

PEMBUATAN SUSU JELLY MOOMILLY UNTUK MENINGKATKAN NILAI JUAL SUSU DAN UPAYA PEMENUHAN GIZI ANAK BEBAS STUNTING

Arshy Prodyanatasari^{1*}, Mely Purnadianti², Indra Cahyadinata³

^{1,2,3}Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri

*Korespondensi: arshy.prodyanatasari@iik.ac.id

ABSTRACT

The processing of fresh cow's milk in Belimbing Village has not been carried out optimally, resulting in a lack of interest in fresh cow's milk among the community. This community service activity aims to enhance the market value of milk and increase the number of consumers by processing fresh cow's milk into a variety of flavored MooMilly Jelly Milk. The production of MooMilly Jelly Milk uses high-quality and easily obtainable ingredients. This community service program is implemented using the Participatory Action Research (PAR) method and is divided into two activity sessions. In the first session, a lecture method is used to educate participants about the benefits, processing, and proper storage of fresh milk. In the second session, a demonstration of how to make MooMilly Jelly Milk is conducted. The activity took place on March 16, 2024, in Blimbing Village, Mojo District, Kediri Regency, with 28 participants, including members of the PKK (Family Empowerment and Welfare) and homemakers. During the community service program, participants will complete a questionnaire before and after the activities. At the end of the program, the MooMilly Jelly Milk produced will be distributed to the participants. Participants responded positively to MooMilly Jelly Milk, expressing strong appreciation for its taste, aroma, and attractive color. Children also enjoyed the MooMilly Jelly Milk that was made. MooMilly Jelly Milk can serve as an alternative beverage to meet children's nutritional needs and help prevent stunting. Additionally, this product can be an alternative business opportunity to improve the economy of the community and support small and medium enterprises (SMEs) in the village.

Keywords: fresh cow milk; moomilly milk jelly; nutritional, stunting

ABSTRAK

Pengolahan susu sapi segar di Desa Belimbing belum dilakukan secara optimal, sehingga pasaran susu sapi segar di kalangan masyarakat kurang diminati. Kegiatan Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan nilai jual susu dan jumlah konsumen melalui pengolahan susu sapi segar menjadi susu Jelly *Moomilly* aneka rasa. Pembuatan susu Jelly *Moomilly* menggunakan bahan-bahan yang berkualitas dan mudah diperoleh. Kegiatan PkM ini dilaksanakan dengan metode *Participatory Action Research (PAR)*, dan dibagi menjadi dua sesi kegiatan. Pada sesi pertama dilaksanakan dengan metode ceramah, yaitu edukasi tentang manfaat, pengolahan, dan penyimpanan susu segar yang baik. Pada sesi kedua dilakukan dengan metode unjuk kerja pembuatan Susu Jelly *Moomilly*. Kegiatan dilaksanakan pada 16 Maret 2024 di Desa Blimbing, Kecamatan Mojo, Kabupaten Kediri dengan peserta sebanyak 28 orang ibu PKK dan ibu rumah tangga. Pada kegiatan PkM, peserta akan diberikan kuesioner sebelum dan sesudah pelaksanaan kegiatan. Pada akhir kegiatan PkM, produk susu Jelly *Moomilly* yang telah dibuat dibagikan kepada peserta. Respons peserta terhadap susu Jelly *Moomilly* adalah sangat menyukai rasa, aroma, dan warnanya yang menarik. Peserta anak-anak pun juga sangat menyukai susu Jelly *Moomilly* yang telah dibuat. Susu Jelly *Moomilly* dapat menjadi alternatif minuman untuk mencukupi kebutuhan nutrisi anak dan mencegah *stunting*. Susu Jelly *Moomilly* ini juga bisa dijadikan sebagai alternatif usaha untuk meningkatkan ekonomi masyarakat dan UMKM Desa.

