

Pembuatan *Blue Milk* Berbasis Kacang Hijau dan Bunga Telang serta Strategi Penjualan Sederhana bagi Siswa SMKN 2 Sukoharjo

Making Blue Milk Based on Green Beans and Butterfly Pea Flowers and a Simple Sales Strategy for Vocational School Students

Bovi Wira Harsanto*, Retno Widyastuti, Catur Budi Handayani

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Veteran Bangun Nusantara, Jl. Letjend Sujono Humardani No. 1, Jombor, Bendosari, Sukoharjo, Jawa Tengah

*email korespondensi : boviwiraharsanto@gmail.com

Abstract

This community service activity aims to improve the knowledge and skills of Vocational High School (SMK) 2 Sukoharjo students in making blue milk from mung beans and butterfly pea flowers, and to provide an understanding of simple sales strategies as a basis for business development. The main challenges faced by the partners were students' lack of practical skills in processing local food ingredients into innovative, marketable products, and limited understanding of simple entrepreneurship. The implementation method consisted of three stages: counseling, practical training and demonstrations, and evaluation through questions and answers and participant feedback. The counseling included presentations on the benefits of local food ingredients, the blue milk production process, production costs, and simple marketing strategies. The training included a demonstration of mixing plant-based milk with butterfly pea flower extract, while evaluation was conducted through pre- and post-tests. The results showed an increase in understanding of blue milk production from 10 to 28 participants, and an increase in understanding of sales strategies from 12 to 29 participants. This activity improved skills, entrepreneurial interest, and the utilization of local food ingredients as innovative, economically valuable products.

Keywords: *Blue Milk, Marketing, SMK, Production, Training*

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan siswa Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 2 Sukoharjo dalam pembuatan blue milk berbasis kacang hijau dan bunga telang serta memberikan pemahaman mengenai strategi penjualan sederhana sebagai dasar pengembangan usaha. Permasalahan utama mitra adalah masih rendahnya keterampilan praktis siswa dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk inovatif yang bernilai jual, serta keterbatasan pemahaman mengenai kewirausahaan sederhana. Metode pelaksanaan dilakukan melalui tiga tahapan, yaitu penyuluhan, pelatihan praktik dan demonstrasi, serta evaluasi melalui tanya jawab dan umpan balik peserta. Penyuluhan dilakukan dengan penyampaian materi mengenai manfaat bahan pangan lokal, proses pembuatan blue milk, harga pokok produksi, dan strategi pemasaran sederhana. Pelatihan dilakukan melalui demonstrasi pencampuran susu nabati dengan ekstrak bunga telang, sedangkan evaluasi dilakukan melalui pre-test dan post-test. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman pembuatan blue milk dari 10 peserta menjadi 28 peserta, serta peningkatan pemahaman strategi penjualan dari 12 peserta menjadi 29 peserta. Kegiatan ini mampu meningkatkan keterampilan, minat berwirausaha, dan pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai produk inovatif bernilai ekonomi.

Kata kunci: Blue Milk, Pelatihan, Pemasaran, Produksi, SMK



Copyright © 2026 The Author(s)
This is an open access article under the CC BY-SA license

PENDAHULUAN

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) memiliki peran strategis dalam menyiapkan lulusan yang tidak hanya siap bekerja, tetapi juga memiliki kemampuan berwirausaha mandiri. Salah satu tantangan yang masih banyak ditemukan pada siswa SMK adalah rendahnya keterampilan praktis dalam mengembangkan produk pangan inovatif yang memiliki nilai jual ekonomis. Pembelajaran kewirausahaan di sekolah sering kali masih bersifat teoritis sehingga siswa belum memperoleh pengalaman langsung dalam proses produksi, pengemasan, hingga strategi pemasaran produk sederhana. Kondisi ini menyebabkan potensi siswa dalam bidang kewirausahaan belum berkembang secara optimal (Abadiyah *et al.*, 2025).

