

**INOVASI PENGOLAHAN BIJI LABU KUNING MENJADI SUSU SEHAT
DAN BERNILAI EKONOMI**

***INNOVATION IN PROCESSING YELLOW PUMPKIN SEEDS INTO
HEALTHY MILK WITH ECONOMIC VALUE***

**Dini Ayu Pramitasari¹⁾, Firdaus Indrajaya Tuharea²⁾, Rachmad Ilham³⁾,
Rusdiyanto⁴⁾, Adiba Fuad Syamlan⁵⁾**

^{1,2,3,4,5}Fakultas Ekonomi Universitas Gresik

¹Email:da.pramitasari@gmail.com

Naskah diterima tanggal 04-09-2025, disetujui tanggal 28-03-2026 dipublikasikan tanggal 23-04-2026

Abstrak: Tujuan pengabdian masyarakat berikut ialah mengembangkan inovasi pada pengolahan biji labu kuning yang selama ini dianggap sebagai limbah barang tak berguna menjadi produk yang mempunyai nilai manfaat sebagai susu nabati yang sehat dan bernilai ekonomi. Selain mengatasi permasalahan limbah pertanian, inovasi berikut harapannya bisa membuka kesempatan usaha baru untuk khalayak setempat dengan pemanfaatan sumber daya lokal yang berkelanjutan. Metode yang diimplementasikan pada aktivitas pengabdian masyarakat berikut mencakup identifikasi karakteristik nutrisi biji labu kuning, pengembangan teknik ekstraksi susu nabati dengan proses ramah lingkungan, serta evaluasi kualitas produk dari segi kandungan gizi dan keamanan pangan. Pelatihan produksi dan pemberdayaan masyarakat dilakukan dengan memberikan penyuluhan dan pelatihan tentang pengetahuan dan pengembangan kapasitas usaha mikro. Implikasi dari hasil pengabdian ini meliputi pengurangan limbah pertanian yang berdampak positif terhadap lingkungan serta peningkatan pendapatan masyarakat melalui pengembangan usaha mikro berkelanjutan. Inovasi ini juga mendorong pemanfaatan sumber daya alam secara optimal dan meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya produk sehat berbasis bahan lokal. Hasil akhir menunjukkan bahwa program inovasi pengolahan biji labu kuning menjadi susu nabati berhasil memberikan kontribusi ganda, yakni sebagai solusi pengelolaan limbah dan sumber penghasilan tambahan, sehingga membuka peluang ekonomi baru sekaligus mendukung kesehatan masyarakat secara luas.

Kata Kunci: Biji labu kuning; susu nabati; ekonomi berkelanjutan; ketahanan pangan.

Abstract: *The reason of this community benefit is to create developments within the handling of yellow pumpkin seeds which have been considered as futile squander into items that have beneficial value as healthy and economically valuable plant-based milk. In addition to overcoming the problem of agricultural waste, this development is anticipated to be able to open up modern commerce openings for the nearby community with the maintainable utilize of neighborhood assets. The methods applied in this community service activity include the identification of the nutritional characteristics of yellow pumpkin seeds, the development of plant-based*

milk extraction techniques with an environmentally friendly process, and the evaluation of product quality in terms of nutritional content and food safety. Production and community empowerment training is carried out by providing counseling and training on knowledge and micro business capacity building. The implications of the results of this service include reducing agricultural waste that has a positive impact on the environment and increasing community income through the development of sustainable micro businesses. This innovation also encourages optimal use of natural resources and increases public awareness of the importance of healthy products based on local ingredients. The final results show that the innovation program for processing yellow pumpkin seeds into plant-based milk has succeeded in making a dual contribution, namely as a waste management solution and an additional source of income, thereby opening up new economic opportunities while supporting public health at large.

