gram susu sapi mengandung kalori 59 kkal, protein 2,9%, lemak 3,3%, zat besi 0,1 mg, sebagaimana dikutip dari Astawan, 2004 yang tercantum dalam jurnal (Shobur et al., 2021).



Dalam pendampingan pembuatan es puter alpukat ini terdapat dua perlakuan yang dilakukan pada pengolahan es puter yaitu pengolahan es puter alpukat dengan sumber lemak hewani berupa susu sapi murni dan pengolah es puter alpukat dengan sumber lemak nabati berupa susu kedelai. Selain memiliki kandungan yang baik bagi kesehatan penggunaan buah alpukat juga bertujuan untuk menambah cita rasa pada es krim. Dari perlakuan pembuatan es puter alpukat ini diharapkan dapat diketahui sifat sensoris pada es krim berupa aroma, warna, tekstur, dan rasa pada dua perlakuan yang berbeda.

Pendampingan pembuatan es puter ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan penggunaan lemak nabati dan lemak hewani pada pembuatan es puter melalui dua perlakuan yang berbeda serta untuk memberikan rekomendasi kepada mitra UMKM terkait penggunaan lemak yang lebih baik.

2. METODE

Pendampingan pembuatan es puter alpukat ini dilaksanakan di "Es Cream Cak Ndut" yang berlokasi di Jl. Manggar no 50, Kelurahan Sukorejo, Kecamatan Sukorejo, Blitar, untuk pengujian organoleptik (aroma, rasa, tekstur, warna) dengan menggunakan uji hedonik.

Metode yang digunakan dalam pembuatan es puter alpukat ini merupakan uji organoleptik terhadap aroma, warna, tekstur dan rasa pada setiap perlakuan es puter dengan menggunakan suatu uji hedonik. Menurut Waysima dan Adawiyah (2010) dalam (Wahyuningtias et al., 2014), uji organoleptik merupakan pengukuran ilmiah dalam mengukur dan menganalisa karakteristik suatu bahan pangan yang diterima oleh indera penglihatan, pencicipan, penciuman, perabaan, dan menginterpretasikan reaksi suatu proses dari akibat penginderaan yang dilakukan oleh manusia disebut dengan panelis atau sebagai suatu alat ukur. Pendampingan pembuatan es puter alpukat ini akan diuji menggunakan uji hedonik yang merupakan bagian dari uji organoleptik. Menurut Sofiah dan Achsyar (2008) dalam (Wahyuningtias et al., 2014) mengatakan bahwa, uji hedonik adalah suatu uji dimana penelis memberikan tanggapan dengan cara menimbulkan tentang kesukaan atau ketidaksukaan.

3. HASIL & PEMBAHASAN

Pembuatan es puter alpukat ini berbahan dasar alpukat, tepung tapioka, tepung maizena, air matang, air mendidih, gula, santan, susu kedelai, susu sapi, pewarna makanan, es batu, garam kasar, dan garam dapur. Peralatan yang dibutuhkan dalam pembuatan es puter alpukat ini antara lain:

- Tabung es
- Pengaduk
- Blender
- Sendok
- Bak es
- Mesin pengaduk
- Baskom

Cara pembuatan es puter rasa alpukat:

- 1) Mencampurkan tepung tapioka sebanyak 280 gram dan tepung maizena sebanyak 140 gram.
- 2) Larutkan dengan 1 liter air matang hingga adonan es tercampur dengan rata.



