

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

by Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri

Submission date: 17-May-2024 09:31AM (UTC+0700)

Submission ID: 2265058358

File name: nuhan_Gizi_Anak_Bebas_Stunting_-_Arshy_Prodyanatasari_Kediri.doc (1.71M)

Word count: 3083

Character count: 19761

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

11 STRACT

Fresh cow's milk is one of the food ingredients that has a high nutritional content. In Blimbing Village there are Fresh cow's milk is a source of food with high nutritional content. In Blimbing Village there are dairy farmers, but cow's milk products have not been optimally processed and are only deposited with BUMDES and sold at relatively low prices. The market reach of cow's milk consumers is still local to Blimbing Village. This is influenced by the lack of public demand for fresh cow's milk due to the smell and fishy taste of the milk. Based on the above, an effort was made to increase the selling value of milk and the number of consumers through processing fresh cow's milk into various flavors of Jelly Moomilly milk. Making Jelly Moomilly milk uses quality ingredients and is easily obtained. In this PkM activity, education was carried out about the benefits, processing, and storage of good fresh milk and demonstrations of making Jelly Moomilly milk. At the end of the PkM activity, the Jelly Moomilly milk products that had been made were distributed to the participants. The participants' response to Jelly Moomilly milk was that they really liked the taste, aroma, and attractive color. Children participants also really liked the Jelly Moomilly milk that had been made. Jelly Moomilly milk can be an alternative drink to meet children's nutritional needs and prevent stunting. Jelly Moomilly milk can also be used as an alternative business to improve the economy of the community and UMKM.

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

ABSTRAK

Susu sapi segar adalah sumber bahan pangan dengan kandungan gizi tinggi. Di Desa Blimbing terdapat peternak sapi perah, akan tetapi produk susu sapi belum dilakukan pengolahan secara optimal dan hanya disetorkan ke BUMDES dan dijual dengan harga yang relatif rendah. Untuk jangkauan pasar konsumen susu sapi masih skala lokal Desa Blimbing saja. Hal ini dipengaruhi minat beli masyarakat terhadap susu sapi segar masih kurang dikarenakan terdapat aroma dan rasa amis pada susu. Berdasarkan hal di atas, maka dilakukan upaya 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. Pada kegiatan PkM ini dilakukan edukasi tentang manfaat, pengolahan, dan penyimpanan susu segar yang baik serta unjuk kerja membuat susu Jelly Moomilly. Pada akhir kegiatan PkM, produk susu Jelly Moomilly yang telah dibuat dibagikan kepada peserta. Respon 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 adalah bahan pangan dengan kandungan gizi tinggi yang diperoleh dari pemerahan hewan-hewan, seperti kambing, sapi, kuda, dan unta. 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 mudah terjadi apabila tidak dilakukan penanganan, penyimpanan, dan pengolahan yang tepat.

Di Kecamatan Mojo, Kabupaten Kediri terdapat ¹² salah satu desa yang berada di bawah lereng gunung Wilis, yaitu Desa Blimbing, sehingga kondisi geografis desa ini adalah dataran tinggi dengan perbukitan dan kondisi tanah yang rentan longsor (Prodyanasari, 2024). Mata pencaharian masyarakat desa mayoritas sebagai petani, peternak, dan pedagang. Pada mata pencaharian sebagai peternak, hewan ternak yang dipelihara oleh warga antara lain: ayam petelur, ayam negeri, kambing, sapi, dan sapi perah. Pada peternak besar telah memiliki relasi dengan distributor yang akan menyalurkan ternak ke konsumen. Sedangkan untuk peternak skala kecil, biasanya ternak dijual ke konsumen langsung, dimana jangkauan konsumen (pembeli) masih warga desa Blimbing. Untuk ternak kambing dan sapi, biasanya dijual mendekati Hari Raya Kurban dengan pertimbangan harga jual yang lebih tinggi dibandingkan di bulan lainnya. Pada sapi perah, penjualan yang dilakukan berupa susu segar. 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 *hygiene* dan merangsang keluarnya air susu dari kelenjar susu (Wiranti, 2022; Sari, 2021; Yusuf, 2021; Wijayanti, 2017). Susu sapi hasil pemerahan, selanjutnya akan langsung disetorkan oleh peternak ke BUMDES. Di BUMDES, susu sapi akan langsung dijual ke pembeli tanpa diolah terlebih dahulu. Pembeli masih mencakup area lokal Desa Blimbing. Konsumen mayoritas mengolah susu segar dengan direbus untuk membunuh bakteri, kemudian menyimpannya di suhu ruang maksimal satu hari atau langsung menyimpan ke dalam lemari pendingin. Kandungan protein di dalam susu segar apabila tidak disimpan dengan tepat akan mengalami penurunan yang signifikan (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.

