

**OPTIMIZATION OF MILK MANUFACTURING AS MILK PIE TO INCREASE  
OPTIMALISASI PENGOLAHAN SUSU SAPI MENJADI PIE SUSU SEBAGAI UPAYA  
MENINGKATKAN JIWA KEWIRAUSAHAAN MASYARAKAT DESA JARAK,  
WONOSALAM**

**Syarifatul Ma'ulah**  
STKIP PGRI Jombang  
[syarifatul.m@gmail.com](mailto:syarifatul.m@gmail.com)

**Abstract**

Anjasmoro Hamlet, Jarak Village, Wonosalam District is one of the regions in Jombang which has a diversity of natural potential. Through community service programs, this activity aims to improve the entrepreneurial spirit of the community through processing cow's milk into milk pie. Castor village is an area that has the highest level of milk production and most people make a living as a dairy farmer. However, milking milk is only sold directly to distributors through KUD. Though the milk can be processed into foods that have high economic value. Therefore, the implementation team held a training on processing milk into milk pie with the hope that the entrepreneurial spirit of citizens will increase which will ultimately impact on the economy of the community. The steps taken are the socialization around Milk Pie, Milk Pie Processing Training, and PIRT Training. As a result, as many as 9 residents who successfully participated in the milk processing training became milk pie until completion. The expectation of the implementation team is that the process of processing milk into milk pie can be continued by the residents optimally and can improve the citizens' economy.

**Abstrak**

Dusun Anjasmoro, Desa Jarak, Kecamatan Wonosalam merupakan salah satu daerah di Kabupaten Jombang yang memiliki keberagaman potensi alam. Melalui program pengabdian kepada masyarakat, kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan jiwa kewirausahaan masyarakat melalui pengolahan susu sapi menjadi pie susu. Desa Jarak merupakan sebuah wilayah yang memiliki tingkat produksi susu tertinggi dan paling banyak masyarakatnya bermata pencaharian sebagai peternak sapi perah. Akan tetapi, susu perahan hanya dijual langsung ke distributor melalui KUD. Padahal susu tersebut bisa diolah menjadi makanan yang bernilai ekonomis tinggi. Oleh sebab itu, tim pelaksana mengadakan pelatihan pengolahan susu menjadi susu pie dengan harapan jiwa wirausaha warga meningkat yang pada akhirnya berdampak pada perekonomian masyarakat. Adapun tahapan yang dilakukan adalah sosialisasi seputar Pie Susu, Pelatihan Pengolahan Pie Susu, dan Pelatihan PIRT. Hasilnya, sebanyak 9 warga yang berhasil mengikuti pelatihan pengolahan susu menjadi pie susu sampai selesai. Harapan tim pelaksana adalah kegiatan pengolahan susu menjadi pie susu dapat dilanjutkan oleh warga secara optimal dan dapat meningkatkan perekonomian warga.

**Kata Kunci:** *susu sapi, pie susu.*

## **Introduction/Pendahuluan**

Potensi alam merupakan suatu hal yang dapat dijadikan sebagai sumber daya yang dapat dikelola dengan baik melalui berbagai macam usaha yang mampu dilakukan oleh manusia maupun tenaga mesin atau dengan kata lain potensi alam adalah sumber daya yang ada disekitar lingkungan tempat tinggal yang dapat dilestarikan dan diolah untuk menjadi sesuatu yang berguna (Kartasapeotra, 1987:56). Desa Jarak adalah salah satu desa yang berada di wilayah kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang dan terbagi menjadi 7 dusun diantaranya dusun Jarak Tegal, Jarak Krajan, Jarak Kebun, Anjasmoro, Sungkul, Sarangan dan Tegalrejo. Kondisi potensi alam yang ada di Desa Jarak tepatnya di dusun Anjasmoro berpotensi untuk dikembangkan dan diberdayakan kembali khususnya pada hasil lahan dan peternakan. Hasil peternakan yang ada di Dusun Anjasmoro adalah berupa susu sapi murni, karena mayoritas penduduk yang bertempat tinggal disekitarnya adalah bermata pencaharian sebagai peternak sapi perah.

