

JURNAL SHARE MINISTRY

(JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT)

Volume 1 Nomor 1 (Juli 2025): 33-42

Available online at: <https://jurnal.staksh.ac.id/index.php/jsm>

Diterima: Mei 2025

Disetujui: Juni 2025

Dipublikasi: Juli 2025

PELATIHAN PEMBUATAN SUSU KEDELAI SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN KUALITAS SDM MAHASISWA STAK SABDA HOLISTIK NONGKOJAJAR

Elri Masniari Saragih^{1)*}, Sukaji²⁾, Arumi F. Setianing Christi³⁾

¹²³⁾ Sekolah Tinggi Agama Kristen Sabda Holistik

*Penulis Korespondensi, email: erinsaragih@gmail.com

Abstrak

Pelatihan pembuatan susu kedelai sebagai Upaya Peningkatan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) mahasiswa STAK Sabda Holistik Nongkojajar. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pelaksanaan pelatihan sebagai upaya meningkatkan kualitas SDM mahasiswa STAK Sabda Holistik Nongkojajar dengan membekali mereka keterampilan teknis produksi susu kedelai serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan berbasis potensi lokal. Metode yang digunakan adalah pelatihan partisipasif dengan praktik langsung yang meliputi tahap persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa kegiatan ini memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran mahasiswa dalam memanfaatkan bahan pangan nabati sebagai peluang usaha. Selain itu, pelatihan ini juga mendorong munculnya kreativitas dan minat berwirausaha di kalangan mahasiswa STAK Sabda Holistik. Dengan demikian, pelatihan pembuatan susu kedelai dapat menjadi salah satu alternatif kegiatan pengembangan diri yang efektif dalam meningkatkan kualitas SDM mahasiswa, baik dari aspek keterampilan teknis maupun sikap kewirausahaan.

Kata kunci: Pelatihan, Susu Kedelai, Kualitas SDM, Mahasiswa dan Kewirausahaan

Abstract

Abstract. Soy milk production training as an effort to improve the quality of human resources (HR) among students at STAK Sabda Holistik Nongkojajar. This study aims to describe the implementation of the training as an effort to improve the quality of human resources of students at STAK Sabda Holistik Nongkojajar by equipping them with technical skills in soy milk production and fostering an entrepreneurial spirit based on local potential. The method used was participatory training with hands-on practice, covering the preparation, implementation, and evaluation stages. The results indicate that this activity had a positive impact on increasing students' knowledge, skills, and awareness of utilizing plant-based foods as business opportunities. Furthermore, this training also encouraged creativity and entrepreneurial interest among students at STAK Sabda Holistik Nongkojajar. Therefore, soy milk production training can be an effective alternative self-development activity to improve the quality of student HR, both in terms of technical skills and entrepreneurial attitudes.

Keywords: Training, Soy Milk, Human Resource Quality, Students and Entrepreneurship

PENDAHULUAN

Peningkatan kualitas sumber daya manusia (SDM), khususnya Generasi Produktif Indonesia, merupakan salah satu faktor kunci dalam menghadapi tantangan globalisasi dan perkembangan zaman yang semakin kompleks (Nugroho et al., 2020). Perguruan tinggi memiliki peran strategis dalam membentuk SDM yang tidak hanya unggul secara intelektual, tetapi juga memiliki keterampilan praktis, sikap mandiri, serta jiwa kewirausahaan (Humiaty & Budiarti, 2020). Proses pembelajaran yang cenderung teoritis seringkali belum mampu memberikan bekal yang cukup dalam menghadapi dunia kerja maupun dalam menciptakan peluang usaha secara mandiri. Oleh karena itu, diperlukan upaya konkret melalui kegiatan pelatihan berbasis praktik yang dapat meningkatkan kualitas SDM mahasiswa secara menyeluruh (Martadinata, 2019).

