

Implementasi Kerjasama Industri untuk Peningkatan Kemampuan UMKM Produk *Bakery* di Kota Surabaya

Ignasius Radix A.P. Jati*¹, Ignatius Srianta², Anita Maya Sutedja³, Chatarina Yayuk
Trisnawati⁴, Rachel Meiliawati Yoshari⁵, Susana Ristiarini⁶

^{1,2,3,4,5,6} Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya

*e-mail: radix@ukwms.ac.id¹, srianta@ukwms.ac.id², maya@ukwms.ac.id³,

chatarina@ukwms.ac.id⁴, rachelmy@ukwms.ac.id⁵, ristiarini@ukwms.ac.id⁶

Abstrak

Hasil penelitian yang dikembangkan perguruan tinggi harus dapat berujung kepada peningkatan kapasitas dan taraf hidup masyarakat. Perguruan Tinggi juga dapat berkolaborasi dengan industri sebagai wadah hilirisasi serta sebagai institusi yang memiliki sarana dan prasarana memadai yang semua proses bisnisnya adalah implementasi untuk menghasilkan barang atau jasa yang bersifat komersial sehingga sangat bermanfaat bagi UMKM. Salah satu kelompok produk yang banyak dijual oleh UMKM adalah baking dan pastry atau dikenal sebagai produk-produk bakery. Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan bekerjasama dengan industri PT Multi Aneka Pangan Nusantara (MAPN). Mitra dalam kegiatan ini adalah pelaku usaha UMKM produk bakery di wilayah Surabaya sejumlah 36 UMKM. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan selama empat bulan. Pada saat pelaksanaan pelatihan, terdapat dua sesi utama yaitu sesi pemberian materi teknologi pengolahan roti dan kue serta praktek pembuatan produk kekinian yaitu vegan brownies dan chapssal donut. Kegiatan pengabdian masyarakat dengan industri membawa manfaat yang lebih besar bagi mitra UMKM karena keberadaan industri sebagai praktisi kegiatan wirausaha yang mampu berbagi strategi usaha pangan untuk UMKM. Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan berhasil meningkatkan pemahaman mitra mengenai teknologi pengolahan roti dan kue serta meingkatkan ketrampilan mitra dalam pembuatan produk inovatif vegan brownies dan chapssal donut yang diukur menggunakan angket dan penilaian observasi.

Kata kunci: Pengabdian Masyarakat, Industri, Bakery, UMKM

Abstract

The results of research developed by universities must lead to an increase in the community's capacity and standard of living. Universities can also collaborate with industry as a downstream platform and as institutions with adequate facilities and infrastructure where all business processes are implemented to produce commercial goods or services to benefit MSMEs. One group of products widely sold by MSMEs is baking and pastry, or bakery products. Community service activities are held in collaboration with PT Multi Aneka Pangan Nusantara (MAPN) industry. The partners in this activity are 36 MSME bakery product business actors in the Surabaya area. This community service activity was carried out for four months. During the training, there were two main sessions: training on bread and cake processing technology and practices for creating innovative products, which are vegan brownies and chapssal donuts. Community service activities with industry bring greater benefits to MSME partners because of the existence of industry as practitioners of entrepreneurial activities who can share food business strategies for MSMEs. The community service activities increased understanding of bread and cake processing technology and strengthened partners' skills in making innovative vegan brownie and chapssal donut products evaluated using questionnaire and observational method.

Keywords: Community Empowerment, Industry, Bakery, Msmes

1. PENDAHULUAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu bentuk tridarma perguruan tinggi. Hasil penelitian yang dikembangkan perguruan tinggi harus dapat berujung kepada peningkatan kapasitas dan taraf hidup masyarakat. Kelompok masyarakat produktif merupakan mitra yang perlu mendapatkan perhatian dan binaan karena berbagai hambatan dan tantangan yang dihadapi ketika berproses menjalankan usaha. Permasalahan tersebut diakibatkan oleh minimnya akses terhadap

ilmu pengetahuan, teknologi, maupun informasi, yang secara mendasar merupakan bidang kajian yang terus dilakukan oleh perguruan tinggi (Radix AP Jati et al. 2022).