Keywords: *Yellow pumpkin seeds; plant-based milk; sustainable economy; food resilience*

PENDAHULUAN

Di tengah krisis pangan global, perubahan iklim, dan Upaya meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap gaya hidup berkelanjutan, pengembangan sumber pangan alternatif berbasis bahan lokal menjadi semakin penting. Sesuai dengan Asta Cita Presiden yaitu Asta Cita 1 (pembangunan ekonomi inklusif) meningkatkan kesejahteraan petani melalui industrialisasi hilir pertanian dengan pengolahan hasil panen bahan mentah menjadi produk jadi dengan nilai tambah yang tinggi. Proses ini meningkatkan pendapatan petani karena harga produk olahan jauh lebih tinggi dari pada bahan mentah, selain itu hilirisasi menciptakan lapangan kerja lokal, mengurangi limbah pertanian, dan menekan ketergantungan impor produk pangan, Asta Cita 4 (pangan dan gizi) diversifikasi sumber pangan sehat upaya strategis untuk memperluas variasi jenis makanan pokok dan sumber gizi yang dikonsumsi masyarakat, mengurangi ketergantungan pada satu komoditas utama, mengurangi impor, dan fortifikasi nutrisi, Asta Cita 7 (lingkungan hidup berkelanjutan) pengelolaan limbah pertanian ramah lingkungan, Asta Cita 8 (stabilitas politik, hukum, dan keamanan) mendukung UMKM untuk stabilitas ekonomi daerah.

Satu diantara potensi besar yang seringkali diabaikan publik ialah pemanfaatan biji labu kuning (*Cucurbita maxima*), sebuah sumber daya pertanian yang kerap dianggap sebagai limbah atau hasil sampingan dari panen buah labu. Di

wilayah pertanian, terutama di pedesaan, biji labu kuning sering dibuang setelah buahnya diproses atau dilempar ke tempat pembuangan akhir, meskipun kandungan nutrisinya sangat tinggi. Biji ini kaya akan protein berkualitas tinggi (berkisar antara 30–45%), lemak sehat (terutama asam lemak tak jenuh sebagaimana oleat, asam palmitat, serta linolenat), serat larut dan tidak larut, serta senyawa fenolik dan antioksidan seperti zink, magnesium, dan vitamin E. (Batool et al., 2022). Biji labu kuning bukan sekadar limbah, melainkan potensi sumber daya pangan yang dapat dimanfaatkan secara optimal lewat pengolahan inovatif. (Safira Hakim, 2021) Pengolahan biji labu kuning menjadi susu nabati (*plant-based milk*) merupakan inovasi teknologi pangan yang menjanjikan, menggabungkan prinsip keberlanjutan lingkungan dan pemberdayaan ekonomi lokal (Kirana et al., 2024) Susu nabati dari biji labu kuning menawarkan alternatif kaya nutrisi bagi konsumen yang mencari produk tanpa susu hewani, baik karena alasan kesehatan (laktosa intoleransi, alergi susu sapi), maupun kepedulian lingkungan (UPN Veteran Jawa Timur, 2025). Biji labu kuning dikenal kaya akan berbagai nutrisi esensial yang bermanfaat bagi kesehatan manusia. (Gavril et al., 2024) menegaskan bahwa biji ini mengandung protein berkualitas tinggi, lemak tak jenuh sebagaimana asam alfa-linolenat (omega-3) dan asam linoleat (omega-6), serta berbagai vitamin seperti vitamin E dan mineral penting sebagaimana zinc, magnesium, serta besi, Selain itu, biji labu kuning juga kaya antioksidan yang berperan dalam menangkal radikal bebas dan mencegah kerusakan sel (Putri & Rosida, 2025). Oleh karena itu, pengolahan biji ini menjadi susu nabati tidak hanya menawarkan manfaat gizi, tetapi juga meningkatkan asupan antioksidan harian yang penting untuk imunitas dan kesehatan jantung (Gavril et al., 2024). Pemanfaatan biji labu kuning tidak hanya membuka peluang pengembangan produk susu sehat yang bebas laktosa dan kolesterol, tetapi juga memperkaya pilihan makanan fungsional yang kaya nutrisi dan ramah lingkungan. Produk susu nabati berbasis biji labu kuning dapat menjadi alternatif minuman sehat yang kaya protein, serat, vitamin, serta antioksidan (Altaf et al., 2025). Produksi susu nabati ini juga sejalan dengan prinsip ekonomi sirkular yang mengedepankan pemanfaatan sumber daya secara optimal dan pengurangan limbah (Rismaya, 2023) Lebih jauh, inovasi ini memiliki dampak sosial-ekonomi

