

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Diversifikasi Kedelai di Desa Marisa Utara, Gorontalo

Lanto Miriatian Amali*¹, Fitri Hadi Yulia Akib²

¹Manajemen, Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia

²Ekonomi Pembangunan, Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia

*e-mail: lantomiriatinamali@ung.ac.id¹, fitriakib@ung.ac.id²

Abstrak

Desa Marisa Utara merupakan sebuah Desa yang terletak dalam (Daerah) kecamatan marisa, kabupaten pohuwato, provinsi gorontalo. Desa ini berbatasan dengan desa-desa lain, dimana sebagian masyarakat disana banyak yang belum bekerja. Sehingga hal ini bisa mendorong sebagian masyarakatnya untuk mendukung salah satu program pemerintah tentang peningkatan perekonomian kreatif setelah pasca pandemic covid-19. Program pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat sekaligus menciptakan lapangan kerja baru melalui diversifikasi kedelai untuk peningkatan nilai tambah produk kedelai dengan berbagai inisiatif sejalan dengan tren global menuju keberlanjutan. Adapun usulan dan metode pemecahan masalah dalam pengabdian ini adalah memberikan pengetahuan dan pelatihan dalam bentuk demonstrasi tentang pemanfaatan kedelai. Pelatihan ini berfokus pada diversifikasi olahan kedelai, dimana jumlah peserta terdiri dari 30 peserta yang diharapkan dapat meningkatkan pendapatan lokal dan memberdayakan masyarakat untuk berpartisipasi aktif dalam rantai nilai produk. Untuk itu pemberdayaan masyarakat melalui diversifikasi kedelai diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan lebih baik tidak hanya memberikan manfaat ekonomi tetapi juga mendukung keberlanjutan lingkungan dengan mengurangi limbah. Maka hal ini menegaskan pentingnya kolaborasi antara akademisi, pelaku usaha, dan masyarakat dalam menciptakan inovasi yang berkelanjutan dan berdaya saing

Kata Kunci: Diversifikasi Produk, Ekonomi Kreatif, Kedelai

Abstract

Marisa Utara Village is a village located in the Marisa sub-district, Pohuwato district, Gorontalo province. This village borders other villages, where many of the villagers are unemployed. So this can encourage some of the community to support one of the government's programs to improve the creative economy after the Covid-19 pandemic. This community service program aims to improve the community's economy while creating new jobs through soybean diversification to increase the added value of soybean products with various initiatives in line with the global trend towards sustainability. The proposals and methods for solving problems in this service are to provide knowledge and training in the form of demonstrations on the use of soybeans. This training focuses on the diversification of soybean processing, where the number of participants consists of 30 participants who are expected to increase local income and empower the community to actively participate in the product value chain. For this reason, community empowerment through soybean diversification is expected to improve better welfare, not only providing economic benefits but also supporting environmental sustainability by reducing waste. So this emphasizes the importance of collaboration between academics, business actors, and the community in creating sustainable and competitive innovations.

Keywords: Creative Economy, Product Diversification, Soybean

1. PENDAHULUAN

Desa Marisa Utara merupakan sebuah desa yang terletak dalam (daerah) Kecamatan Marisa kabupaten Pohuwato, Provinsi Gorontalo. Desa ini berbatasan dengan desa-desa yang lain dimana sebelah utara berbatasan dengan jalan Desa Pohuwato Kecamatan Marisa, sebelah Selatan berbatasan dengan Marisa Selatan, sebelah barat berbatasan dengan Desa Palopo sebelah timur berbatasan dengan dengan Maleo. Salah satu hasil pertanian yang dihasilkan oleh desa ini adalah kedelai, dimana kedelai sebagai komoditas lokal yang kaya akan nutrisi dan serbaguna, memiliki potensi besar untuk menjadi tulang punggung dalam pengembangan ekonomi kreatif di Indonesia. Desa marisa utara dengan jumlah populasi 4335 jiwa dengan jenis

kelamin laki-laki sebanyak 2147 jiwa dan jenis kelamin perempuan sebanyak 2188 jiwa, dengan mata pencaharian sebagian besar belum/ tidak bekerja sebesar 66,78%. Maka dengan adanya kegiatan ini dengan jumlah mata pencaharian belum/tidak bekerja yang cukup besar serta kurangnya keterampilan masyarakatnya dalam mengolah kedelai sekaligus edukasi terhadap nilai jual dalam mengenal keunggulan kedelai lokal yang ada didesa ini diharapkan dilakukannya diversifikasi kedelai dalam pemberdayaan masyarakatnya bisa menumbuhkan jiwa kewirausahaan sekaligus mendorong pertumbuhan ekonomi lokal yang berdampak pada meningkatnya pendapatan masyarakat dan daerah.