SMKN 2 Sukoharjo sebagai mitra dalam kegiatan pengabdian ini memiliki jumlah siswa produktif yang cukup besar, khususnya pada program keahlian yang berkaitan dengan pengolahan pangan dan kewirausahaan. Sebagian besar siswa berada di wilayah yang memiliki potensi bahan pangan lokal yang mudah diperoleh, seperti kacang hijau, kedelai, dan bunga telang. Kabupaten Sukoharjo dan wilayah Solo Raya merupakan daerah yang cukup mudah memperoleh komoditas kacang hijau dan kedelai melalui pasar tradisional maupun distributor lokal. Selain itu, bunga telang (*Clitoria ternatea*) banyak dijumpai di pekarangan rumah masyarakat sebagai tanaman hias maupun tanaman pagar (Aeni & Setiawan, 2022), namun pemanfaatannya sebagai pewarna alami pangan masih sangat terbatas.

Kacang hijau merupakan komoditas pangan yang umum dikonsumsi masyarakat, mudah diperoleh di pasar lokal dengan harga terjangkau, serta memiliki kandungan protein nabati dan serat yang baik (Insania *et al.*, 2024). Sementara itu, bunga telang banyak dijumpai di pekarangan rumah atau ditanam sebagai tanaman hias, namun pemanfaatannya sebagai pewarna alami pangan masih sangat terbatas. Bunga telang mengandung pigmen antosianin yang menghasilkan warna biru alami dan memiliki aktivitas antioksidan yang berpotensi dimanfaatkan dalam pengembangan pangan fungsional (Vidana Gamage *et al.*, 2021). Kombinasi kacang hijau atau kedelai dengan ekstrak bunga telang dapat menghasilkan minuman inovatif berupa blue milk, yaitu minuman susu nabati dengan warna biru alami yang menarik, bernilai gizi, dan memiliki potensi ekonomi.

Produk blue milk dipilih karena memiliki keunggulan visual yang unik, mudah diproduksi dengan teknologi sederhana, serta memiliki daya tarik tinggi bagi kalangan remaja. Selain itu, minuman ini dapat menjadi media pembelajaran kewirausahaan karena proses produksinya relatif mudah, bahan bakunya murah, dan dapat dikembangkan menjadi usaha skala kecil berbasis sekolah. Produk pangan dengan tampilan menarik memiliki peluang lebih besar untuk diterima oleh konsumen muda, terutama siswa sekolah yang cenderung tertarik pada inovasi visual dan tren minuman kekinian (Aryani, 2024).

Permasalahan utama yang dihadapi siswa SMKN 2 Sukoharjo adalah belum adanya keterampilan praktis siswa dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk inovatif yang bernilai jual. Siswa juga masih memiliki keterbatasan dalam memahami konsep harga pokok produksi (HPP), penentuan harga jual, dan strategi pemasaran sederhana. Selain itu, pemanfaatan bunga telang sebagai pewarna alami dan pengembangan susu nabati sebagai produk kewirausahaan sekolah masih belum optimal. Apabila kondisi ini tidak segera diatasi, maka peluang pengembangan usaha berbasis pangan lokal di lingkungan sekolah akan sulit berkembang.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan siswa SMK dalam pembuatan blue milk berbasis kacang hijau dan bunga telang, serta memberikan pemahaman mengenai strategi penjualan sederhana sebagai dasar pengembangan usaha. Melalui kegiatan ini, siswa diharapkan mampu memahami proses produksi pangan sederhana, penerapan sanitasi dasar, perhitungan harga pokok produksi, serta strategi pemasaran sederhana yang sesuai dengan lingkungan sekolah.

Kegiatan ini merupakan hilirisasi dari penelitian mengenai pemanfaatan bahan pangan lokal dan pewarna alami dalam pengembangan produk minuman fungsional. Salah satu penelitian menunjukkan bahwa susu nabati berbasis kacang-kacangan memiliki potensi besar sebagai alternatif minuman sehat karena kandungan protein nabati dan daya terimanya yang baik di masyarakat (Rincon et al., 2020). Pemanfaatan bunga telang sebagai pewarna alami juga telah banyak diteliti karena kandungan antosianin dan stabilitas warnanya pada produk pangan. Teknologi pengolahan sederhana seperti ekstraksi susu nabati dan formulasi minuman fungsional juga sangat sesuai diterapkan pada skala sekolah maupun UMKM karena tidak memerlukan peralatan yang kompleks (Maharani et al., 2025).

