

IV. KEADAAN UMUM WILAYAH PENELITIAN

A. Letak Geografis Daerah Istimewa Yogyakarta

Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan salah satu Provinsi dari 34 Provinsi di Wilayah Indonesia yang terletak di Jawa Bagian Selatan. Daerah Istimewa Yogyakarta dibagian selatan di batasi Lautan Indonesia, sedangkan di bagian Timur laut, Tenggara, Barat, dan Barat laut dibatasi oleh Wilayah Provinsi Jawa Tengah yang meliputi Kabupaten Klaten di sebelah Timur Laut, Kabupaten Wonogiri di sebelah Tenggara, Kabupaten Purworejo di sebelah Barat, dan Kabupaten Magelang di sebelah Barat Laut

Posisi Daerah Istimewa Yogyakarta terletak antara $7^{\circ}.33'$ - $8^{\circ}.12'$ Lintang Selatan dan $110^{\circ}.00'$ - $110^{\circ}.50'$ Bujur Timur dengan luas $3.185,80 \text{ km}^2$ atau $0,17\%$ dari luas Indonesia ($1.860.359,67 \text{ km}^2$). Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan Provinsi terkecil setelah DKI Jakarta, yang terdiri dari kabupaten dan 1 kotamadya.

1. Kabupaten Kulonprogo, dengan luas $586,27 \text{ km}^2$ ($15,40 \%$)
2. Kabupaten Bantul, dengan luas $506,85 \text{ km}^2$ ($15,91\%$)
3. Kabupaten Sleman, dengan luas $574,82 \text{ km}^2$ ($18,04\%$)
4. Kota Yogyakarta, dengan luas $32,50 \text{ km}^2$ ($1,02\%$)

Sebagian besar Daerah Istimewa Yogyakarta terletak pada ketinggian 100m-499 m dari permukaan laut tercatat sebesar $65,65\%$ sedangkan, ketinggian kurang dari 100 m sebesar $28,84 \%$, ketinggian antara 500 m-999 m sebesar $5,04\%$ dan ketinggian di atas 1.000 m sebesar $0,47\%$.

B. Keadaan penduduk

Keadaan Penduduk Daerah Istimewa Yogyakarta dilihat berdasarkan kepadatan penduduk per tahun, keadaan penduduk menurut jenis kelamin, keadaan penduduk menurut umur, keadaan penduduk menurut tingkat pendidikan dan keadaan penduduk menurut jenis pekerjaan.

1. Kepadatan penduduk

Berdasarkan hasil sensus penduduk 2016 jumlah penduduk Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta tercatat 3.720.912 jiwa, yang terdiri dari Kabupaten Kulonprogo, Bantul, Gunung Kidul, Sleman dan Kota Yogyakarta sebagaimana ditampilkan pada Tabel 5.

Tabel 5. Jumlah penduduk menurut Kabupaten/Kota di Daerah Istimewa Yogyakarta

Kabupaten/Kota	Jumlah Penduduk (jiwa)
Kulonprogo	416.683
Bantul	971.511
Gunung Kidul	715.282
Sleman	1.103.534
Kota Yogyakarta	417.744
Daerah Istimewa Yogyakarta	3.720.912

Diolah dari BPS Provinsi DIY dalam Angka tahun 2016

2. Jenis Kelamin

Jumlah penduduk Daerah Istimewa Yogyakarta menurut jenis kelamin dibedakan menjadi dua jenis kelamin yaitu : laki-laki dan perempuan. Untuk mengetahui jumlah jenis kelamin laki-laki dan perempuan sebagaimana ditampilkan pada Tabel 6.

Tabel 6. Jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin menurut Kabupaten / Kota di Provinsi D.I. Yogyakarta, 2016

Kabupaten/Kota	Jenis kelamin (jiwa)			Rasio jenis kelamin (%)
	Laki-laki	Perempuan	Jumlah	
Kulonprogo	204 831	211 852	416 683	96,69
Bantul	487 292	496 235	983 527	98,20
Gunung Kidul	348 825	373 654	722 479	93,36
Sleman	595 158	585 321	722 479	101,68
Kota Yogyakarta	203 158	213 899	1 180 479	95,30
Daerah Istimewa Yogyakarta	1 839 951	1 880 961	3 720 912	97,82

Diolah dari BPS Provinsi DIY dalam Angka Tahun 2016

Berdasarkan Tabel 6 menunjukkan bahwa jumlah penduduk perempuan di Daerah Istimewa Yogyakarta lebih banyak yaitu sebesar 1.880.961 jiwa, sedangkan jumlah penduduk laki-laki yaitu sebesar 1.839.951 jiwa. *Sex ratio* merupakan perbandingan antara jumlah penduduk laki-laki dan jumlah penduduk perempuan di suatu daerah. Data di atas menunjukkan rasio jenis kelamin adalah sebesar 97,82 yang berarti setiap 100 penduduk perempuan maka terdapat 97 jumlah penduduk laki-laki.