Salah satu bentuk pelatihan yang relevan adalah pelatihan pembuatan susu kedelai. Susu kedelai merupakan produk olahan pangan yang memiliki nilai gizi tinggi, mudah diproduksi, serta memiliki peluang pasar yang cukup luas. Selain itu, proses pembuatannya relatif sederhana sehingga dapat dijadikan sebagai media pembelajaran kewirausahaan bagi mahasiswa. Melalui pelatihan ini, mahasiswa tidak hanya memperoleh pengetahuan tentang proses produksi, tetapi juga keterampilan dalam pengolahan bahan, pengemasan, hingga potensi pengembangan usaha.

Berbagai penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan susu kedelai telah banyak dilakukan dalam konteks pemberdayaan masyarakat, seperti pada ibu rumah tangga (Rohman et al., 2018), pemuda (Ukkas, 2016), pelaku UMKM (Pradana et al., 2021), (Ditasari et al., 2024) dan masyarakat desa. Hasil penelitian tersebut umumnya menunjukkan adanya peningkatan keterampilan, pengetahuan, serta peluang usaha bagi peserta pelatihan. Selain itu, pelatihan berbasis praktik juga terbukti mampu meningkatkan minat kewirausahaan dan kemandirian ekonomi masyarakat (Pradana et al., 2021).

Namun demikian, penelitian-penelitian tersebut memiliki beberapa keterbatasan. Pertama, sebagian besar berfokus pada masyarakat umum, sehingga kajian yang menjadikan mahasiswa terutama di lingkungan perguruan tinggi keagamaan sebagai subjek penelitian masih terbatas. Kedua, penelitian terdahulu cenderung menitikberatkan pada aspek ekonomi dan kewirausahaan, sementara pengembangan kualitas SDM mahasiswa secara holistik yang mencakup aspek pengetahuan, keterampilan, sikap, dan nilai belum banyak dikaji secara mendalam. Ketiga, evaluasi terhadap dampak pelatihan masih bersifat umum dan belum secara sistematis mengukur peningkatan kualitas SDM mahasiswa, baik dari aspek *hard skills* maupun *soft skills*. Keempat, konteks penelitian yang spesifik pada institusi pendidikan tertentu, khususnya perguruan tinggi teologi seperti STAK Sabda Holistik Nongkojajar, masih jarang ditemukan dalam literatur.

Berdasarkan uraian di atas, dapat diidentifikasi adanya kesenjangan penelitian, yaitu belum adanya kajian secara spesifik mengkaji pelatihan pembuatan susu kedelai sebagai upaya peningkatan kualitas SDM mahasiswa di lingkungan perguruan tinggi keagamaan dengan pendekatan holistik. Oleh karena itu, penelitian ini menjadi penting untuk dilakukan guna mengisi kekosongan tersebut.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pelaksanaan pelatihan pembuatan susu kedelai serta menganalisis kontribusinya dalam peningkatan kualitas SDM mahasiswa STAK Sabda Holistik Nongkojajar. Melalui penelitian ini diharapkan dapat diperoleh gambaran mengenai efektivitas pelatihan dan pengembangan keterampilan praktis, menumbuhkan jiwa kewirausahaan, serta membentuk karakter mahasiswa secara holistik. Selain itu, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi model pelatihan berbasis praktik di lingkungan perguruan tinggi, khususnya dalam meningkatkan kualitas SDM mahasiswa.

METODE

Metode pelaksanaan dalam kegiatan ini menggunakan pendekatan partisipatif dan praktik langsung (*learning by doing*) yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia (SDM) mahasiswa melalui penguasaan keterampilan pembuatan susu kedelai. Pendekatan ini dipilih agar mahasiswa tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis, tetapi juga pengalaman praktis yang dapat diaplikasikan secara nyata.

Kegiatan ini meliputi tiga tahapan:

Pertama, tahap persiapan. Pada tahap ini dilakukan identifikasi kebutuhan mahasiswa terkait keterampilan praktis dan kewirausahaan, penyusunan materi pelatihan pembuatan susu kedelai, penyediaan alat dan bahan, dan koordinasi dengan pihak kampus dan peserta pelatihan.