Hampir di setiap rumah warga terdapat sebuah peternakan sapi perah. Hasil dari perahan susu sapi tersebut didistribusikan melalui Koperasi Unit Desa (KUD) setiap harinya. Hasil susu dari sapi perah di jual kembali ke perusahaan pengolahan susu, seperti Nestle ataupun dijual langsung ke masyarakat diluar desa Jarak. Qomariyah dkk (2018) menyatakan bahwa sumber daya alam dan sumber daya manusia yang terdapat di dusun Anjasmoro dapat dikembangkan menjadi UKM pengolahan susu. Masyarakat perlu diberikan pelatihan untuk mendirikan dan mengelolah susu murni menjadi sebuah produk olahan pangan berupa pie susu.

Menurut Rustiarini (2015) Pie Susu merupakan salah satu kuliner yang menjadi ikon khas pulau Bali. Oleh sebab itu peneliti mengangkat olahan susu murni menjadi bahan pangan berupa pie susu yang terinspirasi dari salah satu makanan oleh-oleh khas Bali, karena di wilayah Jombang sendiri belum ada produk olahan pangan yang bahan utamanya susu murni serta UMKM Jombang belum memproduksi pie susu. Pie susu yang bahan dasar utamanya berupa susu sapi murni dan bahan-bahannya mudah didapat di dusun Anjasmoro. Dusun Anjasmoro merupakan salah satu penghasil susu murni yang melimpah dan dapat dimanfaatkan sebagai olahan produk pangan berupa pie susu Wonosalam. Pie susu Wonosalam juga dapat dijadikan sebagai oleh-oleh khas Wonosalam, dimana pie susu belum ada di Jombang sehingga dapat dijadikan sebagai oleh-oleh makanan khas Wonosalam kabupaten Jombang.

Antusiasme masyarakat desa Jarak masih kurang dalam mengikuti kegiatan pengolahan pie susu. Susu murni yang seharusnya dapat diolah menjadi beberapa produk olahan pangan namun masyarakatnya kurang antusias untuk mengolah susu murni. Masyarakat Wonosalam berpendapat bahwa penjualan susu murni lebih simpel dari pada harus diolah lagi. Masyarakat Wonosalam terbiasa dengan kesibukan sehari-hari berupa mencari rumput dan memeras susu sapi. Setiap pagi pukul 06.00 masyarakat disibukkan dengan memeras susu sapi kemudian didistribusikan ke KUD dan masyarakat baik anak remaja mupun bapak-bapak melakukan tugasnya yaitu mencari rumput.

Berdasarkan masalah tersebut tim pelaksana memiliki solusi terhadap permasalahan tersebut yakni dengan memberikan pengetahuan tentang pie susu dan pelatihan pengolahan pie susu sebagai inovasi baru dalam mengolah produk olahan susu menjadi makanan khas dari daerah Jombang, terutama Wonosalam. Selain itu, tim pelaksana juga dibantu oleh tenaga ahli dalam program pelatihan PIRT dengan harapan masyarakatnya dalam menumbuhkan jiwa kewirausahaan dengan langkah-langkah yang tepat dan benar.

Produk olahan pie ini juga bisa dikreasikan dengan berbagai macam rasa seperti rasa coklat, strawberry, dan bisa dicampur dengan buah khas dari Wonosalam seperti buah durian. Selain itu pie susu ini juga bisa dijadikan sebagai makanan pengganti nasi karena gizi dari pie susu sama dengan sepiring nasi. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Utami dan Sujaya (2013), pie susu mengandung sumber energi terbesar berupa lemak yang menghasilkan 9 kkal energi per gram, serta karbohidrat dan protein sebanyak 4 kkal per gram. Pie susu ini sendiri juga dapat dijadikan alternatif bagi balita yang kurang menyukai susu yang biasanya hanya disajikan dalam bentuk minuman seperti biasa. Untuk itulah, pie susu ini dijadikan sebagai kreasi serta inovasi terbaru dalam pengolahan susu sapi yang memiliki nilai gizi.