yang positif karena dapat memberdayakan masyarakat terutama di daerah pedesaan (Widowati & Nurfitriani, 2023). Pengolahan limbah menjadi produk baru ini membuka peluang usaha mikro dengan nilai tambah yang tinggi sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, memperkuat perekonomian lokal, dan mengurangi ketergantungan pada bahan baku impor (Aji et al., 2022). Hal ini memberi gambaran kuat bahwa penguatan kapasitas masyarakat melalui edukasi pangan lokal dapat menjadi langkah efektif dalam mendukung visi pembangunan berkelanjutan dan program SDGs yang berkaitan dengan inovasi pengolahan biji labu kuning menjadi susu nabati adalah SDGs 2 (*Zero Hunger*) meningkatkan ketahanan pangan melalui sumber protein nabati lokal, mengurangi malnutrisi di kalangan masyarakat pedesaan, SDGs 3 (*Good Health and Well-being*) menyediakan susu fungsional untuk kesehatan jantung dan kekebalan tubuh, SDGs 8 (*Decent Work and Economic Growth*) mendorong entrepreneurship UMKM dan nilai tambah ekspor produk olahan potensi pasar nabati global, SDGs 12 (*Responsible Consumption and Production*) mengubah limbah biji menjadi produk berkelanjutan, mengurangi sampah pertanian hingga 20%.

Inovasi susu nabati berbasis limbah bertujuan menjawab tantangan global sekaligus mengadopsi prinsip circular economy yang kini menjadi standar global. Dimana ekonomi sirkular merupakan model sistem ekonomi yang berupaya memperpanjang siklus hidup produk, bahan baku, dan sumber daya melalui strategi mengurangi limbah, memaksimalkan pemanfaatan kembali produk atau hasil olahan produk untuk didaur ulang dan mempunyai nilai manfaat (Syarif et al., 2022). Pada Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini Team Pengabdi Bersama mitra memanfaatkan limbah biji labu kuning menjadi susu nabati merupakan bagian nyata dari upaya transformasi ekonomi berbasis inovasi teknologi sederhana yang ramah lingkungan dan ekonomis. Produk dari inovasi ini akan menunjang tujuan SDGs (*Sustainable Development Goals*) nomor 3 (*Good Health and Well-being*), nomor 8 (*Decent Work and Economic Growth*) (Assembly, 2015). Inovasi ini mendorong pemberdayaan masyarakat melalui keterlibatan aktif dalam proses pengolahan, peningkatan keterampilan, dan pembentukan usaha mikro berbasis komunitas (Fauziah et al., 2025). Melalui model ekonomi sirkular, masyarakat tidak

hanya menjadi produsen, tetapi juga penentu utama dalam kemandirian ekonomi lokal, sekaligus berkontribusi pada pengurangan sampah dan pelestarian lingkungan. Dengan demikian, inovasi ini menjadi bentuk konkret pemberdayaan yang sinergis antara keberlanjutan lingkungan, kesehatan masyarakat, dan kemandirian perekonomian lokal.

METODE

Pengabdian kepada masyarakat berikut dijalankan lewat metodologi ESD (*Education for Sustainable Development*). Metode berikut ialah cara belajar guna mendukung pembangunan berkelanjutan dengan menekankan pengetahuan yang memberikan kemampuan dan pemahaman guna mendorong orang berpikir secara konstruktif dan proaktif dalam menyelesaikan masalah sosial. Tahapan yang dilakukan pada kegiatan ini ada dua sesi utama, yaitu diawali dengan sesi penyuluhan dan dilanjutkan dengan sesi pengolahan biji labu. Dilakukannya penyuluhan yaitu guna memberi ilmu dasar perihal potensi olahan yang terbuat dari biji labu kuning, proses dalam mengolah susu biji labu kuning serta membangkitkan semangat guna memulai usaha kecil di rumah. Selanjutnya, dilaksanakan pelatihan dalam mengolah susu yang terbuat dari biji labu kuning dengan melibatkan peserta secara langsung dalam setiap langkah yang dijalankan, mulai dari menentukan bahan, merebus, menyaring, hingga mengemas. Produk yang dihasilkan ialah susu yang memakai bahan utama dari biji labu kuning.