Kedua, tahap pelaksanaan. Tahap ini merupakan inti kegiatan yang meliputi penyampaian materi tentang manfaat susu kedelai, nilai gizi dan peluang usaha, proses produksi dan standar kebersihan. Demonstrasi yaitu pemaparan langkah-langkah pembuatan susu kedelai oleh instruktur. Praktik langsung di mana mahasiswa terlibat langsung dalam proses perendaman dan pencucian kedelai, penggilingan dan penyaringan, perebusan dan penambahan bahan, dan pengemasan produk. Diskusi dan tanya jawab yang terdiri dari evaluasi proses, identifikasi kendala dan pengembangan ide usaha.

Ketiga, tahap evaluasi dilakukan untuk mengukur keberhasilan pelatihan melalui observasi keterlibatan dan keterampilan peserta, penilaian hasil produk susu kedelai, dan umpan balik dari peserta terkait pemahaman dan manfaat pelatihan. Secara singkat dapat dilihat pada bagan berikut ini:

Tahap Pertama, Persiapan	Tahap Kedua, Pelaksanaan Pelatihan	Tahap Ketiga, Evaluasi
Dilakukan identifikasi kebutuhan mahasiswa terkait keterampilan praktis dan kewirausahaan, penyusunan materi pelatihan pembuatan susu kedelai, penyediaan alat dan bahan, dan koordinasi dengan pihak kampus dan peserta pelatihan.	Tahap pelaksanaan pelatihan. Tahap ini merupakan inti kegiatan yang meliputi penyampaian materi tentang manfaat susu kedelai, nilai gizi dan peluang usaha, proses produksi dan standar kebersihan. Demonstrasi yaitu pemaparan Langkah-langkah pembuatan susu kedelai oleh instruktur. Praktik langsung dimana mahasiswa terlibat langsung dalam proses perendaman dan pencucian kedelai, penggilingan dan penyaringan, perebusan dan penambahan bahan dan pengemasan produk. Diskusi dan tanya jawab yang terdiri dari evaluasi proses, identifikasi kendala dan pengembangan ide usaha	Tahap evaluasi dilakukan untuk mengukur keberhasilan pelatihan melalui observasi keterlibatan dan keterampilan peserta, penilaian hasil produk susu kedelai dan umpan balik dari peserta terkait pemahaman dan manfaat pelatihan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini merupakan bentuk pelatihan keterampilan (*skill training*) yang berorientasi pada pengembangan *hard skills* (kemampuan teknis pembuatan susu kedelai), *soft skills* (kerja sama, kreativitas, dan kemandirian), serta jiwa kewirausahaan (Cucu, 2021). Subjek dalam kegiatan ini adalah mahasiswa STAK Sabda Holistik Nongkojajar yang berada di semester IV yang mengikuti pelatihan secara aktif, berjumlah 28 orang. Kegiatan

dilaksanakan pada tanggal 25 Februari 2025 pukul 09.00-13.00 WIB dan 14 Maret 2025 pukul 11.00-16.00 WIB di lingkungan kampus sebagai bagian dari program pengembangan SDM mahasiswa.

Kegiatan pelatihan pembuatan susu kedelai dilakukan melalui tiga tahapan.

Tahap persiapan:

Tahap persiapan merupakan langkah awal yang penting untuk memastikan pelaksanaan pelatihan berjalan dengan efektif dan sesuai tujuan. Pada tahap ini dilakukan beberapa kegiatan utama, yaitu identifikasi kebutuhan mahasiswa, penyusunan materi pelatihan, penyediaan alat dan bahan, serta koordinasi dengan pihak terkait.

Tahap pelaksanaan:

1. Penyampaian Materi Teori

a. Manfaat susu kedelai

Kandungan nutrisi yang terkandung di dalam susu kedelai sangat beragam. Salah satu manfaat jika rutin mengonsumsi susu kedelai adalah meningkatkan kesehatan jantung karena mengandung protein nabati, menjaga kesehatan tulang karena kaya akan kalsium, dapat membantu menurunkan berat badan (Saras, 2023), dan meningkatkan hemoglobin (Hb) (Sugiarsih, 2022).

b. Nilai gizi susu kedelai

Kacang kedelai merupakan salah satu bahan makanan yang berpotensi membantu mengatasi anemia defisiensi besi karena kandungan protein dan zat besinya yang dapat menstimulasi pembentukan sel darah merah. Berdasarkan data *Tabel Komposisi Pangan Indonesia* (TKPI), dalam 100 g kacang kedelai terkandung protein sebesar 30,2 g, lemak 15,6 g, dan zat besi 6,9 mg (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2021).