Kata Kunci: susu sapi segar; susu jelly *moomilly*; nutrisi; *stunting*

PENDAHULUAN

Susu mengandung banyak zat gizi yang penting dan diperlukan tubuh, antara lain: protein, lemak, vitamin, mineral, laktosa, enzim, dan mikroba. Kandungan yang terdapat di dalam susu baik untuk mencukupi kebutuhan gizi manusia (Mufid, 2021; Arief, 2018; *Thai Agricultural Standard*, 2008). Kandungan mikroba di dalam susu dapat menjadi probiotik. Tingginya kandungan gizi pada susu segar mengakibatkan tingginya pertumbuhan dan perkembangan mikroorganisme (Yusuf, 2021;

Subagyo, 2020). Hal ini mengakibatkan kerusakan pada susu segar sering terjadi apabila tidak dilakukan penanganan, penyimpanan, dan pengolahan yang tepat.

Di Kecamatan Mojo, Kabupaten Kediri terdapat salah satu desa yang berada di bawah lereng gunung Wilis, yaitu Desa Blimbing. Warga desa ada yang berprofesi sebagai peternak sapi perah (Prodyanatasari, 2024). Peternak sapi perah akan pemerah susu pada pagi hari. Sebelum dilakukan pemerahan, sapi harus dibersihkan dengan dimandikan, khususnya pada bagian ambing sapi. Setelah itu pada bagian ambing sapi diseka dan dilap dengan air hangat dengan suhu sekitar 37°C untuk meminimalisir pencemaran bakteri, meningkatkan higiene dan merangsang keluarnya air susu dari kelenjar susu (Wiranti, 2022; Sari, 2021; Yusuf, 2021; Wijayanti, 2017).

Susu sapi segar yang dihasilkan peternak langsung disetorkan ke Badan Usaha Milik Desa (Bumdes) tanpa dilakukan pengolahan terlebih dahulu. Di Bumdes, jumlah peminat susu sapi segar sedikit. Hal ini mengakibatkan omzet penjualan cukup rendah dan susu segar yang dipasok tidak terjual harus dibuang karena susu sapi segar mudah rusak dan terkontaminasi bakteri apabila tidak segera diolah (Putri, 2016). Konsumen lebih suka membeli susu kemasan langsung minum dibandingkan dengan susu segar. Hal ini sesuai hasil penelitian Milareva (2023) bahwa dalam keputusan pembelian susu sapi segar, faktor yang paling dipertimbangkan dari segi prioritas mulai dari cita rasa, suasana tempat, tingkat kebersihan tempat penjualan, aroma susu, jumlah menu tambahan makanan, dan harga.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan mengajak warga Masyarakat untuk mengolah susu sapi segar menjadi produk olahan berupa minuman susu Jelly yang diberi nama Susu Jelly *MooMilly*. Pembuatan minuman susu Jelly *MooMilly* ini dilakukan dengan tujuan: (1) mengolah susu sapi segar dengan tepat dan steril; (2) meningkatkan konsumsi susu sapi untuk mencukupi kebutuhan gizi; (3) memberikan alternatif cita rasa yang lebih menarik bagi anak-anak, (4) meningkatkan nilai jual susu, dan (5) memberikan pengetahuan dan keterampilan sebagai *entrepreneurship*, (6) mengurangi tingkat pengangguran dan memperbaiki pendapatan; dan (7) menjadi alternatif usaha UMKM desa. Pembuatan susu Jelly *MooMilly* ini didasarkan oleh kandungan nutrisi pada sapi, antara lain kandungan vitamin (A, B1, dan D), kalsium, dan fosfor yang bermanfaat untuk tumbang kembang anak (Navyanti, 2015).

Pembuatan susu Jelly *MooMilly* ini merupakan alternatif bagi anak-anak yang tidak suka minum susu segar murni karena terdapat rasa dan aroma amis pada susu segar tersebut. Susu Jelly *MooMilly* dibuat dengan komposisi: susu segar, serbuk jelly, perisa makanan, pewarna makanan, dan gula yang telah disesuaikan kandungan gizi dan keamanan pangan bagi konsumen, khususnya bagi anak-anak. Minuman Susu Jelly *MooMilly* ini dapat dijadikan salah satu alternatif untuk mencukupi gizi anak guna mencegah terjadinya *stunting* pada anak usia dini (Widya, 2023).