Dilihat dari sisi segi pangan dan gisi kedelai merupakan sumber protein yang paling murah di dunia. Selain menghasilkan minyak dengan mutu yang baik, berbagai varietas kedelai yang ada di Indonesia mempunyai kadar protein 30,53 sampai 44 persen, sedangkan kadar lemaknya 7,5 sampai 20,9 persen. Baik kedelai utuh, maupun protein dan minyak dapat diolah dengan berbagai cara menjadi berbagai macam produk pangan, pakan ternak dan produk untuk keperluan industri. Kedelai dapat langsung dimakan maupun dalam bentuk olahannya. Kedelai yang langsung dimakan maupun dalam bentuk olahannya. Kedelai yang langsung dimakan, dipersiapkan dengan perebusan, penyangraian atau penggorengan (Purwaningsih, 2007). Para ibu rumah tangga (IRT) ataupun masyarakat desa yang belum bekerja dapat memanfaatkan kedelai ini menjadi berbagai macam produk atau makanan olahan yang lain dalam bentuk pangan seperti tempe dan tahu, kedelai dapat diolah menjadi berbagai produk inovatif seperti susu kedelai, yoghurt kedelai, keju kedelai, oncom, nugget kedelai dan mie kedelai.

Adapun yang menjadi pengabdian yang dilaksanakan di desa marisa utara adalah produk inovatif seperti susu kedelai dan nungget kedelai. Susu kedelai adalah minuman yang terbuat dari kedelai yang telah diolah dan di proses menjadi bentuk cair (Saras, 2023). Susu kedelai merupakan makanan olahan yang membantu mencegah malnutrisi dan stunting. Susu kedelai adalah satu pengolahan yang merupakan hasil ekstraksi dari kedelai. Protein susu kedelai memiliki susunan asam amino yang hampir sama dengan susu sapi sehingga susu kedelai seringkali digunakan sebagai pengganti susu sapi bagi mereka yang alergi terhadap protein hewani. Susu kedelai merupakan minuman yang bergizi tinggi, terutama kandungan proteinnya. Selain itu susu kedelai juga mengandung lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, provitamin A, vitamin B kompleks (kecuali B12) , dan air (Budimarwanti, 2017). Susu kedelai dapat dibuat dengan teknologi dan peralatan sederhana, serta tidak memerlukan keterampilan khusus, sehingga semua orang dapat membuat sendiri dirumah. Selain untuk konsumsi sendiri, susu kedelai juga dapat menjadi ladang usaha yang prospektif bila dikelola dengan baik (Hartanti & Sutrawati, 2021). Pengelohan nugget kedelai ini dipilih karena nugget merupakan sebuah makanan yang sering di konsumsi dan disukai anak-anak. (Subekti et al., 2022) Nugget kedelai adalah proses menawetkan produk makanan dengan cara mengubah hampir seluruh kandungan air dalam produk menjadi makanan beku. Sisa dari ampas kedelai yang sebelumnya telah dibuat menjadi susu kedelai bisa dimanfaatkan lagi olahannya menjadi makanan yang bermanfaat serta dapat diperjual belikan. Ampas tahu sebagai limbah ternyata memiliki kelebihan seperti mengandung protein, serat dan harga murah, tingginya serat pada ampas tahu diperkirakan dapat mencukupi 20% kebutuhan serat perhari (Ferdiansyah et al., 2022). Ampas tahu yang diperoleh dalam bentuk basah, memiliki kandungan air yang tinggi, terlebih lagi kandungan protein pada ampas tahu sehingga bila disimpan akan menyebabkan mudah membusuk dan berjamur, sehingga hal ini membuat Sebagian produsen tahu tidak mau mengolah ampas tahu menjadi produk baru (Kuncoro et al., 2022). Potensi dari pemanfaatan kedelai ini sangat besar dengan mendiversifikasikan produk olahan kedelai ini menjadi berbagai produk inovatif serta melakukan pelatihan bagi masyarakat tentang pengolahan kedelai, branding dan pemasaran. Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberikan pengetahuan sekaligus pelatihan peningkatan ekonomi kreatif melalui diversifikasi kedelai dengan meningkatkan nilai tambah produk kedelai sekaligus mendorong pertumbuhan ekonomi lokal, menciptakan lapangan kerja baru terutama di sektor UMKM melalui pemberdayaan Masyarakat yang ada di Desa Marisa Utara.