Tabel 1, Kandungan Gizi dalam 100 gr kedelai (PROFICIO & 2024, 2024)

Kandungan Gizi	Per 100 gr
Kalori	41 kal
Protein	2,5 g
Lemak (lipid)	3,5 g
Karbohidrat	5,0 g
Kalsium (Ca)	50 mg
Fosfor (P)	45 mg
Besi (Fe)	0,70 mg
Vitamin A	200 mg
Vitamin B	0,08 mg
Vitamin C	2,00 mg
Air	87 g

c. Pemaparan alat-alat dan bahan-bahan yang digunakan

Tabel 2, Alat yang digunakan dalam pelatit ini meliputi:

No	Nama Barang	Keterangan
1	Blender	
2	Saringan	
3	Panci	
4	Spatula	
5	Kompor dan tabung gas	
6	Gas	Rp. 5.000,-
7	Wadah kemasan botol 250 ml	Rp. 15.000,-

Tabel 3, Adapun bahan yang digunakan terdiri dari:

No	Nama Barang	Rp
1	Kacang kedelai 250 g	Rp. 5.000,-
2	Gula pasir 100 gr (sesuai selera)	Rp. 4.000,-
3	Daun pandan 3 helai	Rp. 500,-
4	Garam ½ sdt (secukupnya)	
5	bahan aroma lain yang dibutuhkan (opsional)	
6	3000 ml air hangat 80°C (menggunakan air hangat supaya pati kacang keluar maksimal)	

d. Langkah-langkah pembuatan susu kedelai

- 1) Kacang kedelai dibersihkan dengan membuang kulit atau kacang yang hitam atau busuk;
- 2) Kulit ari kacang kedelai dibersihkan dengan mencuci berulang-ulang. Setelah kacang sudah bersih dan air cucian menjadi jernih, kacang kedelai direndam selama 8-9 jam.
- 3) Kemudian kacang ditiriskan dan siap untuk diblender atau digiling;
- 4) Siapkan kacang kedelai yang akan diblender/digiling sebanyak 250 g dengan menggunakan 3000 ml air yang sudah dihangatkan sebelumnya;
- 5) Siapkan wadah dan saringan tahu untuk tempat sari kedelai yang sudah diblender/digiling;
- 6) Ampas kacang yang sudah diblender/digiling dapat diblender/digiling kembali dengan menggunakan air hangat yang sudah disediakan, kemudian disaring kembali di wadah yang sama. Dilakukan berulang hingga kacang dan air yang disediakan habis;
- 7) Sari kedelai siap direbus, dimasak hingga mendidih. Sesekali diaduk hingga ke dasar supaya sari kedelai tidak pecah dan wadah tidak hangus;
- 8) Setelah sari kedelai matang, masukkan garam dan gula, kemudian didinginkan sesekali diaduk supaya tidak menggumpal dipermukaan sari kedelai;
- 9) Kemudian masukkan ke dalam wadah yang berbeda. Jangan lupa disaring sebelum dikemas.
- 10) Setelah sari kedelai dingin, tuang sari kedelai ke dalam botol kemasan menggunakan gelas takar. Setelah botol diisi penuh, keluarkan buih-buih yang ada dalam kemasan botol sampai bersih. Pastikan botol kemasan terisi sari kedelai dengan ukuran yang sama. Botol kemasan ditutup sampai rapat supaya tetap higienis dan susu kedelai siap dipasarkan.

2. Tahap Evaluasi

Evaluasi dilakukan dengan meminta mahasiswa memperagakan kembali cara menggunakan alat-alat dan langkah-langkah pembuatan susu kedelai. Evaluasi dilakukan untuk menilai tingkat keberhasilan pelaksanaan pelatihan pembuatan susu kedelai, baik melalui observasi langsung terhadap keterlibatan dan partisipasi aktif mahasiswa selama kegiatan pelatihan berlangsung, maupun kemampuan peserta dalam mengikuti setiap tahapan proses pembuatan secara sistematis. Selain itu, penilaian juga dilakukan terhadap kualitas produk yang dihasilkan, meliputi aspek tekstur, rasa, dan kebersihan.