Anak usia dini merupakan masa *golden age* dalam perkembangan fisik, mental, dan sosial anak. Pada masa *golden age*, nutrisi yang lengkap dan seimbang sangat dibutuhkan oleh anak guna mendukung pertumbuhan yang optimal, meningkatkan imunitas tubuh, dan menjaga kesehatan. Salah satu upaya untuk mencukupi asupan nutrisi pada anak seperti mengonsumsi susu sapi. Manfaat dari mengonsumsi susu sapi, di antaranya dapat mengatasi *stunting*, anemia, obesitas, infeksi, alergi, dan lain sebagainya (Pratama, 2023; Sari, 2022). Kandungan nutrisi di dalam susu sapi dapat membantu meningkatkan imunitas tubuh, memperkuat tulang, memelihara kesehatan jantung, mendukung berat badan ideal, menjaga kesehatan gigi, meningkatkan kinerja otak, dan meningkatkan kualitas tidur (Putri, 2024; Kemdikbud, 2023).

METODE

Kegiatan PkM ini dilaksanakan dengan metode *Participatory Action Research (PAR)*, dan dibagi menjadi dua sesi kegiatan. Pada sesi pertama dilaksanakan dengan metode ceramah, yaitu edukasi tentang manfaat, pengolahan, dan penyimpanan susu segar yang baik agar kandungan nutrisi tidak rusak dan tidak menjadi tempat perkembangbiakan mikroba.. Pada sesi kedua dilakukan dengan metode unjuk kerja pembuatan Susu Jelly *MooMilly*. Kegiatan dilaksanakan pada 16 Maret 2024 di Balai Desa Blimbing, Kecamatan Mojo, Kabupaten Kediri dengan peserta sebanyak 28 orang ibu PKK dan ibu rumah tangga. Sebelum sesi pertama dimulai, peserta kegiatan diberikan kuesioner untuk mengetahui pengetahuan peserta tentang pengelolaan dan minta terhadap susu sapi segar. Di akhir kegiatan setelah unjuk kerja, peserta diberikan Susu Jelly *MooMilly* yang dibuat dan diminta mengisi kuesioner untuk mengetahui pengetahuan dan minta peserta terhadap susu segar setelah kegiatan PkM ini.



Gambar 1. Materi edukasi pada sesi 1

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) bertempat di Balai Desa Blimbing pada Bulan Maret 2024 dan diikuti oleh 28 peserta yang merupakan ibu-ibu warga Desa Blimbing dengan mengajak anak-anaknya. PkM ini mengangkat topik tentang pengolahan susu sapi segar menjadi produk minuman *MooMilly*, yaitu minuman tinggi nutrisi sebagai upaya pemenuhan gizi anak bebas *stunting*.

Topik yang diangkat pada kegiatan PkM ini dilatarbelakangi oleh kondisi di lapangan dimana susu sapi segar yang diproduksi oleh peternak di Desa Blimbing masih sebatas dijual dalam bentuk susu murni mentah dengan harga jual belum ekonomis, dan rendahnya minat warga sekitar untuk mengonsumsi susu sapi segar, serta daya beli masyarakat yang masih rendah. Hal ini dipengaruhi adanya aroma dan rasa amis pada susu sapi segar, sehingga anak-anak kurang gemar minum susu sapi segar dan lebih memilih susu kemasan langsung minum karena memiliki rasa dan aroma yang menggugah selera. Akan tetapi, perlu diperhatikan bahwa susu kemasan langsung minum memiliki kandungan gula tinggi yang berasal dari produk susu dengan rasa (Lestari, 2023).

Berdasarkan latar belakang di atas, tim PkM mengajak warga dalam melakukan pengolahan susu segar menjadi produk yang menarik dengan rasa yang nikmat. Kegiatan PkM ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan, yaitu: pada tahap perijinan dilakukan pada bulan Februari 2024 oleh perwakilan tim. Pada tahap ini, kepala desa memberikan ijin untuk melakukan kegiatan PkM dan menyarankan pelaksanaan bertempat di Balai Desa dan mengundang warga desa, khususnya ibu PKK dengan waktu kegiatan dilaksanakan pagi hari, pukul 11.00 WIB. Pemilihan waktu didasarkan pada kesibukan dan aktivitas warga, karena pada waktu yang ditetapkan, peserta yang menjadi sasaran

kegiatan telah pulang dari ladang/sawah/kebun dan jam menjemput anak sekolah. Hal ini juga mendukung, karena tempat pelaksanaan kegiatan berada tepat di samping sekolah.