Perguruan Tinggi berperan penting dalam pemberdayaan masyarakat karena selain sebagai pengembang ilmu, juga memiliki akses untuk berinteraksi dengan berbagai kalangan masyarakat. Perguruan Tinggi juga dapat berkolaborasi dengan industri sebagai wadah hilirisasi serta sebagai institusi yang memiliki sarana dan prasarana memadai yang semua proses bisnisnya adalah implementasi untuk menghasilkan barang atau jasa yang bersifat komersial (Djaddang et al. 2021). Posisi industri dan keterlibatannya dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat terutama kelompok masyarakat produktif yaitu pelaku usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) menjadi penting karena sebagai pelaku usaha, industri memahami proses produksi sampai dengan pemasaran produknya yang sangat bermanfaat bagi UMKM (Faridl Widhagha & Anantanyu 2022). Industri juga memperoleh keuntungan dengan semakin terkenalnya produk yang dihasilkan. Pemerintah selalu mendorong kolaborasi antara Perguruan Tinggi dan industri melalui berbagai program yang disediakan terutama dalam konteks program Kampus Merdeka (Putra et al. 2022). Kolaborasi yang baik diharapkan dapat memberikan informasi dan peluang baru bagi masyarakat, memberdayakan, dan meningkatkan taraf hidupnya.

Salah satu kelompok produk yang banyak dijual oleh UMKM adalah *baking* dan *pastry* atau dikenal sebagai produk-produk *bakery*. Produk *bakery* antara lain berbagai jenis roti, kukis, dan turunannya, donat, serta *pastry*. Produk-produk ini populer karena proses pembuatan yang mudah, bahan baku banyak tersedia di pasaran, dan kebutuhan konsumen akan produk *bakery* yang tinggi (Utami & Syukur 2022). Akan tetapi, peluang pengembangan usaha *bakery* yang terbuka juga memunculkan permasalahan persaingan usaha. Di pasaran terdapat berbagai macam usaha *bakery*, mulai dari skala mikro sampai dengan skala besar sehingga berimbas pada keberlanjutan usaha *bakery* apabila tidak melakukan inovasi produk yang dihasilkan (Firdausyi, Lestari & Dania 2023). Inovasi yang dapat dilakukan oleh pelaku usaha *bakery* dapat melalui alternatif bahan baku produk, inovasi proses, maupun diversifikasi jenis produk (Azary et al. 2022). Inovasi bahan baku dapat dilakukan dengan menggunakan bahan alternatif untuk tujuan tertentu. Misalnya untuk menurunkan harga dapat dilakukan dengan penggunaan bahan alternatif pengganti tepung terigu maupun kelengkapan pembuatan produk *bakery* seperti mentega, ataupun keju dengan harga yang lebih ekonomis (Fuentes-Arismendy et al. 2021; Ziarno et al. 2023). Inovasi proses dapat dilakukan dengan menambahkan proses atau mengganti proses untuk memaksimalkan hasil yang diperoleh, misalnya memunculkan sensasi panggang dengan menggunakan alat *torch*, mengoptimalkan alat *proof*er untuk mengefisienkan waktu kerja (Devi Dwi Siskawardani, Warkoyo & Onthong 2021; Tian et al. 2021). Sedangkan diversifikasi produk dapat dilakukan mengikuti perubahan selera pasar yang pada umumnya tergambar melalui media sosial dan informasi yang sedang tren di masyarakat (Mitelut et al. 2021).