Gambar 1. *Proses membersihkan kulit ari kacang kedelai dan perendaman*



Gambar 2. *Proses menggiling dan menyaring kacang kedelai*



Gambar 3. Sari kedelai sedang direbus dan sesekali diaduk



Gambar 4. Proses mendinginkan sari kedelai yang sudah direbus



Gambar 5. *Proses mengisi sari kedelai ke dalam botol kemasan yang sudah ditempel stiker*



Gambar 6. *Susu kedelai siap dipasarkan*

Hasil akhir dari kegiatan pelatihan ini, yaitu pelatihan pembuatan susu kedelai yang dilakukan di STAK Sabda Holistik Nongkojajar, menunjukkan hasil yang positif dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia (SDM) mahasiswa. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil mencapai tujuan yang telah ditetapkan, baik dari aspek peningkatan keterampilan teknis, pengembangan *soft skills*, maupun penumbuhan jiwa kewirausahaan.

Dari aspek keterampilan teknis (*hardskills*), mahasiswa mampu memahami dan mempraktikkan secara langsung proses pembuatan susu kedelai secara sistematis dan higienis. Mahasiswa tidak hanya mengikuti instruksi, tetapi juga menunjukkan kemampuan untuk mengolah bahan secara mandiri hingga menghasilkan produk susu kedelai dengan kualitas yang cukup baik. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan kompetensi praktis yang sebelumnya masih terbatas.

Dari aspek *soft skills*, pelatihan ini turut memberikan dampak positif terhadap kemampuan mahasiswa dalam bekerja sama, berkomunikasi, serta bertanggung jawab dalam menyelesaikan tugas. Proses pelatihan yang dilakukan secara berkelompok mendorong mahasiswa untuk saling berinteraksi dan berkolaborasi, sehingga memperkuat kemampuan interpersonal mereka.

Selain itu, pelatihan ini juga berkontribusi dalam menumbuhkan kesadaran dan minat kewirausahaan di kalangan mahasiswa. Mahasiswa mulai memahami bahwa produk sederhana seperti susu kedelai memiliki nilai ekonomis dan dapat dikembangkan menjadi peluang usaha. Hal ini ditunjukkan oleh munculnya ide-ide kreatif terkait inovasi rasa, kemasan, serta strategi pemasaran produk.

Secara keseluruhan, hasil akhir pelatihan menunjukkan bahwa kegiatan ini tidak hanya memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis, tetapi juga berperan dalam membentuk sikap mandiri, kreatif, dan produktif pada mahasiswa. Dengan demikian, pelatihan pembuatan susu kedelai dapat menjadi salah satu alternatif program yang efektif dalam meningkatkan kualitas SDM mahasiswa secara holistik di lingkungan perguruan tinggi, khususnya di STAK Sabda Holistik Nongkojajar.

SIMPULAN DAN TINDAK LANJUT

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan susu kedelai di STAK Sabda Holistik Nongkojajar, dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini berjalan dengan baik dan memberikan dampak positif terhadap peningkatan kualitas sumber daya manusia (SDM) mahasiswa. Pelatihan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis mahasiswa dalam mengolah kedelai menjadi susu kedelai yang higienis dan berkualitas, tetapi juga mengembangkan kemampuan *soft skills* seperti kerja sama, komunikasi, dan tanggung jawab.

Selain itu, pelatihan ini berhasil menumbuhkan kesadaran dan minat kewirausahaan mahasiswa. Mahasiswa memperoleh pemahaman bahwa produk sederhana seperti susu kedelai memiliki nilai ekonomis dan peluang untuk dikembangkan menjadi usaha mandiri. Dengan demikian, pelatihan berbasis praktik ini terbukti efektif sebagai salah satu upaya pengembangan SDM mahasiswa secara holistik yang mencakup aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap.