Pada tahap persiapan kegiatan, tim melakukan persiapan meliputi: (1) pembuatan materi edukasi tentang susu, (2) pengolahan dan penyimpanan yang baik dan pembelian bahan-bahan membuat *MooMilly*; dan (3) Penyiapan peralatan untuk membuat *MooMilly*. Kemudian dilanjutkan ke tahap pelaksanaan kegiatan sesi pertama, yaitu edukasi tentang manfaat, pengolahan, dan penyimpanan susu yang baik. Pada sesi satu dilaksanakan dengan metode ceramah dan memanfaatkan media *power point*. Sebelum sesi satu dilaksanakan, peserta kegiatan diajak untuk *sharing* pengetahuan tentang suhu dan pengalaman dalam mengolah, mengonsumsi, dan menyimpan susu. Berdasarkan *sharing* informasi ini diperoleh hasil bahwa 72% peserta lebih suka minum susu intan langsung minum karena dianggap lebih praktis dan memiliki rasa dan aroma yang nikmat, sedangkan 38% peserta suka minum susu segar karena kandungan gizi yang terkandung di dalamnya masih *fresh* (segar), nutrisinya belum rusak dan tidak ada penambahan zat pengawet di dalamnya. Bagi peserta yang suka dengan susu sapi segar, 82% mengolah susu segar dengan hanya direbus dengan api kecil hingga mendidih, kemudian ditunggu dingin dan langsung dikonsumsi dan 18% diolah dengan menambahkan perisa buah untuk menghilangkan aroma amis pada susu tersebut. Pada penyimpanan susu segar, diperoleh informasi bahwa 72% peserta menyimpan susu di lemari es dan 28% di *freezer*. Setelah sesi *sharing* dirasa cukup, maka tahap edukasi tentang manfaat, pengolahan, dan penyimpanan susu yang baik dimulai.



Gambar 1 Edukasi tentang manfaat, pengolahan, dan penyimpanan susu yang baik

Pada akhir sesi ini dilakukan tanya jawab dan diskusi dengan peserta untuk mengetahui pemahaman peserta tentang pengolahan dan penyimpanan susu yang baik tanpa merusak kandungan yang terdapat di dalam susu. Berakhirnya tanya jawab menandakan sesi satu telah selesai dilakukan dan dilanjutkan ke sesi berikutnya, yaitu sesi kedua. Pada sesi kedua dilakukan unjuk kerja pembuatan susu Jelly *MooMilly*. Pada sesi ini dimulai dengan menunjukkan alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan susu Jelly *MooMilly*. Adapun alat yang dibutuhkan meliputi: kompor, panci, sendok sayur, sendok takar, gelas, dan botol. Untuk bahan yang dibutuhkan dalam membuat susu jelly *MooMilly*, meliputi: susu sapi segar, bubuk jelly (boleh merek apa saja), gula, perisa dan pewarna makanan. Setelah menunjukkan alat dan bahan yang diperlukan, selanjutnya dilakukan unjuk kerja pembuatan susu Jelly *Moomilly step by step*.



Gambar 2 alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan MooMilly

Tahap Penutupan kegiatan PkM dilakukan dengan pembagian susu Jelly *MooMilly* yang telah dibuat kepada peserta. Setelah memperoleh *MooMilly*, peserta ditanya pendapatnya tentang susu Jelly *MooMilly* yang dibuat dengan mengisi kuesioner yang dibagikan di akhir kegiatan. Berdasarkan hasil kuesioner diperoleh hasil pada Tabel 1.