2. METODE

Pengabdian masyarakat dengan pemanfaatan kedelai merupakan upaya untuk memberdayakan masyarakat, khususnya di desa marisa utara, agar dapat memanfaatkan potensi kedelai sebagai bahan baku utama dalam pengembangan produk-produk kreatif yang bernilai ekonomis tinggi. Adapun Langkah-langkah yang dilakukan dalam pengabdian ini:

- a. Perencanaan dengan cara mengidentifikasi isu pokok yang atau kebutuhan Masyarakat melalui survei, wawancara dan observasi langsung, dalam pengabdian ini yang menjadi sasaran pengabdian yakni kelompok perempuan atau ibu rumah tangga yang kurang produktif serta karang taruna yang menjadi mitra dalam mengorganisir kegiatan pelatihan dan pemberdayaan masyarakat kemudian dikoordinasikan kegiatan tersebut dengan pemerintah Desa Marisa Utara.
- b. Pelaksanaan program pengabdian, pada Langkah ini program dapat dilaksanakan sesuai rencana dan memastikan untuk melibatkan mitra sasaran pengabdian agar mereka merasa memiliki program ini dengan cara menerapkan ilmu pengetahuan tentang pemanfaatan kedelai dengan memberikan materi yang relevan dan mudah dipahami, seperti nilai gizi kedelai, cara pengolahan, dan potensi pasar produk olahan kedelai dengan metode ceramah dan dilanjutkan dengan diskusi kelompok serta melakukan pelatihan melalui demonstrasi secara langsung cara mengolah kedelai menjadi produk yang bernilai tambah.
- c. Evaluasi dan perbaikan, pada Langkah ini setelah program dilaksanakan, melakukan evaluasi untuk menilai hasil yang dicapai, hal tersebut dilakukan dengan melakukan pedoman wawancara mendalam seberapa besar ketertarikan Masyarakat dalam pengolahan kedelai ini untuk dijadikan sebagai produk yang memiliki nilai tambah serta mengidentifikasi keberhasilan dan bagian mana yang perlu diperbaiki. Evaluasi ini penting untuk meningkatkan kualitas program dimasa depan.
- d. Berkelanjutan dan berkesinambungan, pada Langkah ini diharapkan pengabdian pada Masyarakat seharusnya tidak hanya dilakukan sekali saja, usahakan agar program dapat berkelanjutan dengan saling berkoordinasi serta menjalin hubungan baik dengan Masyarakat dan pihak terkait. Berikut tabel.1 pelaksanaan program pengabdian masyarakat.

Tabel 1. Pelaksanaan Program Pengabdian Masyarakat

No	Tahap Kegiatan	Kegiatan yang dilakukan	Target Peserta	Alat dan bahan	durasi
1	Persiapan	Survei Lokasi dan mitra	Masyarakat umum, karang taruna, ibu rumah tangga	Peta	1 minggu
		Pengadaan bahan dan alat	-	Kedelai, alat pengolahan, bahan tambahan	1 minggu
		Penyusunan materi pelatihan	-	PPT	1 minggu
2.	Pelaksanaan	Sosialisasi manfaat kedelai	Masyarakat umum, ibu rumah tangga, karang taruna	spanduk	2-3 jam
		Demonstrasi pengolahan kedelai	Peserta pelatihan	Alat dan bahan yang telah disiapkan	3-4 jam
		Praktik langsung oleh peserta	-	-	2-3 jam
		Konsultasi dan Tanya jawab	-	-	terbuka
3	Evaluasi	Wawancara mendalam	Beberapa peserta terpilih	Pedoman wawancara	30-60 menit
		Obeservasi hasil produk	-	-	Terus menerus
4	Berkelanjutan dan berkesinambungan	Saling berkoordinasi serta menjalin hubungan baik	Masyarakat, aparat desa, pemerintah kabupaten	-	Terus menerus

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Hasil

Kedelai merupakan bahan pangan penghasil protein nabati yang sangat penting karena bergizi tinggi, aman dikonsumsi, dan relatif murah dibandingkan sumber protein hewani (Puspita & Komarudin, 2021). Salah satu manfaat dari kandungan olahan kacang kedelai adalah adanya kefir. Kefir memiliki manfaat bagi kesehatan seperti melancarkan proses pencernaan dan kandungan protein yang tinggi (Susilawati, 2018). Oleh karena itu, kedelai penting bagi kesehatan tubuh manusia.