Sebagai upaya keberlanjutan dari kegiatan ini, diperlukan beberapa langkah tindak lanjut, antara lain: pertama, melaksanakan pelatihan lanjutan yang lebih mendalam, khususnya dalam aspek inovasi produk, variasi rasa, serta teknik pengemasan yang lebih menarik dan bernilai jual. Kedua, mendorong mahasiswa untuk mengembangkan usaha kecil berbasis susu kedelai melalui pembentukan kelompok usaha atau kewirausahaan mahasiswa di lingkungan kampus. Mengintegrasikan kegiatan pelatihan keterampilan praktis ke dalam program pembinaan mahasiswa sebagai bagian dari pengembangan SDM secara

berkelanjutan. Melakukan pemantauan secara berkala terhadap perkembangan keterampilan dan minat kewirausahaan mahasiswa setelah mengikuti pelatihan.

REFERENSI

- Cucu, S. (2021). Peningkatan Kompetensi Kerja Berbasis Integrasi Soft Skills, Hard Skills dan Entrepreneur Skills Program Keahlian Kuliner Melalui Penerapan Teaching Factory SMK. *Jurnal Ekonomi, Sosial & Humaniora*, 2(08), 152–167.
- Ditasari, R. A., Prasetyo, E. E., & Anggraini, C. (2024). Memajukan UMKM Lokal: Pendampingan UMKM Dalam Penggunaan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 03(01).
- Humiati, H., & Budiarti, D. (2020). Peran Perguruan Tinggi Dalam Meningkatkan Sumber Daya Manusia. *JMM - Jurnal Masyarakat Merdeka*, 3(1), 13–24. <https://doi.org/10.51213/jmm.v3i1.46>
- Martadinata, A. M. (2019). Peran Mahasiswa dalam Pembangunan di Indonesia. *Idea : Jurnal Humaniora*, 1–6. <https://doi.org/10.29313/idea.v0i0.2435>
- Nugroho, S., Pahmi, M. A., & Surya, A. (2020). Lokakarya Penguatan Kualitas Sumber Daya Manusia Generasi Muda Dalam Menghadapi Era Industrialisasi Global. *Bemas: Jurnal Bermasyarakat*, 1(1), 39–50.
- Pradana, E. Y., Misbachuddin, M., & ... (2021). Meningkatkan Ekonomi Mandiri Usaha Susu Kedelai Di Masa Pandemi Covid-19. *Among: Jurnal ...*, 03, 34–39.
- PROFICIO, H. R.-, & 2024, undefined. (2024). Pelatihan Pembuatan Susu Kedelai Kurma Pada Kader Kesehatan Di Desa Bantarjaya. *Ejournal.Utp.Ac.Id*, 5. <https://ejournal.utp.ac.id/index.php/JPF/article/view/3746>
- Rohman, S., Yugatama, A., & Prihapsara, F. (2018). *Inovasi Minuman Sehat Berbahan Kedelai dalam Upaya Pemberdayaan Masyarakat Melalui Wirausaha di Kabupaten Sukoharjo*. 4(1), 68–74.
- Saras, T. (2023). *Susu Kedelai: Manfaat, Khasiat dan Penggunaan* (W. Anita, Ed.; 1st ed., pp. 1–4, 6, 14, 19, 24, 57). Tiram Media. https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=YBK-EAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=manfaat+susu+kedelai+untuk+kesehatan&ots=bzNIspDdq5&sig=p8xwqpnA0bXhahA2boip5NXqTM4&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false
- Sugiarsih, U. E. S. (2022). *Meningkatkan Kadar Hemoglobin Melalui Es Krim Susu Kedelai* (1st ed.). PT. Nasya Expanding Management. https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=X-ajEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR1&dq=manfaat+susu+kedelai+untuk+kesehatan&ots=7OazfqlvYS&sig=92hq2eh7Tj7z8qQXgOch_DKG-hI&redir_esc=y#v=onepage&q=manfaat+susu+kedelai+untuk+kesehatan&f=false
- Ukkas, I. (2016). *Pengembangan SDM Berbasis Pelatihan Keterampilan dan Pemberdayaan Pemuda*. 3(1), 120–125.