Tujuan dari program pengolahan susu sapi perah menjadi produk olahan pie susu ini adalah untuk menumbuhkan kreatifitas mahasiswa dan juga masyarakat sekitar dalam menciptakan sebuah inovasi dalam memanfaatkan potensi alam yang kemudian dapat diwujudkan kembali melalui program kewirausahaan. Dari kreasi yang berhasil diciptakan oleh masyarakat, produk-produk tersebut dapat memiliki keuntungan dan nilai jual yang tinggi. Hal ini tentu saja dapat mengembangkan pertumbuhan masyarakat dari segi ekonomi. Di sisi lain, produk olahan baru yang belum pernah ada sebelumnya juga mampu menjadi satu identitas tersendiri bagi Desa Jarak, Wonosalam yang dapat dimanfaatkan sebagai oleh-oleh khas daerah yang menunjang tinggi nilai kearifan lokal warga sekitarnya. Pie susu bisa menjadi alternatif produk olahan yang memiliki nilai ekonomis sekaligus menjadi ciri khas masyarakat Desa Jarak, Wonosalam.

### **Permasalahan**

Berdasarkan kondisi di lapangan, berikut merupakan hal-hal yang menjadi permasalahan di Desa Jarak, Kecamatan Wonosalam:

1. Kurangnya minat dan antusiasme masyarakat dalam mengolah susu menjadi produk olahan lainnya.
2. Pola pikir masyarakat yang menganggap bahwa penjualan susu mentah lebih menguntungkan daripada harus diolah terlebih dahulu.
3. Kurangnya antusiasme ibu-ibu rumah tangga dalam mengikuti kegiatan pelatihan-pelatihan yang ada di desa.
4. Kurangnya kemauan untuk membuka peluang berwirausaha.

### **Research Methods**

Melihat potensi yang ada di Kecamatan Wonosalam yang begitu melimpah akan hasil bumi dan hasil ternak menjadikan Wonosalam sebagai Desa wisata yang diminati wisatawan. Letak Kecamatan Wonosalam yang berada di dataran tinggi memiliki daya tarik tersendiri bagi sebagian wisatawan untuk berkunjung, sehingga pemerintah desa setempat mengembangkan agro wisata yang begitu banyak, salah satunya wisata alamnya. Pada salah satu Desa di Wonosalam penghasil susu terbanyak terletak di Dusun Anjasmoro, Desa Jarak Kecamatan Wonosalam yang sebagian besar penduduknya merupakan peternak sapi perah, tetapi hasil susu tersebut hanya dijual mentah dan tidak diolah sama sekali, sehingga peneliti memiliki harapan di masa depan agar hasil ternak berupa susu tersebut bisa menjadi makanan yang bergizi sekaligus memiliki nilai jual.

Metode yang dapat digunakan untuk menyelesaikan masalah di Desa Jarak Kecamatan Wonosalam Jombang memiliki tiga jenis metode dalam menyelesaikan masalah yang terjadi yaitu Pengetahuan Tentang Pie Susu, Pelatihan Pengolahan Pie Susu, dan Pelatihan PIRT.

#### **1. Pengetahuan Tentang Pie Susu**

Pie merupakan salah satu jenis pastry dengan tekstur renyah, kering, dan gurih. Pie terbuat dari bahan seperti tepung terigu, mentega, telur, dan garam. Adonan dasar pie dibedakan menjadi 2 yaitu, adonan yang merupai pasir (*mealy pie dough*) dan adonan menyerupai biji kacang (*flaky pie dough*). Perbedaan kedua adonan tersebut terletak pada lemak yang tercampur kedalam adonan. Adonan mealy lemak dapat tercampur masuk kedalam tepung, sedangkan adonan flaky lemak dipotong-potong atau dicampurkan kedalam tepung sampai menjadi butiran-butiran. Pada zaman sekarang pie dapat dikombinasikan dengan berbagai varian seperti buah, dan susu.

Pie susu sekarang ini menjadi sebuah camilan yang banyak dinikmati oleh kalangan masyarakat, seperti kalangan anak-anak, remaja, bahkan orang dewasa juga sangat menyukai, dengan rasa manis gurih yang membuat seseorang ingin mencoba kembali. Hal ini menjadikan inspirasi bagi peneliti untuk membuat pelatihan pie susu sehingga para masyarakat yang sebelumnya hanya menjual susu sapi secara mentah bisa diolah menjadi makanan yang bernilai jual tinggi.