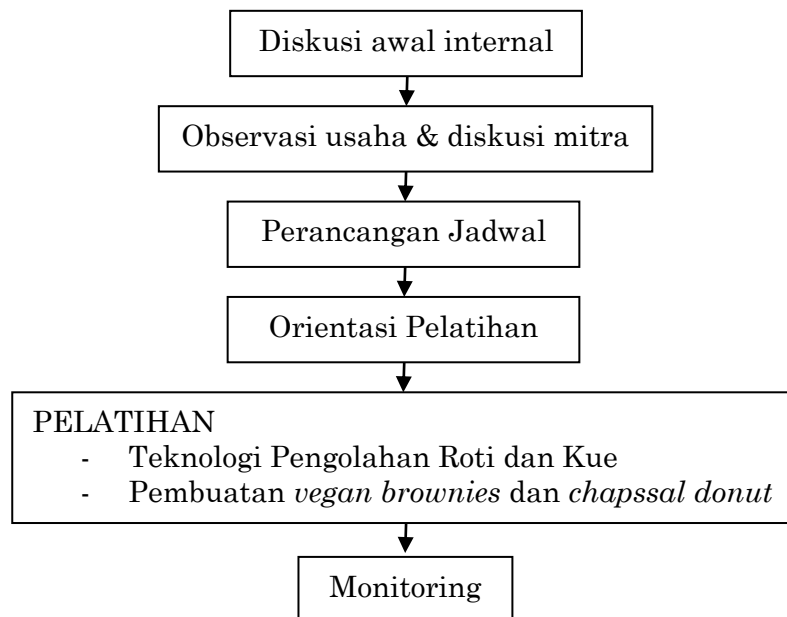
Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan bekerjasama dengan industri PT Multi Aneka Pangan Nusantara (MAPN) sebuah perusahaan yang salah satu produknya menghasilkan coklat dalam bentuk bubuk dan pasta. Mitra dalam kegiatan ini adalah pelaku usaha UMKM produk *bakery* di wilayah Surabaya sejumlah 36 UMKM. Permasalahan yang dihadapi UMKM terutama dari sisi pengetahuan dasar mengenai produk *bakery*, sifat-sifat bahan, bahan substitusi, dan juga inovasi produk untuk memenuhi kebutuhan masyarakat akan produk yang banyak diminati konsumen. Keterbatasan pengetahuan dan inovasi produk yang dikembangkan UMKM dapat dilihat dari produk yang banyak dihasilkan UMKM mitra. Sebagian besar produk yang dijual adalah produk konvensional seperti roti manis dan produk sejenis lainnya.

Oleh karena itu tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah bekerjasama dengan industri untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat akan sifat dasar produk *bakery* dan meningkatkan ketrampilan mitra untuk menciptakan produk baru yang diminati masyarakat.

2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan selama empat bulan. Tahapan pelaksanaan kegiatan secara umum meliputi diskusi awal tim kegiatan pengabdian, diskusi dengan industri yang bersedia sebagai mitra kegiatan, observasi ke tempat usaha dan berdiskusi dengan mitra secara lebih mendalam mengenai permasalahan ataupun kendala yang dihadapi. Selanjutnya penyusunan jadwal kegiatan secara bersama-sama. Dilakukan pula orientasi sebagai persiapan pelatihan, kegiatan pelatihan UMKM yang dalam hal ini adalah produk *vegan brownies* dan *chapssal donut*, dan kegiatan monitoring atau pendampingan. Pemilihan produk yang akan dilatihkan kepada UMKM berdasarkan penjarangan melalui google form mengenai produk yang diinginkan untuk dilatihkan dan dipilih dua produk dengan pilihan terbanyak.

Pada saat pelaksanaan pelatihan, terdapat dua sesi utama yaitu sesi pemberian materi teknologi pengolahan roti dan kue serta praktek pembuatan produk kekinian yang telah dipilih. Mitra industri hadir dalam tim yang menyediakan tenaga ahli untuk melatih UMKM dalam pembuatan produk kekinian. Sebagai gambaran jalannya rangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat, alur pelaksanaan kegiatan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Dari Gambar 1 dapat dilihat bahwa kegiatan abdimas diawali dengan diskusi awal internal tim pelaksana, yang dilanjutkan dengan diskusi bersama mitra dan pencatatan usaha-usaha yang dimiliki mitra serta penyebaran angket produk yang dikehendaki untuk dipelajari. Selanjutnya dilakukan perancangan jadwal kegiatan. Orientasi pelatihan dilakukan untuk mempersiapkan tim pelaksana agar kegiatan dapat berjalan dengan lancar. Kemudian dilakukan pelaksanaan kegiatan yang melibatkan mitra industri PT. MAPN. Tahap monitoring juga perlu dilakukan untuk

memastikan bahwa pelatihan yang diberikan membawa manfaat bagi mitra UMKM. Jadwal pelaksanaan kegiatan abdimas dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jadwal Pelaksanaan Kegiatan Abdimas

Kegiatan	Pelaksanaan
Diskusi internal	16 & 23 Agustus 2023
Observasi dan diskusi mitra	4-6 September 2023
Perancangan jadwal kegiatan	8 September 2023
Orientasi Pelatihan	15 & 22 September 2023
Pelatihan	23 September 2023
Monitoring	Oktober 2023
Penyusunan laporan	November 2023