Beberapa kegiatan pengabdian sebelumnya menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung lebih efektif dalam meningkatkan keterampilan siswa dibandingkan metode ceramah semata (Riza & Chisbiyah, 2024; Santika et al., 2023). Pendekatan *learning by doing* mampu meningkatkan pemahaman peserta terhadap proses produksi dan mendorong munculnya minat berwirausaha (Bernardus et al., 2020). Oleh karena itu, kegiatan ini dirancang tidak hanya dalam bentuk penyuluhan, tetapi juga demonstrasi produk, uji rasa, serta diskusi strategi penjualan sederhana agar siswa memperoleh pengalaman nyata dalam pengembangan produk usaha.

METODE

Kegiatan dilaksanakan menggunakan pendekatan partisipatif dengan melibatkan 30 siswa SMKN 2 Sukoharjo secara aktif dalam proses penyuluhan, pelatihan, dan evaluasi kegiatan. Pendekatan ini dipilih karena dinilai lebih efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta melalui pengalaman langsung. Ketiga tahapan tersebut saling berkaitan untuk mencapai tujuan pengabdian secara optimal.

1) Penyuluhan

Tahap pertama dilakukan melalui kegiatan penyuluhan dengan penyampaian materi secara langsung kepada siswa SMKN 2 Sukoharjo. Materi yang diberikan meliputi pengenalan konsep blue milk, manfaat kesehatan dari bahan utama (kacang hijau, kedelai, dan bunga telang), cara pembuatan blue milk, serta peluang pengembangan usaha sederhana berbasis blue milk. Selain itu, disampaikan pula materi mengenai konsep harga pokok produksi (HPP), penentuan harga jual, strategi pemasaran sederhana, dan sistem pre-order sebagai model penjualan yang sesuai untuk lingkungan sekolah. Penyampaian materi dilakukan menggunakan media presentasi visual dan video proses pembuatan blue milk yang telah dipersiapkan sebelumnya. Metode penyuluhan bertujuan untuk meningkatkan pemahaman awal siswa terhadap pentingnya inovasi produk pangan lokal dan peluang usaha yang dapat dikembangkan secara mandiri. Tingkat ketercapaian keberhasilan kegiatan penyuluhan diukur secara deskriptif kualitatif berdasarkan perubahan pengetahuan, keterampilan, dan minat berwirausaha peserta.

2) Pelatihan

Tahap kedua dilakukan melalui pelatihan praktik dan demonstrasi pembuatan blue milk. Seluruh proses pemasakan susu nabati dilakukan terlebih dahulu di luar kelas untuk menjaga keamanan dan efisiensi waktu. Kegiatan di kelas difokuskan pada tahap formulasi akhir, yaitu pencampuran susu nabati (susu kacang hijau dan susu kedelai) dengan ekstrak bunga telang hingga terbentuk produk blue milk. Sekitar 4 siswa dipilih sebagai volunteer untuk melakukan demonstrasi pencampuran secara langsung di depan kelas. Peserta lainnya mengamati perubahan warna, tekstur, dan karakteristik produk yang dihasilkan. Selanjutnya dilakukan uji rasa sederhana untuk membandingkan preferensi siswa terhadap produk yang dibuat. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengalaman langsung kepada siswa mengenai proses produksi pangan sederhana yang dapat dikembangkan menjadi produk usaha. Selain itu, kegiatan ini juga menjadi bentuk difusi ilmu pengetahuan dan teknologi sederhana dalam pemanfaatan bahan pangan lokal dan pewarna alami. Tingkat ketercapaian keberhasilan kegiatan penyuluhan diukur secara deskriptif kualitatif berdasarkan perubahan pengetahuan, keterampilan, dan minat berwirausaha peserta.