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301

- 3) Masak air sampai mendidih sebanyak 2,5 liter, kemudian dicampur menjadi satu dengan adonan hingga adonan tersebut mengental seperti tekstur lem.
- 4) Masukkan 1,5 kg gula pasir ke dalam adonan dan aduk hingga gula tersebut larut.
- 5) Masukkan sebanyak 1 sendok makan garam dapur
- 6) Masukkan santan sebanyak 1 liter
- 7) Pindahkan ke tempat tabung es puter dibagi menjadi 2 adonan antar susu kedelai dengan susu sapi perah.
- 8) Masukkan sebagian susu kedelai sebanyak 800 ml ke dalam bagian tabung pertama es puter hingga tercampur.
- 9) Setelah itu masukan sebagian susu sapi sebanyak 500 ml ke dalam bagian tabung kedua es puter hingga tercampur.
- 10) Kupas buah alpukat sebanyak 800 gram kemudian dibagi menjadi 2 bagian yaitu 400 gram untuk susu kedelai dan 400 gram untuk susu sapi. Setelah semua buah alpukat sudah dikupas lalu masukkan kedalam blender untuk dihaluskan.
- 11) Masukkan buah alpukat yang sudah diblender halus ke dalam kedua tabung es puter tersebut.
- 12) Masukkan 1 sendok makan pewarna makanan kedalam tabung es puter
- 13) Masukkan tabung es kedalam bak pada mesin pengaduk lalu ditambahkan es batu pada sisi sisi pinggir bak sampai penuh sampai setinggi tabung es puter, setelah mesin bekerja hingga ditunggu sampai dengan 3 jam pengolahan.
- 14) Lalu es puter cak ndut siap disajikan dan dijual.



Gambar 1 Proses Pendampingan Pembuatan Es Puter Alpukat

Organoleptik adalah sebuah uji bahan makanan berdasarkan kesukaan dan keinginan pada suatu produk. Uji organoleptik biasa disebut juga uji indera atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Indera yang dipakai dalam uji organoleptik adalah indera penglihat/mata, indera penciuman/hidung, indera pengecap/lidah, indera peraba/tangan. Kemampuan alat indera inilah yang akan menjadi kesan penilaian terhadap produk yang diuji sesuai dengan sensor atau rangsangan yang diterima oleh indera. Kemampuan indera dalam menilai meliputi kemampuan mendeteksi, mengenali, membedakan, membandingkan, dan kemampuan menilai suka atau tidak suka, sebagaimana dikutip dari



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301

Saleh, 2004 dalam Jurnal (Dendi et al., 2021). Terdapat dua perlakuan yang dilakukan pada pengolahan es puter yaitu dengan sumber lemak hewani berupa susu sapi murni dan sumber lemak nabati berupa susu kedelai. Dari pembuatan es puter alpukat ini diharapkan dapat diketahui sifat sensoris es puter berupa aroma, warna, tekstur, dan rasa pada dua perlakuan yang berbeda dengan menggunakan uji hedonik sehingga dapat ditentukan es puter terbaik ditinjau dari sifat sensorisnya.

Aroma adalah salah satu komponen penting dalam penilaian panelis terhadap suatu produk. Data hasil pengujian untuk sifat organoleptik es puter dengan penambahan susu kedelai terhadap es puter alpukat dapat dilihat pada Tabel 1 Data menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap aroma es puter alpukat dengan penambahan susu kedelai berskala 1 (Tidak Berbau). Semakin bertambahnya konsentrasi susu kedelai menyebabkan aroma yang dihasilkan menjadi sedikit langu, sehingga kurang disukai konsumen. Data hasil pengamatan untuk sifat organoleptik es puter dengan penambahan susu sapi terhadap es puter alpukat dapat dilihat pada Tabel 1 Data menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap aroma es puter alpukat dengan penambahan susu sapi berskala 2 (Berbau). Diantara dua perlakuan diatas, panelis lebih menyukai es puter alpukat dengan menggunakan susu sapi. Hal ini dikarenakan aroma alpukat yang dihasilkan lebih kuat dan tidak langu dibandingkan dengan es puter alpukat dengan penambahan susu kedelai.

Warna merupakan kesan pertama dari suatu produk yang menentukan penerimaan atau penolakan panelis terhadap produk tersebut. Data hasil pengamatan untuk sifat organoleptik es puter alpukat dengan penambahan susu kedelai terhadap warna es puter, dapat dilihat pada Tabel 1 Data menunjukkan bahwa tingkat kesukaan konsumen terhadap warna es puter alpukat dengan penambahan susu kedelai pada konsentrasi yang berbeda berskala 2 (Hijau pucat). Semakin bertambahnya konsentrasi susu kedelai menghasilkan warna hijau pucat dan sedikit keruh sehingga menurunkan tingkat kesukaan panelis. Sedangkan data hasil pengamatan untuk sifat organoleptik es puter alpukat dengan penambahan susu sapi terhadap warna es puter, dapat dilihat pada Tabel 1 Data menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai es puter alpukat dengan penambahan susu sapi pada konsentrasi yang berbeda berskala 3 (Hijau).