Untuk mengetahui efektivitas kegiatan dan pelatihan yang telah dilakukan, maka dilaksanakan evaluasi terhadap peningkatan pengetahuan mitra. Evaluasi dilakukan dengan pengisian kuesioner yang mengukur kemampuan mitra sebelum dan sesudah pelatihan. Selain itu juga dilakukan pengukuran peningkatan ketrampilan mitra dalam pembuatan produk yang dilatihkan menggunakan angket dan observasi. Hasil observasi dituangkan dalam skala penguasaan pengetahuan/ketrampilan 1-5. Skala 1 menunjukkan bahwa mitra tidak menguasai pengetahuan/ketrampilan tertentu; Skala 2 menggambarkan mitra agak menguasai; Skala 3 mitra menguasai; Skala 4 mitra sangat menguasai; dan skala 5 ketrampilan mitra sangat istimewa.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

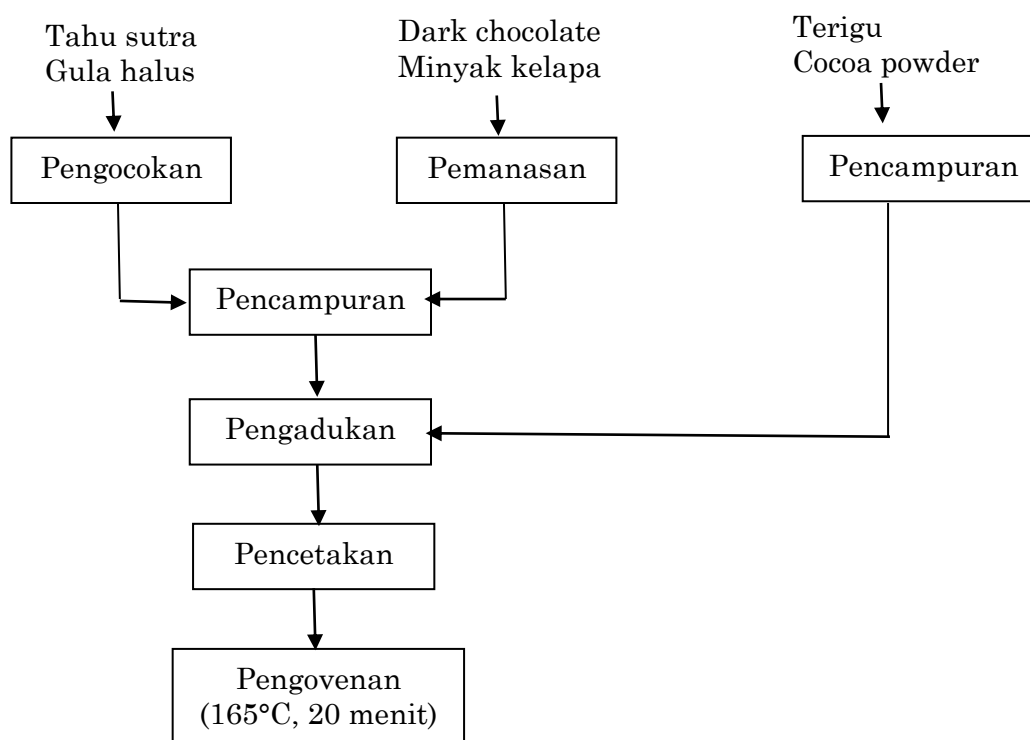
Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berfokus pada dua hal yaitu peningkatan pengetahuan mitra mengenai teknologi pengolahan roti dan kue serta pengetahuan dan ketrampilan mitra dalam pembuatan produk *bakery* kekinian. Akibat dari keterbatasan pengetahuan, beberapa mitra mengalami permasalahan mulai dari penyimpanan bahan baku yang tidak tahan lama sampai dengan produk yang tidak dapat mengembang sempurna ataupun produk roti yang cepat mengalami pengerasan apabila disimpan lebih dari satu hari. Permasalahan mitra yang telah diidentifikasi pada awal diskusi menjadi arah pemberian materi teknologi pengolahan roti dan kue. Penyimpanan bahan baku yang tidak tahan lama diakibatkan oleh tempat penyimpanan yang tidak tertutup sempurna sehingga menyebabkan uap air masuk ke dalam bahan, meningkatkan kadar air bahan dan mempertinggi resiko pertumbuhan mikroba (Pasqualone 2019; Saleem et al. 2020). Selain itu, mitra juga diberikan informasi mengenai bahan-bahan tambahan pangan yang aman dan dapat digunakan dalam produksi *bakery* seperti berbagai jenis pengembang, pelembut, dan bahan lainnya (Sun et al. 2020; Rahman et al. 2022). Permasalahan roti yang cepat mengeras diakibatkan oleh proses retrogradasi yang terjadi pada pati penyusun roti (Hayes et al. 2020). Proses ini bisa diperlambat dengan penggunaan bahan pelembut maupun shortening yang berkualitas baik. Penggunaan bahan ini mampu memperpanjang kemampuan roti dalam mempertahankan sifat fisik kelembutannya.