3. Umur

Menurut data Badan Pusat Statistika tahun 2016 dapat diketahui bahwa banyaknya penduduk Daerah Istimewa menurut kelompok umur dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Presentase Penduduk Menurut kelompok Umur di Daerah Istimewa Yogyakarta Tahun 2016

Kabupaten/Kota	Kelompok Umur (%)		
	0-14 tahun	15-64 tahun	> 65 tahun
Kulonprogo	22,50	66,07	11,43
Bantul	22,16	69,12	8,71
Gunung Kidul	21,34	65,45	13,21
Sleman	21,47	71,21	7,32
Kota Yogyakarta	19,14	74,45	6,41
Daerah Istimewa Yogyakarta	21,48	69,33	9,19

Diolah dari Susenas 2016

Berdasarkan Tabel 7 menunjukkan bahwa pada tahun 2016 separuh jumlah penduduk D.I. Yogyakarta berada pada kelompok usia produktif 15-64 tahun mencapai 69,33 %. Penduduk usia muda 0-14 tahun sebesar 21,48% dan kelompok lanjut usia > 65 tahun sebesar 9,19%.

4. Pendidikan

Menurut data Badan Pusat Statistika Tahun 2016 yang diambil dari data Survei Ekonomi Nasional (SUSENAS) pada tahun 2016 dapat diketahui bahwa banyaknya penduduk Daerah Istimewa Yogyakarta berdasarkan tingkat pendidikan dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Presentase Jumlah Penduduk berdasarkan Tingkat Pendidikan di D.I Yogyakarta Tahun 2016

Tingkat Pendidikan	Kulon-Progo	Bantul	Gunung Kidul	Sleman	Yogyakarta	DIY
Belum pernah sekolah	3,99	4,96	11,33	3,27	1,34	5,15
Belum Tamat SD	16,00	14,99	17,22	9,74	6,90	12,95
Tamat SD	30,02	22,96	32,80	14,54	20,02	22,67
Tamat SMP	10,96	15,89	15,55	14,03	11,54	14,19
Tamat SMA	16,91	20,92	13,26	27,33	33,70	22,46
SMK	13,39	10,21	5,45	14,48	7,92	10,72
Diploma I/II	0,61	0,49	0,71	0,82	1,00	0,71
Diploma III	1,52	2,13	0,93	4,14	3,28	2,59
Sarjana	6,60	7,45	2,75	11,65	14,31	8,55
Jumlah	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

Diolah dari Susenas,2016

Berdasarkan Tabel 8 menunjukkan bahwa pada tahun 2016 penduduk yang tamat SMA/SLTA yang paling banyak di Kota Yogyakarta yaitu sebesar 33,70%

dibandingkan tingkat pendidikan lainnya menurut Kabupaten di Daerah Istimewa Yogyakarta.

C. Gambaran Umum Industri Sari Kedelai “Bu Ade”

1. Sejarah perusahaan

Industri sari kedelai “Bu Ade” didirikan oleh Ir. Rahayu Widowati, M.Sc. Pemberian nama Sari Kedelai “Bu Ade” diambil dari nama suami beliau yaitu Bapak Ade Lisantono. Sari kedelai “Bu Ade” terletak di Jalan Panuluh No. 379-A Condong Catur, Depok, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55283. Pada awalnya pembuatan sari kedelai hanya untuk memenuhi kebutuhan keluarga, kemudian pada pertemuan arisan ibu-ibu RT 14 Dusun Pringwulung diminta memberikan demonstrasi cara pembuatan sari kedelai. Setelah acara arisan ibu-ibu masyarakat sekitar mulai memesan sari kedelai kepada pemilik. Selain itu, didorong dengan adanya permintaan serta keinginan membantu menyehatkan masyarakat. Pada tanggal 6 Juni 1996 dimulailah produksi perdana sari kedelai yang berjumlah 30 bungkus per hari dengan kemasan plastik polos tanpa label. Pada saat itu pemilik hanya membuat dua varian rasa yaitu original dan pandan dengan jumlah karyawan berjumlah 2 orang dan peralatan blender sederhana. Dua bulan kemudian kemasan plastik disablon dengan label Sari Kedelai.