Gambar 3. Susu Jelly *MooMilly* siap diminum

Tabel 1. Hasil Kuesioner Susu Jelly *Moomilly*

No	Aspek yang dinilai	Hasil Penilaian	
		Ya	Tidak
1	Tampilan warna susu jelly <i>MooMilly</i> menarik	28	0
2	Rasa susu Jelly <i>MooMilly</i> enak	28	0
3	Aroma susu jelly <i>MooMilly</i> harum dan nikmat	28	0
4	Tingkat rasa manis susu jelly <i>MooMilly</i> sudah pas	28	0
5	Penyajian susu jelly <i>Moomilly</i> sudah sesuai dengan kebutuhan	28	0
6	Susu Jelly <i>Moomilly</i> disukai anak-anak	28	0
7	Susu Jelly <i>MooMilly</i> tidak amis	28	0

Peserta kegiatan masing-masing diberi sampel susu Jelly *MooMilly* yang telah dibuat untuk dicicipi, kemudian diminta pendapat terkait susu Jelly *MooMilly* tersebut. Berdasarkan pendapat yang diberikan peserta, susu Jelly *MooMilly* memiliki cita rasa yang nikmat dan segar, aroma yang menggugah selera, dan warna yang menarik serta terbuat dari bahan berkualitas. susu Jelly *MooMilly* dapat dijadikan alternatif produk susu bagi anak yang tidak suka minum susu segar. Hal ini dapat dilihat dari respons siswa taman kanak-kanak yang saat itu ikut ibunya saat kegiatan PkM. Anak-anak

sangat menyukai susu Jelly *MooMilly* yang dibagikan, bahkan ada beberapa anak yang meminta susu Jelly *MooMilly* lagi. Produk susu Jelly *MooMilly* ini dapat dijadikan sebagai alternatif usaha untuk meningkatkan penghasilan masyarakat dengan cara mengemas dan memasarkan susu Jelly *MooMilly* melalui media *offline* dan *online*.

Susu Jelly *MooMilly* ini dapat menjadi salah satu alternatif olahan produk susu sapi segar. Bagi konsumen yang tidak menyukai susu segar dikarenakan adanya rasa dan aroma amis pada susu sapi segar, pada pengolahan menjadi Susu Jelly *MooMilly* tidak ada aroma amis. Aroma yang terdapat pada Susu Jelly *MooMilly* adalah aroma buah yang menggugah selera. Hal ini dapat membuat anak-anak tertarik untuk mengonsumsinya.

SIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dalam pembuatan susu Jelly *MooMilly* untuk meningkatkan nilai jual susu sapi segar dengan mengolah susu sapi segar menjadi olahan Susu Jelly *MooMilly* yang enak, segar, aroma yang menarik, dan tidak amis. sapi. Pengolahan susu sapi segar menjadi Susu Jelly *MooMilly* sangat mudah dan terjangkau. Susu Jelly *MooMilly* yang dibuat memiliki cita rasa yang nikmat, aroma yang menggugah selera, warna yang menarik, dan tidak ada aroma amis, sehingga digemari oleh anak-anak. Susu Jelly *MooMilly* dapat menjadi alternatif minuman penambah nutrisi anak sebagai upaya pencegahan *stunting*. Kegiatan PkM ini menambah informasi dan pengetahuan masyarakat tentang pengolahan susu sapi segar dengan tepat, steril, dan tidak merusak kandungan gizi pada susu.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) mengucapkan banyak terima kasih kepada seluruh perangkat dan warga desa Blimbing, Kecamatan Mojo, Kabupaten Kediri yang telah memberikan perijinan, mendukung, dan berpartisipasi aktif dan kooperatif dalam pelaksanaan kegiatan PkM ini, sehingga kegiatan PkM dapat berlangsung dengan baik dan lancar tanpa ada hambatan yang berarti.