Proses pembuatan susu kedelai menghasilkan limbah padat berupa ampas kedelai yang jarang dikonsumsi oleh manusia sehingga memiliki nilai ekonomis yang rendah. Pelaksanaan program pengabdian ini didasarkan pada observasi awal yang mengindikasikan bahwa masih banyak masyarakat desa yang kurang produktif, sehingga dengan keadaan tersebut kemudian mendorong adanya tindak lanjut berupa program penyuluhan pemanfaatan kedelai dalam meningkatkan perekonomian kreatif di Desa Marisa Utara. Program ini dilaksanakan tanggal 10 oktober 2024, yang bertempat di kantor Desa Marisa Utara Kabupaten Pohuwato. Dengan berbagai program yang mendukung pemanfaatan kedelai tersebut, sebagai upaya peningkatan nilai tambah produk kedelai sekaligus menciptakan lapangan kerja baru bagi UMKM diantaranya pembuatan susu kedelai dan ampas susu kedelai menjadi nugget yaitu bahan yang layak dikonsumsi. Memberikan materi yang dibuat narasumber kepada peserta selain nilai gizi, manfaat kedelai untuk kesehatan, mereka terlebih dahulu dijelaskan bagaimana cara pengelolaan kedelai yang benar dan teknik yang tepat sebelum dijadikan sebagai susu kedelai yaitu penyortiran dan pencucian di air yang bersih dan mengalir untuk menghilangkan kotoran kemudian dilakukan perendaman biasanya 8-12 jam hingga kulitnya melunak dan mudah dikupas sehingga memudahkan untuk penggilingan dan dijadikan sebagai susu kedelai dan ampas kedelai dijadikan sebagai nugget. Berikut tabel 2 indikator keberhasilan dalam pemberian materi pengetahuan pemanfaatan kedelai

Tabel 2. Indikator keberhasilan

No.	Indikator keberhasilan	Cara mengukur
1. Peningkatan pengetahuan	Peserta dapat menyebutkan minimal 3 manfaat kedelai bagi kesehatan	Peserta dapat menjelaskan minimal 2 cara mengolah kedelai menjadi produk olahan
2. Perubahan persepsi	Peserta memiliki persepsi positif terhadap kedelai sebagai bahan pangan yang bergizi dan ekonomis	Diskusi kelompok
3. Partisipasi aktif	Peserta aktif bertanya dan berdiskusi selama pelatihan	Observasi selama pelatihan dan peserta aktif terlibat dalam kegiatan kelompok.



Gambar 1. Pemberian Materi

3.2. Pembahasan

Pada langkah pertama masyarakat desa, ibu rumah tangga, kader posyandu, karang taruna dibagi menjadi 3 kelompok agar mempermudah proses demonstrasi pembuatan susu kedelai, dimana langkah-langkah pembuatan susu kedelai dengan cara sebagai berikut:

- a. Penyortiran dan pencucian, dalam proses ini pilih kedelai yang berkualitas baik, buang yang cacat atau berjamur, selanjutnya cuci kedelai hingga bersih dari kotoran.
- b. Perendaman, rendam kedelai dalam air bersih semalaman atau hingga kulitnya melunak, perendaman bertujuan melunakkan kulit dan mengaktifkan enzim di dalam kedelai.
- c. Pengupasan, ini bisa dilakukan secara manual dengan cara di remas-remas sambil dilakukan pada air mengalir atau dengan mesin pengupas. Mengupas kulit dapat mengurangi rasa langu pada susu kedelai.
- d. Penggilingan, blender kedelai bersama air sedikit demi sedikit hingga halus agar blender tidak terlalu berat seperti pada gambar 2a
- e. Penyaringan, saring campuran hasil blender menggunakan kain saring halus. Peras ampas untuk mendapatkan sari kedelai sebanyak mungkin seperti pada gambar 2b
- f. Perebusan, masukkan sari kedelai ke dalam panci, tambahkan gula dan garam secukupnya sesuai selera rebus sambil terus diaduk hingga mendidih dan mengental masukkan daun pandan jika ingin memberikan aroma sekaligus menghilangkan bau langu dari susu kedelai.
- g. Pendinginan, angkat panci dari kompor dan biarkan susu kedelai dingin, setelah dingin susu kedelai dapat dicampurkan dengan bubuk perasa minuman varian rasa seperti coklat, stroberi, vanilla dan rasa lainnya.
- h. Penyimpanan, Simpan susu kedelai dalam wadah bersih dan tertutup rapat, (seperti pada gambar 3). Susu kedelai dapat bertahan di dalam lemari es selama 3-6 hari, suhu ideal untuk menyimpan adalah antara 1-4°C. susu kedelai yang tidak segera didinginkan dapat cepat basi, terutama jika di biarkan pada suhu ruangan lebih dari 2 jam serta hindari menyimpan susu di tempat yang terkena matahari langsung.