Setelah berjalan satu tahun pemilik mengajukan izin untuk dievaluasi oleh Departemen Kesehatan Kabupaten Sleman dalam rangka memperoleh sertifikat penyuluhan. Hasil dari pengajuan ke Departemen Kesehatan Kabupaten Sleman pemilik mendapatkan izin dengan nomor SP. /112/12.03/97 tertanggal 27 Oktober 1997. Setelah mendapatkan izin dari Departemen Kesehatan Kabupaten

Sleman, produksi ditingkatkan seiring bertambahnya permintaan konsumen dengan penambahan variasi rasa yaitu kacang hijau dan jahe. Semakin meningkatnya permintaan, maka jumlah karyawan ditambah 1 orang sehingga menjadi 3 karyawan. Kemudian alat yang digunakan dalam proses produksi diganti, yang awalnya menggunakan blender diganti menjadi mesin *Grinding* ukuran 4 inch, namun proses pemerasan masih tetap dilakukan secara manual oleh tenaga manusia. Pada saat itu, kemasan mulai diperbarui desainnya menggunakan merek dagang “ Bu Ade” dengan logo huruf “A” dalam lingkaran Lonjong yang memiliki bentuk menyerupai biji kedelai.

Seiring dengan berjalannya waktu sari kedelai “ Bu Ade” mulai dikenal banyak oleh masyarakat Yogyakarta dengan adanya berita di koran Kedaulatan Rakyat yang dimuat pada hari Minggu Wage, 28 Mei 2000. Setelah masuk berita pada koran tersebut, permintaan sari kedelai menjadi lebih meningkat lebih dari 75 bungkus setiap harinya. Pada tahun 2001, varian rasa ditambah dengan rasa coklat dan jumlah karyawan ditambah menjadi 7 orang karyawan. Kemudian tahun 2002, alat Grinder ditingkatkan menjadi ukuran 5 inch dan varian rasa ditambah lagi dengan rasa mengkudu. Pada tahun 2003 mesin *Grinding* diganti menjadi ukuran 6 inch serta karyawan ditambah menjadi 10 orang karyawan, Varian rasa ditambah dengan rasa vanilla, madu, mocca, kopi dan strawberi. Pada tahun 2004 jumlah karyawan bertambah menjadi 12 orang karyawan dan mesin *Grinding* diganti dengan *Grinding* yang berteknologi baru dimana penggilingan dan pemerasan sari kedelai menjadi satu dengan demikian pemerasan sari

kedelai sudah tidak dilakukan secara manual oleh tenaga manusia. Varian rasa pada tahun tersebut ditambah lagi dengan rasa temulawak dan kunyit.

Pada tahun 2004, sesuai peraturan yang baru bahwa ijin SP harus diperbaharui menjadi SPPIRT dengan 13 nomor. Pada tanggal 12 Januari 2004, telah mendapatkan sertifikat merek dari Departemen Kehakiman dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Direktorat Jenderal Hak Kekayaan Intelektual , dengan nomor 559253. Pada tanggal 10 september 2004 varian rasa bertambah menjadi sari kedelai rasa plus gingseng.

Kemudian pada tanggal 16 September 2004 Sari Kedelai “Bu Ade” mendapatkan sertifikat halal dari Majelis Ulama Indonesia Daerah Istimewa Yogyakarta dengan Nomor MUI-DIY 040914 tepat pada tanggal 6 juni 2005 varian rasa bertambah menjadi sari kedelai plus rasa mahkota dewa. Kemudian pada tahun 2005 bertambah lagi 50 rasa yaitu Sari kedelai plus Gingseng, Sari kedelai rasa Melon, Sari kedelai Plus Mahkota Dewa, Sari kedelai Plus Temu Kunci, Sari kedelai Plus Kunyit Putih, Sari kedelai Plus Secang, Sari kedelai Plus Royal Jelly, Sari kedelai Plus Gingseng dan Royal Jelly, Sari kedelai rasa Anggur, Sari kedelai rasa Nangka, Sari kedelai rasa Mangga, Sari kedelai rasa Nanas, Sari kedelai rasa Orange, Sari kedelai rasa Cocopandan, Sari Kedelai rasa Lechi, Sari Kedelai rasa Frambozen, Sari Kedelai rasa jeruk Keprok, Sari Kedelai rasa Sirsak, Sari Kedelai rasa Jambu, Sari Kedelai Plus Kopi Gingseng, Sari Kedelai plus Kopi Jahe, Sari Kedelai plus Madu Jahe, Sari Kedelai plus Jamur Ling Thi, Sari Kedelai plus Pegagan, Sari Kedelai plus Lidah Buaya, Sari Kedelai rasa Alpukat, Sari Kedelai rasa Pisang Ambon, Sari Kedelai rasa Kopyor, Sari