Dari sekitar dua puluh produk usulan yang diberikan oleh mitra, dilakukan voting untuk menentukan dua produk dengan suara terbanyak akan dijadikan materi pelatihan. Produk yang terpilih menjadi materi pelatihan adalah *vegan brownies* dan *chapssal donut*. Pilihan mitra terhadap produk tersebut didasarkan pada peningkatan tren makanan vegan di masyarakat dan permintaan konsumen yang tinggi (Saari et al. 2021). Produk brownis berbasis coklat yang merupakan bidang produksi mitra industri

dalam kegiatan pengabdian (PT. MAPN). *Brownies* adalah sejenis kue cokelat yang dapat dipanggang maupun dikukus dan memiliki tekstur padat dan sedikit basah (*fudgy*). Produk ini dikembangkan di Amerika Serikat pada akhir abad ke-19. Bahannya menggunakan telur dan mentega sehingga tinggi kadar lemak. *Brownies* dikembangkan menjadi vegan *brownies* untuk membuat formulasi yang lebih sehat (Moreira et al. 2023). Telur dan mentega yang berasal dari bahan hewani digantikan tahu yang kaya protein dan mampu berperan sebagai pengikat, dan minyak kelapa sebagai pelembab *brownies*. Formulasi produk vegan *brownies* dapat dilihat pada Tabel 2. Sedangkan diagram alir pembuatannya dapat dilihat pada Gambar 2.

Tabel 2. Formulasi Produk Vegan *Brownies*

Bahan	Jumlah	Satuan
Tahu sutra	1150	g
Gula halus	225	g
Tepung terigu protein sedang	2150	g
Cocoa powder high fat	53	g
Dark chocolate compound	3225	g
Minnyak kelapa	135	g