(a) (b)
Gambar 2. a) Penggilingan kedelai, b) Penyaringan kedelai



Gambar 4. Susu kedelai

Selanjutnya pada langkah berikutnya dari sisa ampas kedelai dibuat nugget, dimana langkah-langkah pembuatan nugget sebagai berikut:

- a. Persiapan Adonan, dalam wadah besar campurkan ampas kedelai, wortel parut, daun bawang dan bumbu yang dihaluskan (12 siung bawang putih, 2 sdt gula, 2sdt kaldu jamur, 3 sdt garam, 1 sdt merica bubuk). Aduk hingga semua bahan tercampur. tambahkan telur dan tepung kanji ke dalam campuran, aduk kembali hingga adonan menjadi satu, seperti pada gambar 5a.
- b. Pengukusan, siapkan Loyang yang telah diolesi minyak, tuang adonan ke dalam Loyang dan ratakan permukaannya. Panaskan lulusan hingga beruap, kemudian kukus adonan selama kurang lebih 20-30 menit hingga matang, pastikan untuk menutup kukusan dengan serbet agar uap tidak menetes ke adonan.

- c. Pendinginan dan pemotongan, setelah matang, angkat Loyang dari kukusan dan biarkan dingin selama beberapa menit. Potong adonan menjadi bentuk nugget sesuai selera.
- d. Pelapisan (opsional), dalam tahapan ini bisa nuggut langsung dimasak dan dilapisi satu butir telur kocok lepas atau adonan pelapis dengan mencampurkan tepung terigu, sedikit air dan satu butir telur, celupkan potongan nugget ke dalam adonan pelapis, lalu gulingkan di tepung panir hingga seluruh permukaan tertutup rata seperti gambar 5b.
- e. Penggorengan, panaskan minyak dalam wajan. Goring nugget dalam minyak panas hingga berwarna kuning kecoklatan ke dua sisi angkat dan tiriskan nugget yang sudah di goreng seperti pada gambar 6.
- f. Penyajian, nugget ampas kedelai siap disajikan selagi hangat. Dapat dinikmati sebagai cemilan atau lauk pendamping nasi.



Gambar 5. a) Persiapan Adonan, b) Penggorengan



Gambar 6. Pelapisan

Pembuatan susu kedelai menghasilkan dua produk utama: susu kedelai itu sendiri dan ampas kedelai. Susu kedelai kaya akan protein, lemak, dan nutrisi penting lainnya, menjadikannya alternatif yang sehat bagi susu hewani. Sementara itu, ampas kedelai, yang sering dianggap limbah, memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk bernilai tambah. Hasil pengabdian sebelumnya menunjukkan bahwa ampas kedelai dapat diolah menjadi berbagai produk makanan seperti donat dan kerupuk. Sebagai contoh, dalam sebuah pendampingan di Desa sidodadi, peserta berhasil pengolah ampas kedelai menjadi donat, meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka dalam pengolahan makanan (Pebriani, 2021). Selain itu, penelitian lain menunjukkan bahwa ampas kedelai dapat digunakan untuk membuat kerupuk yang tidak hanya ramah lingkungan tetapi juga menambah pendapatan masyarakat. Pengolahan ampas kedelai menjadi produk bernilai tinggi seperti nugget atau kerupuk menunjukkan perubahan paradigma dalam pemanfaatan limbah. Selama ini, ampas kedelai sering kali hanya digunakan sebagai pakan ternak dengan harga rendah (Rida et al., 2023). Namun dengan peningkatan pengetahuan dan keterampilan melalui pelatihan, masyarakat dapat mengubah limbah ini menjadi produk yang lebih menguntungkan. Ini menunjukkan bahwa ada potensi besar untuk inovasi dalam pengolahan ampas kedelai. Dengan demikian, pengembangan produk berbasis ampas kedelai tidak hanya memberikan manfaat ekonomi tetapi juga berkontribusi pada keberlanjutan lingkungan.