3) Evaluasi Kegiatan

Tahap evaluasi dilakukan melalui diskusi interaktif, sesi tanya jawab, dan pengumpulan umpan balik dari peserta setelah kegiatan pelatihan selesai. Evaluasi bertujuan untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa terhadap materi yang telah diberikan serta mengukur perubahan sikap dan minat berwirausaha setelah mengikuti kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a) Penyuluhan

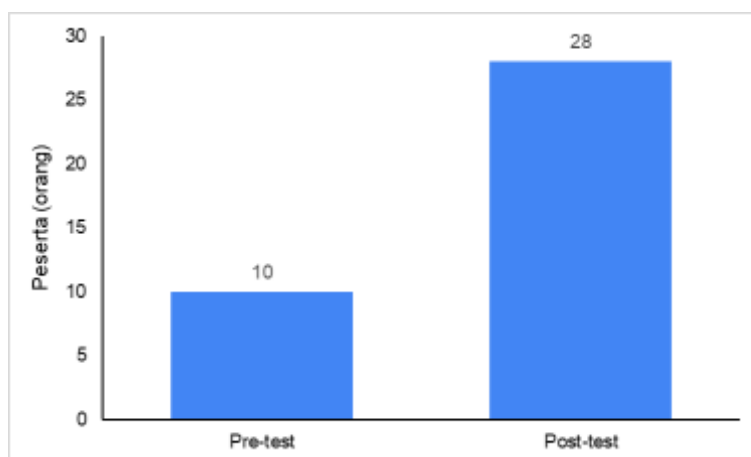
Kegiatan pelatihan ini difokuskan pada peningkatan pemahaman siswa SMKN 2 Sukoharjo mengenai pembuatan blue milk berbasis kacang hijau dan kedelai, serta bunga telang. Kegiatan dilakukan melalui penyuluhan, demonstrasi produk, praktik sederhana pencampuran bahan, serta diskusi interaktif. Tahap awal kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai konsep blue milk, manfaat bahan utama, proses pembuatan, serta potensi pemanfaatannya sebagai produk usaha sederhana. Materi disampaikan secara visual menggunakan presentasi, video pembuatan produk, dan demonstrasi langsung oleh siswa volunteer. Demonstrasi dilakukan pada tahap formulasi akhir, yaitu pencampuran susu nabati dengan ekstrak bunga telang hingga terbentuk produk blue milk yang memiliki warna biru alami (Gambar 1).



Gambar 1. Proses penyuluhan terkait pembuatan blue milk kepada para siswa SMKN 2 Sukoharjo

Untuk mengukur tingkat keberhasilan kegiatan, dilakukan evaluasi melalui pre-test dan post-test sederhana yang bertujuan untuk mengetahui peningkatan pemahaman siswa terhadap

proses pembuatan blue milk. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman yang signifikan setelah pelaksanaan kegiatan (Gambar 2). Pada tahap pre-test, hanya sebanyak 10 peserta yang memahami konsep dasar pembuatan blue milk. Setelah dilakukan penyuluhan dan demonstrasi, jumlah peserta yang memahami meningkat menjadi 28 orang pada tahap post-test. Data ini menunjukkan adanya peningkatan sebesar 18 peserta atau sekitar 64,3%, yang mengindikasikan bahwa metode penyuluhan dan praktik langsung efektif dalam meningkatkan pemahaman siswa.



Gambar 2. Perubahan pemahaman peserta terhadap pembuatan blue milk berdasarkan hasil pre-test (sebelum pelatihan) dan post-test (sesudah pelatihan)

Gambar 2 menunjukkan bahwa pendekatan demonstrasi langsung memberikan dampak positif terhadap proses pembelajaran. Siswa tidak hanya menerima informasi secara teoritis, tetapi juga dapat melihat secara langsung perubahan warna, tekstur, dan formulasi produk. Hal ini meningkatkan daya tarik pembelajaran sekaligus memperkuat pemahaman konsep pangan fungsional berbasis bahan lokal.

Sebelum kegiatan, sebagian besar siswa belum mengetahui bahwa bunga telang dapat digunakan sebagai pewarna alami pangan, dan belum memahami bahwa kacang hijau maupun kedelai dapat dikembangkan menjadi produk minuman bernilai jual. Setelah pelatihan, siswa menunjukkan ketertarikan yang lebih tinggi terhadap pengembangan produk pangan sederhana berbasis bahan lokal serta mulai memahami potensi usaha yang dapat dikembangkan dari produk tersebut.