DAFTAR PUSTAKA

- Kemdikbud. (2023). Pentingnya Minum Susu untuk Kesehatan Tubuh.
- Lestari, P. D., & Utari, D. M. (2023). Kajian Kandungan Gula dan Dampak kesehatannya pada Produk Susu Cair, Minuman Susu, dan Minuman Mengandung Susu yang Terdaftar di Badan Pengawas Obat dan Makanan. *Media Kesehatan Politeknik Makassar*, 18(2), 236-248.
- Milareva, H. A., Handayani, S., & Barokah, U. (2023). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Susu Sapi Segar di Kota Surakarta. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 7(1), 292-301. DOI: <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2023.007.01.26>.
- Mufid, A. A., Bachrul, A. S., Hidayat, T. R., & Yoga, Y. (2021). Pengolahan susu sapi menjadi susu pasteurisasi untuk meningkatkan nilai susu dan daya jual. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 2(1), 75-79.
- Navyanti, F., & Adriyani, R. (2015). *Higiene Sanitasi, Kualitas Fisik dan Bakteriologi Susu Sapi Segar Perusahaan Susu X di Surabaya*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(1), 36-47.
- Pratama, T. D. (2023). Peningkatan Konsumsi Susu Sapi untuk Anak Usia Dini sebagai Pemenuhan Nutrisi di Desa Bedrug. *Social Science Academic*, 609-622. DOI: <https://doi.org/10.37680/ssa.v0i0.3918>.

- Prodyanatasari, A. (2024). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pembuatan *Hand Sanitizer* Berbasis Kearifan Lokal Ekstrak Daun Cengkeh. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (Jupemas)*, 5(1). DOI: <http://dx.doi.org/10.36465/jupemas.v5i1.1283>.
- Putri, E. (2016). Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. *Chempublish Journal*, 1(2), 14-20.
- Putri, S. A., Nurlaela, R. S., Mandira, M. T., Azmi, F. N., & Wahyuni, A. D. (2024). Susu Sebagai Pilihan Utama: Manfaat Kesehatan dan Tips Konsumsi yang Bijak. *Karimah Tauhid*, 3(3), 3025-3031. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i3.12349>.
- Sari, R., Kusumarini, M. D., Rizaldy, M. Y., Cahyono, H., Sholikhah, S. N., & Utomo, E. S. (2022). Diversifikasi olah susu sapi melalui gerakan pencegahan *stunting* di era pandemi Covid-19. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 6(2), 299-303. DOI: [10.30595/jppm.v6i2.8843](https://doi.org/10.30595/jppm.v6i2.8843).
- Sari, V. M., Widyaswara, G., & Pramonodjati, F. (2021). Pengaruh perbedaan waktu dan teknik pemerahan susu sapi terhadap jumlah bakteri *Escherichia coli*. *Avicenna: Journal of Health Research*, 4(2). DOI: <https://doi.org/10.36419/avicenna.v4i2.530>.
- Shodiq, A. N., Wanniatie, V., Qisthon, A., & Adianto, K. (2023). Sifat Fisik Susu Sapi Perah: Studi Kasus Peternakan Sapi Perah Rakyat di Kabupaten Tanggamus. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, 7(1), 125-132. DOI: <https://doi.org/10.23960/jrip.2023.7.1.125-132>.
- Subagyo, Y., Olivia, R., Astuti, T. Y., & Soediarto, P. (2020, July). Pengkajian Jumlah Total Mikroba dan Daya Tahan Susu Segar di Kecamatan Sumbang dan Baturraden. *In Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (STAP)* (Vol. 7, pp. 532-538).
- Widya, R., Setyaningrum, S., & Siregar, D. J. S. (2023). *Revitalisasi Gizi Anak: Produk Ternak Yang Asuh Sebagai Solusi Stunting*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Wijayanti, U., & Rahmawati, A. (2017). *Higiene dan Sanitasi pada Susu Sapi Segar di Desa Kayumas Kabupaten Klaten Ditinjau dari Indikator Mikrobiologis*. *Kingdom (The Journal of Biological Studies)*, 6(5), 329-335. DOI: <https://doi.org/10.21831/kingdom.v6i5.7797>.
- Wiranti, N., Wanniatie, V., Husni, A., & Qisthon, A. (2022). Kualitas susu sapi segar pada pemerahan pagi dan sore. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, 6(2), 123-128. <https://doi.org/10.23960/jrip.2022.6.2.123-128>.
- Yusuf, A., Kentjonowaty, I., & Humaidah, N. (2021). Pengaruh *Hygiene* Pemerahan Terhadap Jumlah Mikroba dan pH Susu Sapi Perah. *Dinamika Rekasatwa: Jurnal Ilmiah (e-Journal)*, 4(01).