Beberapa alat yang dipakai dalam melaksanakan penelitian ini yaitu botol kemasan, saringan, centong, sendok, panci, kompor, baskom dan gunting. Data yang didapat pada aktivitas berikut sifatnya kualitatif, yang meliputi hasil pengamatan langsung pada taraf partisipasi dan kontribusi aktif para peserta selama aktivitas berlangsung. Selain itu, dokumentasi kegiatan secara menyeluruh serta tanggapan, respons, dan persepsi peserta yang dihimpun baik selama proses pelaksanaan maupun setelah kegiatan selesai turut menjadi bagian penting dari sumber data yang dianalisis. Teknik penghimpunan data dijalankan lewat pengamatan partisipatif, dokumentasi serta diskusi dan sesi tanya jawab dengan masyarakat sekitar.

Teknis Pengolahan Biji Labu Kuning Menjadi Susu Nabati

Pengolahan Biji Labu Kuning sebagai Bahan Dasar Susu Nabati

Pengolahan biji labu kuning menjadi susu nabati memerlukan serangkaian proses teknis yang memastikan transformasi biji yang selama ini merupakan limbah menjadi produk yang bernilai tinggi. Pertama kali yang dilakukan adalah dengan pembersihan dan seleksi biji labu kuning awalnya dibersihkan dari kotoran dan kulit yang tersisa. Seleksi dilakukan untuk mendapatkan biji berkualitas yang tidak cacat atau berjamur, sehingga produk akhir terjamin keamanannya.



Gambar 1. Proses Seleksi Biji Labu Kuning

Langkah-langkah pembuatan Susu Biji Labu



Gambar 2. langkah-langkah pengolahan Susu Biji Labu Kuning

1. Perendaman (*Soaking*) Perendaman biji bertujuan melunakkan tekstur biji dan mengaktifkan enzim yang dapat membantu pelepasan nutrisi selama proses

- ekstraksi. Lama waktu perendaman bervariasi, namun umumnya antara 12 hingga 24 jam dengan air bersih pada suhu ruang.
2. Penggilingan dan Ekstraksi Susu Biji yang sudah direndam digiling menggunakan blender atau alat penggiling khusus dengan tambahan air bersih sesuai rasio tertentu (misalnya, 1:4 berat biji dan air). Ekstraksi ini menghasilkan cairan susu yang mengandung nutrisi larut dari biji seperti protein, lemak sehat, dan vitamin.
 3. Pasteurisasi dan Sterilisasi Proses pasteurisasi dilakukan dengan pemanasan pada suhu berkisar 63-75°C dalam waktu 15-30 menit guna membasmi mikroorganisme penyebab penyakit tanpa merusak unsur gizi utama. Langkah berikut sangat penting guna memastikan keamanan makanan dan memperpanjang umur simpan susu berbasis tanaman.
 4. Filtrasi dan Pemurnian Susu kasar yang diperoleh dari proses penggilingan perlu disaring menggunakan kain saring atau filter halus untuk memisahkan ampas dan partikel kasar. Ini untuk mendapatkan susu nabati yang halus dan layak konsumsi.



Gambar 3. Proses Filtrasi Susu biji labu

5. Pengemasan dan Penyimpanan Susu nabati dari biji labu kuning dikemas dalam kemasan aseptik atau steril dan disimpan pada suhu rendah (4-8°C). Penggunaan kemasan yang baik juga menjaga kesegaran produk selama distribusi.



Gambar 4. Susu biji labu yang sudah dikemas

HASIL DAN PEMBAHASAN

Aktivitas penyuluhan pengolahan susu biji labu kuning dilaksanakan sebagai langkah strategi pemberdayaan ibu rumah tangga di Desa Semampir Kecamatan Cerme Kabupaten Gresik, melalui inovasi produk olahan berbasis biji labu kuning. Kegiatan berikut mencakup tim pengabdian yang meliputi perwakilan ibu rumah tangga desa, dengan tujuan mengenalkan potensi biji labu kuning sebagai bahan pangan bergizi tinggi dan sumber ide usaha yang berkelanjutan. Pada sesi sosialisasi, peserta diberikan edukasi mengenai nilai gizi biji labu kuning yang sangat tinggi, khususnya kandungan proteinnya yang berkisar antara 30% hingga 45%, membuatnya sebagai pilihan protein dari tumbuhan yang bersaing dengan protein dari hewan sebagaimana telur dan daging (Mariotti, 2025).