## **2. Pelatihan Pengolahan Pie Susu**

Menurut Lubis (2008) dalam Juliany (2015), menyatakan bahwa pelatihan merupakan sebuah proses belajar dengan menggunakan tehnik dan metode tertentu sehingga dapat meningkatkan keterampilan dan kemampuan seseorang. Cara meningkatkan keterampilan dan kemampuan seseorang dengan cara mengadakan pelatihan pengelolaan susu, yang bertujuan:

- a. Menjadikan ibu rumah tangga yang memiliki sapi perah bisa menambah penghasilan melalui pelatihan yang diadakan
- b. Menjadikan ibu-ibu rumah tangga membuka peluang lapangan pekerjaan untuk tetangga sekitar.

Dengan metode ini, peneliti membuat pelatihan kepada masyarakat Desa Jarak khususnya Ibu-ibu PKK tentang Pengelolaan Susu yang sebelumnya hanya menghasilkan susu murni mentah sekarang bisa diolah menjadi makanan yang bernilai jual tinggi sehingga membuka peluang usaha yang dapat menambah perekonomian masyarakat dan dapat memberikan dan menciptakan lapangan pekerjaan bagi ibu-ibu rumah tangga yang lain, sehingga memiliki tambahan penghasilan yang lain.

## **3. Pelatihan PIRT**

Sebuah produk tentunya akan laris di pasaran apabila sudah teruji mutu, kualitas dan bagi umat muslim dalam kehalalan produk, terutama produk makanan yang dikonsumsi masyarakat luas. Pembeli juga akan lebih yakin dan membeli produk tersebut apabila sudah teruji kualitasnya. Cara mengetahui terujinya suatu produk industri rumah tangga terutama pada produk makanan adalah menggunakan P-IRT. P-IRT adalah Produksi Pangan Industri Rumah Tangga yang harus tercantum dalam produk olahan makanan yang diedarkan di masyarakat. Karena usaha ini dimulai dari rumah maka perlu dilakukannya mendaftarkan PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) ke Dinas kesehatan di wilayah setempat (Kabupaten atau Provinsi).

Pada kemasan produk olahan makanan dan minuman, kita akan menemukan tulisan di dalam label P-IRT, MD, ML atau SP. Semua istilah tersebut menunjukkan pada pengertian nomor pendaftaran produk yang sudah tercatat di departemen kesehatan. P-IRT merupakan Produk pangan industri Rumah Tangga, MD adalah menunjukkan produk pangan dalam negeri, biasanya produksi dengan modal besar. ML Untuk produk pangan luar negeri, SP artinya surat penyuluhan. Dalam nomer P-IRT yang tercantum di setiap produk olahan makanan dan minuman, sederetan angka yang tertulis didalamnya

menunjukkan lokasi tempat produksi dan jenis bahan utama yang diperlukan untuk menghasilkan produk makanan.

Tim melaksanakan Pelatihan P-IRT dengan mendatangkan pemateri yang ahli di bidang kewirausahaan. Beliau menjelaskan beberapa hal terkait P-IRT kepada para pelaku usaha di balai desa Jarak, mulai dari pendaftaran, proses pengajuan, cara strategi dalam penjualan dan lain sebagainya. Berharap nantinya dengan pengetahuan terkait P-IRT ini dapat memacu para pelaku usaha di desa jarak untuk mendaftarkan produknya dengan P-IRT guna menjaga mutu, kualitas, dan menambah potensi penjualan produk dan menghindari produk tiruan yang kualitasnya tidak terjamin yang kerap beredar di pasaran sehingga merugikan pelaku usaha sendiri.

#### Teknik Pengumpulan Data

Adapun pengumpulan data dilakukan melalui 3 cara:

1. Observasi dilakukan di dusun yang mayoritas penduduknya bermata pencaharian sebagai peternak sapi, yakni dusun Anjasmoro. Kemudian, peneliti juga melakukan observasi terhadap masyarakat dusun Jarak Krajan karena dusun tersebut merupakan tempat pusat berbagai kegiatan desa dilakukan.
2. Wawancara dilakukan dengan pemberian beberapa pertanyaan terkait perawatan sapi perah, pendistribusian susu sapi perah, serta beberapa kegiatan keseharian masyarakat daerah sekitar desa Jarak. Wawancara sendiri ditujukan kepada beberapa peternak sapi perah dan beberapa perangkat desa.
3. Dokumentasi dilakukan dengan cara pengambilan gambar foto maupun video yang kemudian diamati kembali oleh peneliti sebagai referensi atau rujukan kegiatan-kegiatan yang telah dilakukan.