Pada kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan, akan mengajak warga Masyarakat untuk mengolah susu sapi segar menjadi produk olahan berupa minuman 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 *enterpreneurship*, (6) mengurangi tingkat pengangguran dan memperbaiki pendapatan; dan (7) menjadi alternatif usaha UMKM desa. Pembuatan susu Jelly MooMilly ²⁰ ini didasarkan oleh kandungan nutrisi pada sapi sebagai berikut:

Tabel Kandungan Nutrisi Susu Sapi (Sumber: Navyanti, 2015; Firman, 2010)

¹ Kandungan Nutrisi	Jumlah Nutrisi
Kalori	69/100 ml
Vitamin A	21 IU/gram fat
Vitamin B1	45 µg/100 ml
Riboflavin	159 µg/100 ml
Vitamin C	2 mg asam askorbat/100 ml
Vitamin D	0,7 IU/gram fat
Calcium	0,18%
Besi	0,06%
Fosfor	0,23%

Kandungan Nutrisi	Jumlah Nutrisi
Kolesterol	15 mg/100 ml

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 *golde 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 dengan mengonsumsi susu sapi. Manfaat dari mengonsumsi susu sapi, diantaranya 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

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) bertempat di Balai Desa Blimbing, Kecamatan Mojo, Kabupaten Kediri pada Bulan Maret 2024 dan diikuti oleh ibu-ibu warga desa Blimbing. Pada kegiatan ini, dilakukan mulai dari perijinan kepada Kepala Desa Blimbing, dilanjutkan perencanaan kegiatan oleh tim PkM. Perencanaan dilakukan untuk menentukan: (1) waktu pelaksanaan, (2) sasaran kegiatan, (3) persiapan dan pembuatan materi edukasi, dan (4) persiapan alat dan bahan pembuatan MooMilly. Pada tahap pelaksanaan kegiatan, dilaksanakan melalui dua sesi, yaitu sesi pertama berupa edukasi tentang manfaat susu, pengolahan dan penyimpanan susu yang baik agar kandungan nutrisi tidak rusak dan tidak menjadi tempat perkembangbiakan mikroba. Pada sesi kedua dilakukan demonstrasi pembuatan MooMilly, yang merupakan inovasi pengolahan susu segar dikombinasikan dengan jelly dan varian rasa yang digemari anak-anak. Metode yang digunakan pada kegiatan PkM ini, yaitu: pada tahap 1 menggunakan metode penyuluhan dan pada tahap 2 menggunakan metode unjuk kerja.

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 didasarkan pada kondisi di lapangan dimana susu sapi segar yang diproduksi oleh peternak di Desa Blimbing masih sebatas dijual dalam bentuk susu mumi mentah yang belum diolah dengan harga yang relatif lebih murah. Selain itu, permintaan konsumen akan susu segar di Desa Blimbing masih rendah. Salah satu faktor yang mempengaruhi adalah adanya aroma dan rasa amis pada susu sapi segar, sehingga anak-anak kurang gemari 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 mengandung bahan tambahan makanan yang tidak direkomendasikan untuk anak-

anak, sehingga dalam mengonsumsi harus dengan pengawasan. Selain itu, susu kemasan langsung minum mengandung bahan pengawet yang tidak baik untuk kesehatan anak-anak.