4. KESIMPULAN

Hasil dari pembuatan susu kedelai dan pengolahan ampasnya memberikan peningkatan pengetahuan dan keterampilan tentang budidaya kedelai sehingga Masyarakat mampu meningkatkan produksi kedelai dan produk olahannya yang berdampak pada peningkatan pendapatan sekaligus program ini dapat berkontribusi pada pemberdayaan Masyarakat melalui pembentukan kelompok usaha yang mandiri, mendiversifikasi produk olahan kedelai agar dapat memenuhi kebutuhan pasar yang beragam dan meningkatkan daya saing mereka sekaligus membangun kemitraan dengan pemerintah daerah, organisasi non-pemerintah yang dapat memperkuat dukungan terhadap pengembangan usaha berbasis kedelai serta akses pasar yang lebih luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Negeri Gorontalo (UNG) khususnya Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) yang mendanai pengabdian masyarakat ini berdasarkan nomor kontrak: B/1615/UN47.D1/PM.01.01/2024. Semoga hasil pengabdian dapat memberikan manfaat kepada pihak eksternal khususnya masyarakat yang ada di daerah gorontalo.

DAFTAR PUSTAKA

- Budimarwanti, C. (2017). Komposisi dan nutrisi pada susu kedelai. *Compositio Nutrition*, 1–7.
- Ferdiansyah, P., Dasururi, R., Parwanti, A., Maksun, M., Kadaryono, K., & Muazzahroh, E. (2022). Pembuatan Nugget Dari Ampas Tahu Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Sumbermulyo Kecamatan Jogoroto Kabupaten Jombang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Darul Ulum*, 1(2), 105–111. <https://doi.org/https://doi.org/10.32492/dimas.v1i2.63>
- Hartanti, D. Y., & Sutrawati, M. (2021). Upaya pemberdayaan masyarakat melalui produksi dan pemasaran susu kedelai. *Tribute: Journal of Community Services*, 2(2), 71–77. <https://doi.org/https://doi.org/10.33369/tribute.v2i2.18082>
- Kuncoro, S., Abdurrahim, M., Gisavana, F., Alifiantoro, N. S., Saputri, D. R., Damayanti, V. W., Febrianti, P., Tunang, I. P., Anindyaguna, A., & Rizani, J. P. (2022). PEMANFAATAN LIMBAH AMPAS TAHU MENJADI PRODUK INOVATIF" NUGGET AMPAS TAHU" UNTUK MENAMBAH PENDAPATAN EKONOMI MASYARAKAT PEDUKUHAN SILUWOK LOR. *BUGUH: JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT*, 2(2), 92–97. <https://doi.org/https://doi.org/10.23960/buguh.v2n2.1069>
- Pebriani, E. (2021). *PENDAMPINGAN PENGOLAHAN AMPAS KACANG KEDELAJ MENJADI DONAT DI DESA SIDODADI KECAMATAN PONDOK KELAPA KABUPATEN BENGKULU TENGAH*. UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu.
- Purwaningsih, E. (2007). *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Ganeca Exact.
- Puspita, L., & Komarudin, K. (2021). Peningkatan Ekonomi Masyarakat: Dampak Pemanfaatan Ampas Susu Kedelai Menjadi Nugget. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i1.4105>
- Rida, R., Lubis, M. F., & Refiza, R. (2023). Pemanfaatan limbah/ampas susu kedelai untuk peningkatan value added. *Jurnal Derma Pengabdian Dosen Perguruan Tinggi (Jurnal DEPUTI)*, 3(2), 231–234.
- Saras, T. (2023). *Susu Kedelai: Manfaat, Khasiat dan Penggunaannya*. Tiram Media.
- Subekti, R., Camellia, F., Rahmawati, A., Damayanti, E., Putra, F. R. A., Siringoringo, J. H., Sa'adhati, N. F., Kesait, T., & Huda, Y. N. (2022). Inovasi Produk Pangan Berbasis Komoditas Lokal Unggulan Desa Ngaringan Berupa Produk Nugget Kedelai. *Kreasi: Jurnal Inovasi Dan*

Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(3), 378-392.
<https://doi.org/https://doi.org/10.58218/kreasi.v2i3.237>

Susilawati, S. (2018). Penyuluhan dan pelatihan pembuatan kefir susu kambing dalam rangka meningkatkan gizi masyarakat di Desa Sumber Rejo Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Sakai Sambayan, 1(3)*, 140-144