Dari sisi keunggulan, produk blue milk memiliki daya tarik visual yang tinggi karena warna biru alami dari bunga telang, bahan baku mudah diperoleh, serta proses produksi yang relatif sederhana dan murah. Produk ini juga sesuai dengan karakteristik siswa SMK karena dapat dijadikan media pembelajaran kewirausahaan berbasis praktik langsung. Selain itu, penggunaan bahan lokal seperti kacang hijau, kedelai, dan bunga telang mendukung konsep pangan berkelanjutan dan penguatan ekonomi lokal.

Secara jangka pendek, kegiatan ini berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan siswa dalam pengolahan produk pangan inovatif. Dalam jangka panjang, kegiatan ini berpotensi mendorong terbentuknya budaya kewirausahaan di lingkungan sekolah melalui pengembangan usaha kecil berbasis produk minuman sehat dan menarik bagi kalangan remaja. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini tidak hanya memberikan manfaat edukatif, tetapi juga berpotensi memberikan nilai tambah ekonomi bagi siswa dan institusi sekolah.

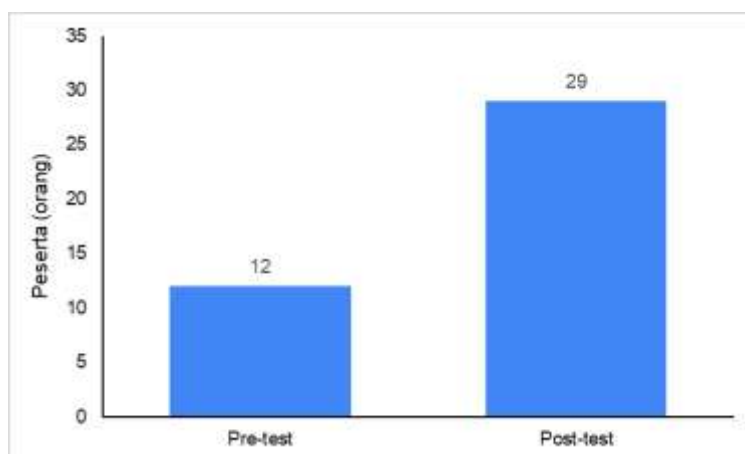
b) Pelatihan terkait penjualan blue milk

Selain peningkatan keterampilan dalam pembuatan produk, kegiatan pengabdian ini juga difokuskan pada peningkatan pemahaman siswa mengenai strategi penjualan sederhana sebagai dasar pengembangan usaha berbasis sekolah. Aspek ini menjadi penting karena keberhasilan suatu produk tidak hanya ditentukan oleh kualitas produk, tetapi juga oleh kemampuan pelaku usaha dalam menentukan harga jual, memahami kebutuhan konsumen, serta menerapkan strategi pemasaran yang sesuai dengan lingkungan sekitar.

Materi strategi penjualan disampaikan setelah sesi pelatihan pembuatan blue milk. Penyampaian dilakukan melalui penyuluhan interaktif yang membahas konsep harga pokok produksi (HPP), penentuan harga jual, sistem pre-order (PO), strategi promosi sederhana melalui media sosial, serta cara mengenali target konsumen potensial di lingkungan sekolah. Produk blue milk dipilih sebagai contoh nyata karena memiliki karakteristik visual yang menarik, bahan baku terjangkau, dan sangat sesuai untuk dijual pada kalangan pelajar.

Dalam kegiatan ini, siswa diberikan simulasi sederhana mengenai perhitungan biaya produksi, mulai dari bahan baku utama seperti kacang hijau, kedelai, bunga telang, gula, hingga kemasan produk. Selanjutnya siswa diajak menentukan harga jual yang realistis berdasarkan nilai HPP serta margin keuntungan yang sesuai. Selain itu, diperkenalkan pula strategi penjualan sederhana melalui sistem pre-order yang dinilai efektif untuk produk minuman segar dengan umur simpan pendek.