Tekstur merupakan faktor yang penting sebagai atribut kualitas dari suatu bahan pangan. Tekstur merupakan sifat penting pada produk pangan yang dapat mempengaruhi penerimaan. Es puter alpukat yang diberi susu sapi lebih disukai oleh panelis karena bertekstur lebih lembut dibanding es puter alpukat yang diberi susu kedelai. Data hasil pengamatan untuk sifat organoleptik es puter alpukat dengan penambahan susu kedelai dan susu sapi terhadap tekstur es puter, dapat dilihat pada Tabel 1 Data menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur es puter alpukat dengan penambahan susu kedelai berskala 2 (Lembut) namun es puter ini masih memiliki tekstur yang sedikit kasar. Sedangkan data menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur es puter alpukat dengan penambahan susu sapi berskala 3 (Sangat Lembut).

Cita rasa merupakan atribut makanan yang meliputi penampakan, bau, rasa, tekstur, dan suhu yang sangat mempengaruhi penilaian panelis terhadap suatu makanan. Penggunaan susu kedelai pada es puter dapat mengubah rasa yang dihasilkan, yaitu dengan semakin banyak pemberian susu kedelai maka rasa khas kedelai yang langu semakin kuat, sehingga tingkat kesukaan panelis menurun. Data hasil pengamatan untuk sifat organoleptik es puter alpukat dengan penambahan susu kedelai terhadap rasa es puter, dapat dilihat pada Tabel 1 Data menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap cita rasa es puter alpukat dengan



penambahan susu kedelai berskala 2 (Enak) ketika dicicipi es puter ini memiliki rasa kedelai yang lebih dominan. Sedangkan data menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap cita rasa es puter alpukat dengan penambahan susu sapi berskala 3 (Sangat Enak) susu sapi pada es puter ini hanya membantu pada rasa namun tetap dominan pada rasa alpukatnya. Dampak positif yang ditimbulkan dari pendampingan pembuatan es puter alpukat ini yaitu dapat mengetahui bahwa penggunaan lemak hewani (susu sapi) lebih direkomendasikan karena hasil es puter lebih nikmat. Es puter alpukat yang lebih nikmat ini dapat menarik konsumen untuk membeli. Hal tersebut dikarenakan es puter alpukat yang dihasilkan lebih berkualitas baik dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna sehingga dapat menarik minat konsumen untuk membelinya. Selain itu, penggunaan lemak hewani (susu sapi) dalam pembuatan es puter alpukat memiliki beberapa manfaat bagi konsumen yang mengkonsumsinya yaitu memberi nutrisi alami yang seimbang, baik untuk tulang dan gigi, serta dapat mencegah dan menurunkan resiko penyakit jantung.

Tabel 1. pendampingan pembuatan es puter alpukat dari uji organoleptik es puter alpukat

Perlakuan	Aroma		Warna		Tekstur		Rasa	
	Skala	Ket	Skala	Ket	Skala	Ket	Skala	Ket
Perlakuan 1 (Susu Kedelai)	1	Tidak Berbau	2	Hijau (pucat)	2	Lembut	2	Enak
Perlakuan 2 (Susu Sapi Murni)	2	Berbau	3	Hijau	3	Sangat Lembut	3	Sangat Enak

Keterangan indikator:

- Indikator aroma = Skor : 1 : tidak berbau; 2 : berbau; 3 : sangat berbau.
- Indikator warna = Skor : 1 : tidak hijau; 2 : hijau; 3 : sangat hijau
- Indikator tekstur = Skor : 1: tidak lembut; 2 : lembut; 3 : sangat lembut
- Indikator rasa = Skor : 1 : tidak enak; 2 : enak; 3 : sangat enak





Gambar 2 Hasil Pembuatan Es Puter Alpukat dengan Penambahan Susu Sapi (kanan) dan Es Puter Alpukat dengan Penambahan Susu Kedelai (kiri).