Pada kegiatan ini juga di jelaskan beberapa manfaat dari Susu Biji Labu Kuning yang terdiri dari Meningkatkan pertumbuhan rambut, meningkatkan kekebalan tubuh, mengoptimalkan kesehatan jantung (mengurangi tekanan darah dan kolesterol), mempertahankan kesehatan tulang (mencegah osteoporosis), baik bagi kesehatan gigi dan tulang, meningkatkan kualitas tidur (karena kandungan magnesium dan triptofan), mengurangi stres dan kecemasan, serta menangkal radikal bebas lantaran kadar antioksidan yang tinggi, menurunkan resiko kanker.

Temuan lapangan menunjukkan bahwa sebagian besar peserta belum memiliki pemahaman menyeluruh mengenai proses pengolahan biji labu kuning dan manfaat dari susu biji labu kuning. Mayoritas hanya mengenal pengolahan labu kuning secara sederhana, seperti merebus atau mengolahnya menjadi kue. Ini memperlihatkan bahwasanya ada kekurangan informasi tentang pengembangan variasi produk makanan lokal, yang menjadi satu diantara masalah utama yang

hendak diselesaikan lewat program ini. Solusinya dengan memberikan penyuluhan difokuskan pada pengenalan susu biji labu kuning sebagai inovasi pengolahan yang mudah diproduksi secara rumahan dan memiliki potensi pasar yang tinggi. Disampaikan bahwa bijian labu kuning memiliki asam amino yang hampir sama dengan susu sapi, sehingga bisa menjadi pilihan yang aman dan bergizi untuk keluarga yang alergi pada protein hewani (Nataliawati et al., 2025).

Pengelolaan informasi berikut bukan hanya memenuhi kebutuhan gizi keluarga, namun juga menekankan kemungkinan keuntungan ekonomis dari produk tersebut, yang sesuai dengan tujuan utama dari aktivitas ini: mengangkat inisiatif dan kreativitas usaha rumah tangga yang berbasis pada sumber daya lokal dengan cara yang berkelanjutan.



Gambar 5. Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Aktivitas pengabdian kepada masyarakat berikut tujuannya guna mengoptimalkan kemampuan olah hasil pangan yang berbasis pada biji labu kuning serta membangkitkan semangat wirausaha di kalangan warga desa. Pendekatan social entrepreneurship, kegiatan ini bertujuan untuk menjadikan perempuan di desa sebagai pelaku ekonomi, khususnya dalam kerangka pemberdayaan gender (Widowati & Nurfitriani, 2023) Hal tersebut memperlihatkan bahwasanya teknik olah biji labu kuning tidak membutuhkan investasi tinggi, namun hasilnya bernilai tinggi secara nutrisi dan ekonomi, menjadikannya model usaha yang berkelanjutan dengan mengintegrasikan prinsip ekonomi, sosial, dan lingkungan untuk memastikan kelangsungan jangka panjang tanpa merusak sumber daya alam atau masyarakat.

KESIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan Masyarakat mengenai pengolahan susu biji labu kuning bukan sekadar upaya edukatif, melainkan proses transformasi sosio ekonomi yang mendalam. Dengan memanfaatkan sumber daya lokal yang melimpah, masyarakat desa dapat memperkuat ketahanan pangan, meningkatkan kesehatan keluarga, dan membangun usaha kecil dengan nilai tambah tinggi. Keberhasilan ini menunjukkan bahwa pembangunan yang berkelanjutan harus dimulai dari pandangan local wisdom, teknologi sederhana, dan pemberdayaan manusia bukan dari impor teknologi atau produk asing. Penting untuk melanjutkan pendekatan ini secara terstruktur, inklusif, dan berkelanjutan, agar pangan lokal bukan hanya sekadar alternatif, tetapi menjadi fondasi utama dari ketahanan pangan nasional di masa depan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih atas arahan yang diberikan oleh LPPM (Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat) Universitas Gresik terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini, serta penghargaan yang tertinggi diberikan kepada semua pihak yang sudah berkontribusi, mendukung dan memberikan kesempatan bagi peneliti untuk melaksanakan kegiatan pengabdian di Desa Semampir, Kecamatan Cerme, Kabupaten Gresik. Ucapan terima kasih juga diarahkan kepada semua peserta pelatihan yang sudah ikut berkontribusi dengan aktif dan memberi saran selama berlangsungnya aktivitas. Penulis juga menghargai dedikasi, komitmen, serta kerja keras tim pengabdian serta semua pihak yang terkait lainnya dalam mewujudkan tujuan pengabdian ini. Semoga sinergi yang terjalin serta kontribusi yang sudah diberikan bisa menghasilkan manfaat yang berkelanjutan untuk penduduk Desa Semampir, Kecamatan Cerme Kabupaten Gresik, dan menjadi inspirasi bagi pelaksanaan kegiatan pengabdian dan pemberdayaan masyarakat di masa mendatang.