Untuk mengukur keberhasilan kegiatan, dilakukan evaluasi melalui pre-test dan post-test yang berfokus pada pemahaman siswa terhadap strategi penjualan produk. Indikator keberhasilan meliputi kemampuan siswa dalam memahami konsep dasar HPP, penentuan harga jual, promosi sederhana, dan peluang usaha yang dapat dikembangkan dari produk blue milk. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman yang cukup signifikan (Gambar 3). Pada tahap pre-test, hanya sebanyak 12 peserta yang memahami konsep dasar penjualan produk dan strategi usaha sederhana. Setelah dilakukan penyuluhan dan simulasi penjualan, jumlah peserta yang memahami meningkat menjadi 29 orang pada tahap post-test. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan sebesar 17 peserta atau sekitar 58,6%, yang mengindikasikan bahwa penyampaian materi kewirausahaan berbasis praktik nyata mampu meningkatkan pemahaman siswa secara efektif.



Gambar 3. Perubahan pemahaman peserta terhadap penjualan blue milk berdasarkan hasil pre-test (sebelum pelatihan) dan post-test (sesudah pelatihan)

Gambar 3 menunjukkan bahwa siswa lebih mudah memahami konsep kewirausahaan ketika dikaitkan langsung dengan produk nyata yang mereka lihat dan praktikkan sendiri. Pendekatan ini lebih efektif dibandingkan pembelajaran teoritis semata karena siswa dapat langsung menghubungkan antara proses produksi dengan peluang ekonomi yang dihasilkan. Pemahaman

terhadap sistem pre-order juga menjadi poin penting karena sesuai dengan kondisi produk blue milk yang memiliki umur simpan terbatas dan lebih aman diproduksi berdasarkan pesanan.

Secara jangka pendek, kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan siswa mengenai strategi penjualan dan dasar kewirausahaan. Dalam jangka panjang, kegiatan ini berpotensi mendorong terbentuknya unit usaha kecil di lingkungan sekolah yang dikelola oleh siswa secara mandiri. Dengan demikian, pengabdian ini tidak hanya memberikan dampak edukatif, tetapi juga membuka peluang peningkatan kemandirian ekonomi siswa melalui pengembangan usaha berbasis pangan lokal yang inovatif.

c) Evaluasi kegiatan

Evaluasi kegiatan secara keseluruhan menunjukkan bahwa metode penyuluhan yang dipadukan dengan praktik dan diskusi interaktif mampu memberikan dampak positif terhadap peningkatan pemahaman siswa, baik pada aspek pembuatan produk maupun strategi penjualan blue milk. Hal ini terlihat dari peningkatan jumlah peserta yang memahami proses pembuatan blue milk dari 10 orang menjadi 28 orang, serta peningkatan pemahaman strategi penjualan dari 12 orang menjadi 29 orang. Respon peserta selama kegiatan juga menunjukkan antusiasme yang tinggi, terutama pada saat demonstrasi pencampuran susu nabati dengan ekstrak bunga telang dan simulasi penentuan harga jual. Siswa lebih mudah memahami materi ketika pembelajaran dikaitkan langsung dengan produk nyata yang dapat diamati, dicicipi, dan dianalisis bersama (Gambar 4).



Gambar 4. Proses praktek bersama pembuatan dan evaluasi rasa blue milk dengan para siswa SMKN 2 Sukoharjo

Selain peningkatan pengetahuan, evaluasi juga menunjukkan adanya perubahan sikap siswa terhadap pemanfaatan bahan pangan lokal dan peluang usaha sederhana. Sebagian besar peserta menyatakan bahwa mereka baru mengetahui bunga telang dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami pangan dan susu nabati dapat dijadikan produk usaha yang menarik. Kegiatan ini mendorong siswa untuk lebih kreatif dalam melihat potensi usaha dari lingkungan sekitar, khususnya melalui bahan pangan yang mudah diperoleh dan murah. Meskipun demikian, keberlanjutan program masih memerlukan pendampingan lanjutan dari pihak SMKN 2