#### Teknik Analisis Data

Analisis data dilakukan dengan menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif kualitatif yang disajikan dalam bentuk penyampaian kalimat secara deskriptif dan sistematis, sesuai kenyataan yang ada di lapangan. Dalam menganalisis data menggunakan dua tahapan, yaitu sebagai berikut.

1. Reduksi data, yakni memilih dan memilih data yang dapat digunakan sebagai bahan analisis selanjutnya. Membuang beberapa bagian yang tidak diperlukan, memeriksa kejelasan dari data-data yang telah dikumpulkan.
2. Analisis data, dari data-data yang telah direduksi atau dipilah, kemudian di sajikan kembali dalam bentuk kalimat secara deskriptif. Dari hasil data yang diperoleh dari lapangan, kemudian ditarik kesimpulan yang nantinya dapat menjawab permasalahan yang telah dipaparkan sebelumnya.
3. Penarikan kesimpulan, hal ini dilakukan untuk menyimpulkan hasil dari penelitian yang berkaitan dengan masalah di lapangan. Hasil kesimpulan tersebut kemudian dipaparkan untuk kemudian mendapatkan tindak lanjut.

#### Lokasi, Waktu, dan Durasi Kegiatan

Lokasi yang digunakan peneliti dalam melakukan Pengolahan Pie Susu bertempat di Balai Desa Jarak dengan 2 tahap. Tahap pertama dilakukan pada hari Rabu Tanggal 30 Januari 2019 dengan durasi kegiatan 2 jam dari jam 10.00 hingga 12.00, sedangkan tahap kedua dilakukan pada hari Rabu Tanggal 6 Februari 2019 dengan durasi dan waktu yang sama. Kegiatan yang dilakukan berupa demonstrasi pembuatan pie susu yang diikuti oleh ibu-ibu PKK di Desa Jarak, Wonosalam.

Tabel 1.1 Jadwal Kegiatan

No.	Program Kerja	Lokasi	Waktu	Durasi Kegiatan	Kegiatan
1.	Pelatihan Pengolahan Pie Susu	Balai Desa Jarak	Rabu, 30 Januari 2019 09.00 – 12.00	35 menit	Check in
				10 menit	Pembukaan dan Sambutan
				10 menit	Pengenalan Produk
				150 menit	Pelatihan Pembuatan Produk
				30 menit	Pelatihan Pengemasan
			5 menit	Penutup dan Do'a	
2.	Pelatihan PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga)	Balai Desa Jarak	Rabu, 06 Februari 2019 09.30 – 12.30	30 menit	Check in
				15 menit	Pembukaan dan Sambutan
				120 menit	Penyampaian materi dan kuis
				15 menit	Penutup dan Do'a

### Results and Discussion/Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan susu murni menjadi produk pangan dilakukan dengan harapan dapat menjadikan masyarakat yang aktif dan kreatif. Pengolahan susu murni menjadi produk pangan yang terbagi menjadi beberapa tahapan, yaitu yang pertama tahap pra pelaksanaan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi dan monitoring. Tahap pra pelaksanaan adalah kegiatan-kegiatan yang dilaksanakan sebelum kegiatan utama dalam pengabdian ini, meliputi kegiatan koordinasi dan sosialisasi dengan Kepala Desa Jarak Kecamatan Wonosalam, kepala dusun dan pengurus masyarakat untuk menyusun ulang rencana kegiatan disesuaikan dengan alokasi dana yang tersedia. Tahap pelaksanaan meliputi kegiatan-kegiatan utama, yang dibentuk dalam 10 (sepuluh program kerja) Proker Pendataan UMKM, Proker Pelatihan P-IRT, Pelatihan produk Olahan Susu, Sekolah Alam, Bimbel, Pelatihan Metode Pembelajaran bagi Ustadz dan Ustadzah TPQ, Pelatihan Banjari, TPQ, Mengikuti Jamaah di Desa, Senam Bersama, Jalan Sehat.

Program kerja tersebut dikemas masing-masing dengan kegiatan penyuluhan (ceramah dan tanya jawab) dan pelatihan untuk meningkatkan ketrampilan dan kompetensi. Tahap evaluasi dan monitoring adalah kegiatan-kegiatan yang dilakukan untuk memonitoring kegiatan dari pelatihan dan penyuluhan yang telah diberikan dan juga untuk memonitoring peserta pelatihan yang diberikan.