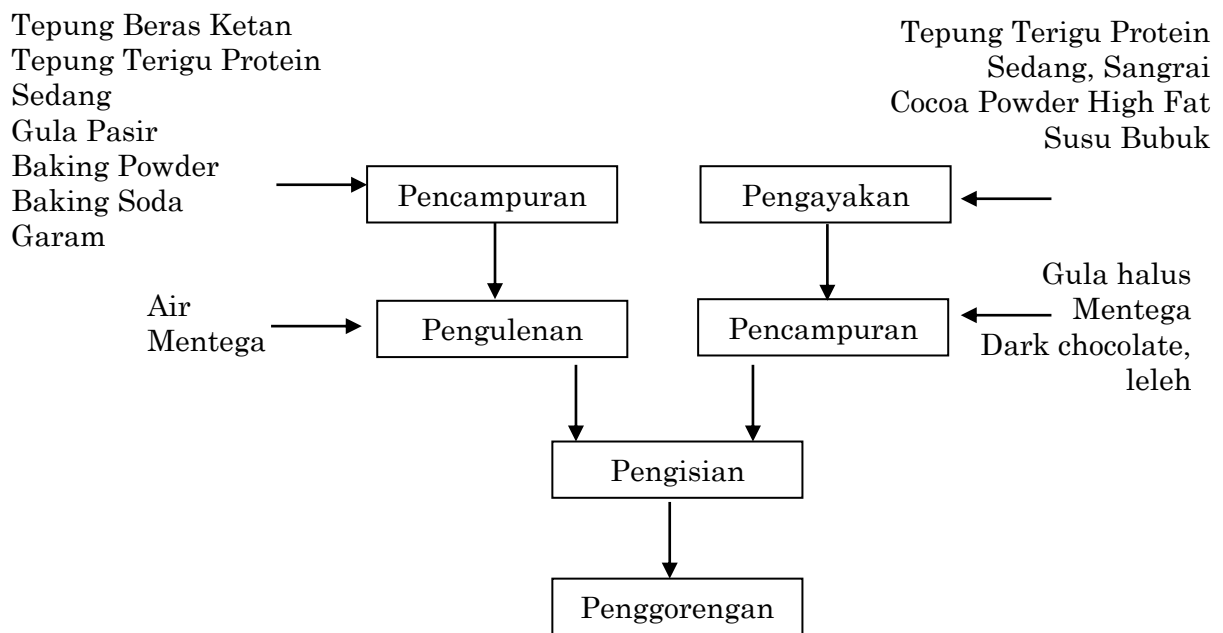


Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Vegan *Brownies*

Sementara itu, *chapssal donut* adalah makanan yang berasal dari Korea dan terbuat dari tepung beras ketan dan memiliki tekstur *chewy*. *Chapssal donut* umumnya berisi pasta kacang merah dan dibalur campuran gula dan kayu manis (Lee 2022). Jenis jajanan ini menjadi sangat populer di Indonesia seiring dengan semakin menyebarnya informasi mengenai budaya Korea lewat berbagai macam media. Formulasi dan diagram alir pembuatan *chapssal donut* dapat dilihat pada Tabel 3 dan Gambar 3.

Tabel 3. Formulasi Produk Chapssal donut

Bahan Adonan	Jumlah	Satuan
Tepung Beras Ketan	293	g
Tepung Terigu Protein Sedang	52	g
Gula Pasir	65	g
Baking Powder	6	g
Baking Soda	2	g
Garam	4	g
Mentega (suhu ruang)	20	g
Air Panas	200	g
Bahan Pengisi	Jumlah	Satuan
Gula Halus	100	g
Butter	100	g
Tepung Terigu Protein Sedang, disangrai	85	g
Cocoa Powder High Fat	25	g
Susu Bubuk	25	g
Dark Chocolate Compound, dilelehkan	100	g



Gambar 3. Diagram Alir Pembuatan Chapssal Donut

Pada kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan, peningkatan pengetahuan dan ketrampilan mitra diukur dan hasilnya dapat dilihat pada Tabel 4. Terjadi peningkatan pengetahuan dan ketrampilan mitra sebelum dan sesudah mengikuti rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat. Mitra juga antusias untuk berinteraksi dengan pelaksana pengabdian. Berbagai pertanyaan diajukan berkaitan dengan produk yang dibuat maupun persoalan yang dihadapi pada proses produksi mitra sehari-hari. Kondisi kegiatan pengabdian dapat dilihat pada Gambar 4.

Tabel 4. Pengukuran pengetahuan/ketrampilan mitra

No	Parameter	Sebelum	Sesudah
1	Pengetahuan mitra tentang teknologi pengolahan roti dan kue	3,2	4,8
2	Pengetahuan mitra tentang produk yang dibuat	1,1	4,3
3	Ketrampilan pembuatan <i>vegan brownies</i>	3,2	4,7
4	Ketrampilan pembuatan <i>chapssal donut</i>	1,5	4,6