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, M. B. P., Rizkyah, S. A., Fidayanti, A. R., Isnaini, S. A., Roidah, I. S., & Diana, L. (2022). Pengembangan Limbah Biji Alpukat Sebagai Inovasi Produk Minuman Kesehatan (Studi Kasus KWT Mekar Sentosa). *KARYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 87–90.
- Altaf, A., Sharma, H., Dar, A. H., Dash, K. K., Pandey, V. K., & Manzoor, M. (2025). Phytochemical potential and biological activity of pumpkin: a review. *Food Safety and Health*, 3(2), 188–201.
- Assembly, U. N. G. (2015). *Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development*.
- Batool, M., Ranjha, M., Roobab, U., Manzoor, M. F., Farooq, U., Nadeem, H. R., Nadeem, M., Kanwal, R., AbdElgawad, H., & Al Jaouni, S. K. (2022). *Nutritional Value, Phytochemical Potential, and Therapeutic Benefits of Pumpkin (Cucurbita sp.)*. *Plants* 2022, 11, 1394. s Note: MDPI stays neutral with regard to jurisdictional claims
- Fauziah, D. A., Khoir, F., Sa'adah, U., Amri, M. R. S., & Lestari, L. T. (2025). Pemberdayaan Wirausaha Mandiri Keluarga dalam Mendukung Kewirausahaan Berkelanjutan di Kelurahan Geluran Sidoarjo. *PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1).
- Gavril, R. N., Stoica, F., Lipşa, F. D., Constantin, O. E., Stănciuc, N., Aprodu, I., & Râpeanu, G. (2024). Pumpkin and pumpkin by-products: A comprehensive overview of phytochemicals, extraction, health benefits, and food applications. *Foods*, 13(17), 2694.
- Kirana, D. S., Marsyanti, S. C., & Indrawati, R. S. (2024). BIJI LABU KUNING SEBAGAI POTENSI SUMBER BAHAN PANGAN LOKAL TINGGI PROTEIN: A SYSTEMATIC REVIEW. *Berkala Ilmiah Mahasiswa Gizi Indonesia*, 11(1), 1–7.

- Mariotti, F. (2025). Nutritional and health benefits and risks of plant-based substitute foods. *Proceedings of the Nutrition Society*, 84(1), 110–123.
- Nataliawati, R., Galaharbang, Y., Indira, I., & Yaumi, S. (2025). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Inovasi Susu Kedelai Aneka Rasa di Desa Kedungdadi: Pengabdian. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, 3(4), 2515–2519.
- Putri, T. I., & Rosida, D. F. (2025). Nutritional Study of RUTF Snack Bar from Jackfruit Seed Flour, Durian Seed Flour, and Cempedak Seed Flour. *AJARCDE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 9(1), 174–177.
- Rismaya, R. (2023). LABU KUNING. *PANGAN ALTERNATIF*, 190.
- Safira Hakim, H. (2021). *Modifikasi Produk Susu Nabati Biji Labu Kuning Kinsee Milk untuk Vegetarian*.
- Syarif, R., Malik, A. J., Syahnur, K. N. F., Fitriyani, F., Riana, M. A., & Arifin, I. (2022). Pengenalan Konsep Ekonomi Sirkular Melalui Webinar “Ekonomi Sirkular: Solusi Masalah Persampahan di Indonesia.” *Celebes Journal Of Community Services*, 1(1), 28–35.
- UPN Veteran Jawa Timur, U. P. N. (2025). *Food Science and Technology Proceeding 9th*.
- Widowati, S., & Nurfitriani, R. A. (2023). *Diversifikasi pangan lokal untuk ketahanan pangan: perspektif ekonomi, sosial, dan budaya*. Penerbit BRIN.