Gambar 3 Hasil Perbandingan Es Puter Alpukat dengan Penambahan Susu Sapi dan Susu Kedelai.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan pendampingan pembuatan es puter alpukat yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa penggunaan lemak nabati (susu kedelai) pada pembuatan es puter dinilai kurang efektif karena dapat mengubah rasa yang dihasilkan, yaitu rasa khas kedelai lebih dominan daripada rasa alpukat, aroma yang dihasilkan sedikit langu, tekstur yang sedikit kasar, dan berwarna hijau pucat. Sedangkan penggunaan lemak hewani (susu sapi) menghasilkan es puter yang dinilai lebih efektif dibandingkan dengan penggunaan susu kedelai. Hal ini dikarenakan es puter memiliki rasa dan aroma alpukat yang lebih dominan, tekstur yang lebih halus, dan memiliki warna hijau yang lebih pekat. Dengan demikian dalam proses pembuatan es puter alpukat lebih direkomendasikan menggunakan lemak hewani



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301

(susu sapi). Es puter alpukat yang lebih nikmat ini dapat menarik konsumen untuk membeli sehingga dapat meningkatkan penjualan.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu pendampingan pembuatan es puter alpukat pada mitra UMKM dan juga penulisan jurnal ilmiah ini.

- 1) Chrystia Aji Putra, S.Kom., M.T. selaku Dewan Pembimbing Lapang.
- 2) Moch. Fernanda Abuzar Z, S.I.Kom selaku PIC.
- 3) Hendri Susilo Putro selaku Owner dari UMKM Es Cream "Cak Ndut".
- 4) Kelompok 146 KKNT MBKM yang saling bekerjasama dalam penyelesaian jurnal ini.

Kami menyadari bahwa terdapat kekurangan dalam penulisan jurnal ini. Oleh karena itu kami sangat membutuhkan kritik dan saran yang membangun.

DAFTAR PUSTAKA

- Darma, G. S., Puspitasari, D., & Noerhartanti, E. (2013). Pembuatan Es Krim Jagung Manis Kajian Jenis Zat Penstabil, Konsentrasi Non Dairycream serta Aspek Kelayakan Finansial. *REKA Agroindustri*, 1(1), 45-55.
- Dendi, G., Riza, T., & Edwin, B. (2021). Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(10), 2883-2888.
- Made, Astawan. (2004). Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Solo: Tiga Serangkai.
- Prihatini, R. I. (2008). Analisa Kecukupan Panas Pada Proses Pasteurisasi Santan. 1-84.
- Putranto, W. S., Suhartono, M. T., Kusumaningrum, H. D., Egriwono, P., Mustopa, A. Z., Suradi, K., & Chairunnisa, H. (2019). Fresh Cheese Probiotic with Local Isolate *Lactobacillus casei* 2.12 as starter in fermentation. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 334(1), 10-13. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/334/1/012048>
- Setiawan, H. J. K. (2013). Pemanfaatan Biji Alpukat sebagai Aksesoris Ruangan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 2(2), 1-18.
- Shobur, F., Hersoelisyorini, W., & Syadi, Y. K. (2021). Sifat Fisik , Kimia , dan Sensoris Es Krim Susu Kedelai dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis Physical , Chemical and Sensory Properties of Soy Milk Ice Cream with the Addition of Cinnamon Extract. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 11(01), 73-87.
- Susilawati, I., Putranto, W. S., & Khairani, L. (2021). Pelatihan Berbagai Metode Pengolahan Susu Sapi sebagai Upaya Mengawetkan , Meningkatkan Nilai Manfaat , dan Nilai Ekonomi Training on Various Methods of Processing Cow ' s Milk to Preserve , Increase Benefit Value and Economic Value. *Media Kontak Tani Ternak*, 3(1), 27-31.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57-65. <https://doi.org/10.21512/bbr.v5i1.1196>
- Wike A, A., & Rekna, W. (2017). STUDI PENGARUH PENAMBAHAN SUSU KEDELAI (*Glycine max L.*) DAN SUSU JAGUNG MANIS (*Zea mays L Saccharata*) TERHADAP MUTU DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 1-8.