Sukoharjo, terutama dalam implementasi praktik usaha nyata dan pembinaan kewirausahaan siswa.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan blue milk berbasis kacang hijau dan bunga telang serta strategi penjualan sederhana bagi siswa SMK telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pengolahan pangan inovatif berbasis bahan lokal. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman pembuatan blue milk dari 10 peserta pada tahap pre-test menjadi 28 peserta pada tahap post-test, serta peningkatan pemahaman strategi penjualan dari 12 peserta menjadi 29 peserta. Produk blue milk memiliki keunggulan berupa warna biru alami yang menarik, bahan baku mudah diperoleh, proses produksi sederhana, dan memiliki potensi ekonomi yang baik sebagai produk usaha berbasis sekolah. Selain itu, kegiatan ini juga mampu mengubah pola pikir siswa untuk lebih melihat peluang usaha sederhana dari bahan pangan lokal yang tersedia di sekitar mereka.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Veteran Bangun Nusantara atas dukungan dana melalui skema Pengabdian Masyarakat Kompetitif Bidang Ilmu (PMKBI) tahun 2025.

DAFTAR PUSTAKA

- Abadiyah, L., Irnawanto, F., & Yayuk, E. (2025). Pemuda: Pengembangan Model Inovatif Pembelajaran Kewirausahaan Mandiri Berbasis Dunia Kerja di SMK. *Pendas: Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, 10, 315–21435.
- Aeni, S. N., & Setiawan, S. R. D. (2022, September). Cara Menanam Bunga Telang agar Tumbuh Subur dan Cepat Berbunga. *Kompas*, 10. <https://agri.kompas.com/read/2022/09/14/110344084/cara-menanam-bu...>
- Aryani, D. I. (2024). Tinjauan dan Komparasi Desain Minuman Kekinian dengan Pendekatan Sensory Branding. *Jurnal Studi Komunikasi Dan Media*, 28, 59. <https://doi.org/10.17933/jskm.2023.5387>
- Bernardus, D., Murwani, F. D., Aji, I. D. K., Kusumojanto, D. D., Wardoyo, C., & Jatiperwira, S. Y. (2020). The Effect of Experiential Learning on Attitudes and Intention: An Experimental Design. *Jurnal Aplikasi Manajemen*, 18(1), 105–112. <https://doi.org/10.21776/ub.jam.2020.018.01.10>
- Insania, K., Pramintarto, G., Judiono, Rosmana, D., & Fitria, M. (2024). Bean Flakes Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai Sebagai Alternatif Sarapan Sumber Protein dan Tinggi Serat. *Jurnal Gizi Dan Dietetik*, 3(1), 12–20. <https://doi.org/10.34011/jgd.v3i1.2181>
- Maharani, N., Susanti, S., Halimah, N., Syahpura, S. K., Sukaryana, Y., Kasenta, A. M., Mardya, I. A., & Falamy, R. A. (2025). Pelatihan Teknis Dan Pengembangan Ekonomi Melalui Teknologi Pengolahan Susu Bubuk Kambing Etawa di Kota Metro. *JMM - Jurnal Masyarakat Merdeka*, 8(1), 1–7. <https://doi.org/10.51213/jmm.v8i1.172>
- Rincon, L., Braz Assunção Botelho, R., & de Alencar, E. R. (2020). Development of Novel Plant-based Milk Based on Chickpea and Coconut. *LWT*, 128, 109479. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109479>
- Riza, F., & Chisbiyah, L. A. (2024). Komparasi Model Pembelajaran Project-Based Learning Dengan Experiential Learning Pada Pembelajaran Kewirausahaan SMK. *Briliant: Jurnal Riset Dan Konseptual*, 9(4), 948–956. <https://doi.org/10.28926/briliant.v9i4.1753>
- Santika, R. R., Kusumawardhany, N., & Sunarwibowo, R. P. (2023). Penerapan Immersive Experiential Learning Model dalam Pembelajaran Kewirausahaan Melalui Game Simulasi MonsoonSIM bagi

Siswa/i SMK. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 4(2), 390–400.
<https://doi.org/10.33474/jp2m.v4i2.20291>

Vidana Gamage, G. C., Lim, Y. Y., & Choo, W. S. (2021). Anthocyanins From *Clitoria ternatea* Flower: Biosynthesis, Extraction, Stability, Antioxidant Activity, and Applications. *Frontiers in Plant Science*, 12, 792303. <https://doi.org/10.3389/fpls.2021.792303>