### Pelatihan

Kegiatan pelatihan pengolahan pie susu dilakukan melalui acara workshop, yakni seminar pengenalan pie susu serta demonstrasi dan praktek bersama membuat pie susu itu sendiri (*resep pie susu bisa dilihat pada lampiran*). Peserta program pelatihan ini dikhususkan untuk ibu-ibu rumah tangga di Desa Jarak, Wonosalam. Kegiatan dilakukan dengan dua tahap: tahap pertama rangkaian seminar dan workshop, tahap kedua berupa pelatihan PIRT serta seminar tentang cara berwirausaha dengan pemateri yang didatangkan dari luar. Peserta yang hadir pada tahap pertama pelatihan berjumlah 19 orang, sedangkan pada tahap kedua sebanyak 9 orang. Kurangnya antusiasme masyarakat dalam mengikuti kegiatan pelatihan dikarenakan kesibukan para ibu rumah tangga yang mayoritas harus

mengurus anak serta sapi ternak mereka. Hal ini tentunya menjadi satu kendala tersendiri bagi peneliti dalam melakukan kegiatan pelatihan.

Akan tetapi, respon dari beberapa warga cukup baik, terbukti dengan adanya tawaran untuk melakukan kegiatan promosi dan sosialisasi kembali di posyandu desa. Beberapa kali kegiatan promosi dilakukan peneliti cukup mendapatkan respon yang positif dari ibu-ibu rumah tangga. Pengurus posyandu pun menyampaikan bahwa produk yang dihasilkan sangatlah inovatif karena dapat dijadikan alternatif untuk para balita yang tidak begitu menyukai susu murni sebagai salah satu sumber makanan mereka. Pie susu sendiri mempunyai nilai gizi yang cukup baik bagi segala kalangan dan usia.

## **Kesimpulan**

Kegiatan pengabdian masyarakat diselesaikan dalam jangka waktu 1 bulan dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut.

1. Pengoptimalan pengolahan susu sapi perah menjadi produk olahan pie susu.
2. Terciptanya jiwa kewirausahaan masyarakat desa Jarak dengan adanya pelatihan pengolahan pie susu yang bisa menjadi lapangan pekerjaan bagi masyarakat setempat.
3. Meningkatnya kemampuan komunikasi dan sosialisasi dengan masyarakat pada satuan pendidikan yaitu SD, SMP satu Atap desa Jarak dan MI\MTs Anjasmoro.
4. Terbentuknya wadah kolaborasi antar disiplin ilmu mahasiswa STKIP PGRI Jombang dalam memecahkan permasalahan khususnya pada inovasi pengolahan susu sapi perah di masyarakat dusun Anjasmoro, desa Jarak, kecamatan Wonosalam, Kabupaten Jombang.
5. Permasalahan di masyarakat khususnya di Dusun Anjasmoro terurai dengan cara memberdayakan masyarakat melalui peningkatan kualitas pendidikan dan pembinaan usaha mikro kecil dan menengah pada masyarakat Dusun Anjasmoro.

## **References**

- Juliany. 2015. Pengertian Pelatihan. (Online) <https://eprints.polsri.ac.id/> diakses rabu, 27 Februari 2019 21.00.
- Kartasapoetra. (1987). *Pengantar Ekonomi Produksi Pertanian*. Bina Aksara: Jakarta.
- Qomariyah, N. U., & Brata, D. P. N. (2018). Pemberdayaan Masyarakat dusun Anjasmara desa Jarak Wonosalam Sebagai Upaya Meningkatkan Mutu Sumber Daya Manusia (SDM). *Jurnal "ELPEDUAEM"*. 4(3), 19-21. url: <http://ejournal.undar.ac.id/index.php/lppm/article/view/634>
- Rustiarini, N. W., & Widyani, A. A. D. (2015). PEMBINAAN ASPEK MANAJEMEN PADA KELOMPOK USAHA OLEH-OLEH KHAS BALI. *Jurnal Bakti Saraswati*. 4(2), 128-129.
- Utami, L. A. A., & Sujaya, N. (2013). Karakteristik Organoleptik dan Gizi Pie Substitusi Terigu dengan Tepung Pati Jagung Nusa Penida (*Zea Mays*) Termodifikasi. *Arc. Com. Health*. 2(2), 124.