Gambar 4. Foto kegiatan pengabdian masyarakat Bersama industri

4. KESIMPULAN

- Kegiatan pengabdian masyarakat dengan industri membawa manfaat yang lebih besar bagi mitra UMKM karena keberadaan industri sebagai praktisi kegiatan wirausaha yang mampu berbagi strategi usaha pangan untuk UMKM.
- Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan berhasil meningkatkan pemahaman mitra mengenai teknologi pengolahan roti dan kue serta meningkatkan ketrampilan mitra dalam pembuatan produk inovatif *vegan brownies* dan *chapssal donut*.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya yang telah memberi dukungan **financial** terhadap pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Azary, O., Fitri, D.A., Refinda, D.S., Sari, M.P., Sari, W.R. & Putra, R.B., 2022, 'Inovasi Produk pada UMKM Tara Bakery Padang', *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Pemberdayaan, Inovasi dan Perubahan*, 1(2).
- Devi Dwi Siskawardani, Warkoyo, W. & Onthong, J., 2021, 'Sweet bread chemical properties optimalization based on baking temperature and duration', *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 1–7.
- Djaddang, S.D., S, S., Syam, M.A., Susilawati, S. & P, N., 2021, 'Study Action Research: Literasi Akuntansi UMKM Berbasis ETAP dan Android Pada Era Covid-19 Normal Baru', *Abdi Implementasi Pancasila: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(1), 7–16.
- Faridl Widhagdha, M. & Anantanyu, S., 2022, 'Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Inovasi Sosial "Kampung Pangan Inovatif" di Plaju Ulu, Palembang, Sumatera Selatan', *Prospect: Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 1(2), 63–70.
- Firdausyi, I.A., Lestari, E.R. & Dania, W.A.P., 2023, 'Analisis anteseden inovasi hijau terhadap kinerja berkelanjutan pada UMKM berbasis pangan di Kediri Raya', *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(1), 114–122.
- Fuentes-Arismendy, F., Rodriguez-Sandoval, E., Mejia-Villota, A., Velez-Urbe, T. & Hernandez, V., 2021, 'Development of baked snack with fats and proteins powder mixtures as a fresh cheese substitute', *Food Science and Technology*.
- Hayes, A.M.R., Okoniewska, M., Martinez, M.M., Zhao, B. & Hamaker, B.R., 2020, 'Investigating the potential of slow-retrograding starches to reduce staling in soft savory bread and sweet cake model systems', *Food Research International*, 138, 109745.
- Lee, C.-H., 2022, 'The History and Manufacture of Traditional Korean Alcoholic Drinks', *Korean Food and Foodways*, pp. 207–240, Springer Nature Singapore, Singapore.
- Mitelut, A.C., Popa, E.E., Popescu, P.A. & Popa, M.E., 2021, 'Trends of innovation in bread and bakery production', *Trends in Wheat and Bread Making*, pp. 199–226, Elsevier.
- Moreira, M.R., Sanches, V.L., Strieder, M.M., Rostagno, M.A. & Capitani, C.D., 2023, 'Vegan brownie enriched with phenolic compounds obtained from a chia (*Salvia hispanica* L.) coproduct: Nutritional, technological, and functional characteristics and sensory acceptance', *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 34, 100835.
- Pasqualone, A., 2019, 'Bread Packaging: Features and Functions', *Flour and Breads and their Fortification in Health and Disease Prevention*, pp. 211–222, Elsevier.

- Putra, B.A., Salsabila, A.I., Nabila, K.R. & Zakiah, R., 2022, 'Peluang dan Tantangan Kebijakan Merdeka Belajar-Kampus Merdeka pada Prodi Ilmu Komunikasi Universitas Pembangunan Jaya', *Edu Cendikia: Jurnal Ilmiah Kependidikan*, 2(01), 6–13.
- Radix Ap Jati, I., Nugerahani, I., Kuswardani, I., Jaka Mulyana, I. & Permata Sari Hartanti, L., 2022, 'Pelatihan Produksi Yogurt untuk Petani Susu “Gubug Lazaris”, Desa Sambirejo, Kediri, Jawa Timur', *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 1–10.
- Rahman, M., Islam, R., Hasan, S., Zzaman, W., Rana, M.R., Ahmed, S., Roy, M., Sayem, A., Matin, A., Raposo, A., Zandonadi, R.P., Botelho, R.B.A. & Sunny, A.R., 2022, 'A Comprehensive Review on Bio-Preservation of Bread: An Approach to Adopt Wholesome Strategies', *Foods*, 11(3), 319.
- Saari, U.A., Herstatt, C., Tiwari, R., Dedehayir, O. & Mäkinen, S.J., 2021, 'The vegan trend and the microfoundations of institutional change: A commentary on food producers' sustainable innovation journeys in Europe', *Trends in Food Science & Technology*, 107, 161–167.
- Saleem, Z., Khan, M.H., Ahmad, M., Sohaib, A., Ayaz, H. & Mazzara, M., 2020, 'Prediction of Microbial Spoilage and Shelf-Life of Bakery Products Through Hyperspectral Imaging', *IEEE Access*, 8, 176986–176996.
- Sun, L., Li, X., Zhang, Y., Yang, W., Ma, G., Ma, N., Hu, Q. & Pei, F., 2020, 'A novel lactic acid bacterium for improving the quality and shelf life of whole wheat bread', *Food Control*, 109, 106914.
- Tian, B., Zhou, C., Li, D., Pei, J., Guo, A., Liu, S. & Li, H., 2021, 'Monitoring the Effects of Hemicellulase on the Different Proofing Stages of Wheat Aleurone-Rich Bread Dough and Bread Quality', *Foods*, 10(10), 2427.
- Utami, E. & Syukur, Y., 2022, 'Bakery Sebagai Penguatan Ekonomi, Ketahanan Pangan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Remunggai Di Kelurahan Lingkar Timur', *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 210–217.
- Ziarno, M., Derewiaka, D., Florowska, A. & Szymańska, I., 2023, 'Comparison of the Spreadability of Butter and Butter Substitutes', *Applied Sciences*, 13(4), 2600.