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:

1. **Tahap Perijinan.** Pada tahap ini, perwakilan tim melakukan perijinan terkait pelaksanaan kegiatan kepada kepala desa Blimbing. Kegiatan perijinan dilaksanakan pada Bulan Februari 2024. 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.
2. **Tahap Persiapan Kegiatan.** Setelah tim PkM sudah memperoleh perijinan untuk melaksanakan kegiatan dari Kepala Desa, selanjutnya tim PkM mempersiapkan kegiatan, 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.
3. **Tahap Pelaksanaan Kegiatan.** Pada tahap ini dilakukan pada Bulan Maret 2024 bertempat di Balai Desa Blimbing, Kecamatan Mojo, Kabupaten Kediri. Pada tahap ini terbagi menjadi dua sesi, yaitu:

a. **Sesi pertama: 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. Berakhirmya tanya jawab menandakan sesi satu telah selesai dilakukan dan dilanjutkan ke sesi berikutnya, yaitu sesi kedua.

- b. Sesi kedua: 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 MooMilly, meliputi: susu sapi segar, bubuk jelly (boleh merek apa saja), gula, perisa dan pewarna makanan.



13

Gambar 2 alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan MooMilly

Setelah menunjukkan alat dan bahan yang diperlukan, selanjutnya dilakukan unjuk kerja pembuatan susu Jelly Moomilly, dengan tahapan:

- 1) Rebus susu segar di atas api kecil hingga mendidih dan tiriskan agar susu menjadi hangat dengan wadah tetap tertutup rapat agar susu tidak terkontaminasi mikroba
- 2) Larutkan serbuk jelly ke dalam air, aduk hingga homogen
- 3) Panaskan air dan masukkan larutan serbuk jelly hingga bercampur homogen
- 4) Tambahkan gula sesuai takaran
- 5) Masak jelly hingga mendidih, kemudian matikan api dan tambahkan perisa dan pewarna makanan sesuai takaran
- 6) Siapkan wadah berisi es batu dan air matang, kemudian tuang sedikit demi sedikit larutan jelly sambil dikoyak agar jelly yang terbentuk menjadi bagian-bagian kecil.

- 7) Setelah semua jelly selesai dituang, selanjutnya saring larutan jelly untuk membuang airnya
 - 8) Campur jelly yang siap makan dengan susu segar.
 - 9) Susu Jelly Moomilly siap dikonsumsi dalam kondisi hangat, suhu kamar, maupun dingin. Tetapi akan lebih nikmat jika dalam suhu dingin.
4. **Tahap Penutupan dengan membagikan susu Jelly MooMilly yang telah dibuat kepada peserta.** Setelah memperoleh MooMilly, peserta ditanya pendapatnya tentang susu Jelly MooMilly yang dibuat.



Gambar 3 Susu Jelly MooMilly siap diminum

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*.

SIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dalam pembuatan susu Jelly MooMilly untuk meningkatkan nilai jual susu dan upaya pemenuhan gizi anak bebas *stunting* dapat meningkatkan pengetahuan pengolahan susu sapi segar dengan tepat dan steril; meningkatkan konsumsi susu sapi untuk mencukupi kebutuhan gizi, khususnya pada anak-anak; (3) memberikan alternatif cita rasa yang lebih menarik bagi anak-anak, (4) meningkatkan nilai jual susu, dan (5) memberikan pengetahuan dan keterampilan untuk menjadi *entrepreneurship*. 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, sehingga digemari oleh anak-anak. Susu Jelly MooMilly dapat menjadi alternatif minuman penambah nutrisi anak sebagai upaya pencegahan *stunting*.

UCAPAN TERIMA KASIH (jika ada)

Tim kegiatan PkM mengucapkan banyak terima kasih kepada seluruh perangkat dan warga desa Blimbing, Kecamatan Mojo, Kabupaten Kediri yang telah memberikan perijinan, mendukung, dan

7

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. Diakses pada: <https://ditsmp.kemdikbud.go.id/pentingnya-minum-susu-sapi-untuk-kesehatan-tubuh/>
- 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>. Diakses pada: <https://jepa.ub.ac.id/index.php/jepa/article/view/1528/592>
- 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. Diakses pada: <https://riset.unisma.ac.id/index.php/JP2M/article/view/10448/8866>.
- 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. Diakses pada: <https://pdfs.semanticscholar.org/45fe/bbe0cee1cc365be2ef17e07642f0d9e70263.pdf>
- 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>. Diakses pada: <https://ejournal.insuriponorogo.ac.id/index.php/ssa/article/view/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>. Diakses pada: https://ejournal.universitas-bth.ac.id/index.php/P3M_JUPEMAS/article/view/1283.
- Putri, E. (2016). Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. *Chempublish Journal*, 1(2), 14-20. Diakses pada: <https://core.ac.uk/download/pdf/229107874.pdf>.
- 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>. Diakses pada: <https://ojs.unida.ac.id/karimahtauhid/article/view/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). Diakses pada: <https://jurnalnasional.ump.ac.id/index.php/JPPM/article/view/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>. Diakses pada: <https://www.jurnal.stikesmus.ac.id/index.php/avicenna/article/view/530>.
- Shodiq, A. N., Wanniatie, V., Qisthon, A., & Adiانتو, 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>. Diakses pada: <http://repository.lppm.unila.ac.id/50880/2/376>

- 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). Diakses pada: <https://jim.unisma.ac.id/index.php/fapet/article/view/10154>
- 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>. Diakses pada: <https://journal.student.uny.ac.id/index.php/kingdom/article/view/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>. Diakses pada: <https://jrip.fp.unila.ac.id/index.php/JRIP/article/view/259/206>.
- 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). Diakses pada: <https://www.jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/psv/article/view/519>

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

ORIGINALITY REPORT

8%

SIMILARITY INDEX

8%

INTERNET SOURCES

2%

PUBLICATIONS

2%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	docplayer.info Internet Source	2%
2	proceedings.polije.ac.id Internet Source	1%
3	jepa.ub.ac.id Internet Source	1%
4	ejournal.insuriponorogo.ac.id Internet Source	<1%
5	riset.unisma.ac.id Internet Source	<1%
6	moam.info Internet Source	<1%
7	Ari Sita Nastiti, Dina Merdeka Citraningrum. "Pengembangan Ekonomi Kreatif Berbasis Bahasa dan Sastra Indonesia Melalui Produk Sablon Berdesain Olah Kata Bermuatan Kearifan Lokal Jember", <i>Journal of Community Development</i> , 2021	<1%

8	jurnal.dharmawangsa.ac.id Internet Source	<1 %
9	openjournal.unpam.ac.id Internet Source	<1 %
10	goresanpenggoreskertas.blogspot.com Internet Source	<1 %
11	unimuda.e-journal.id Internet Source	<1 %
12	e-repository.perpus.iainsalatiga.ac.id Internet Source	<1 %
13	id.123dok.com Internet Source	<1 %
14	Pristiana Widyastuti, Ari Soeti Yani, Kustiadi Basuki. "Household Financial Management through Arisan for Saving and Lending Association in Kiarasari Village [Pengelolaan Keuangan Rumah Tangga melalui Peranan Arisan Simpan Pinjam di Desa Kiarasari]", Proceeding of Community Development, 2019 Publication	<1 %
15	ejurnal.stikes-bth.ac.id Internet Source	<1 %
16	obatmanggis.com Internet Source	<1 %

17 pasca.ubaya.ac.id <1 %
Internet Source

18 smartlib.umri.ac.id <1 %
Internet Source

19 journal2.uad.ac.id <1 %
Internet Source

20 repository.uin-malang.ac.id <1 %
Internet Source

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On