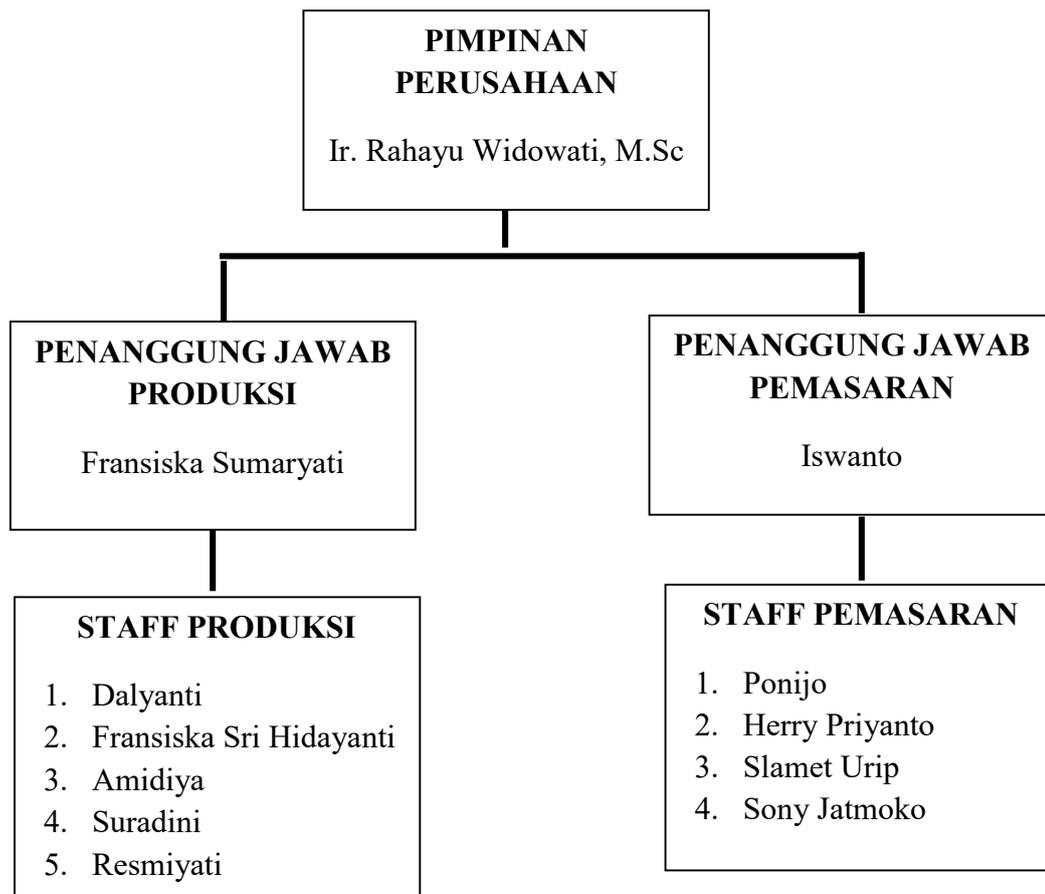
Kedelai rasa Mawar, Sari Kedelai rasa Tutty Frutty, Sari Kedelai rasa Capucino, Sari Kedelai rasa lemon, Sari Kedelai Jeruk Manis, Sari Kedelai rasa Blueberry, Sari Kedelai rasa Peppermint, Sari Kedelai rasa Doger, dan Sari Kedelai Jahe Royal Jelly & Gingseng.

Pada tanggal 14 Desember 2005 Sari Kedelai “Bu Ade” mendapat piagam penghargaan bintang satu keamanan pangan dengan nomor 14.12.05.340424 dari Direktorat Surveilin dan penyuluh keamananan pangan Deputy III- Badan POM RI. Pada saat itu pemilik ingin menambah varian macam rasa, maka dibuat 16 rasa baru. Dengan demikian terdapat 66 rasa sari kedelai yang diproduksi dan mempunyai falsafah sesuai dengan tanggal lahir sari kedelai yaitu tanggal 6 bulan ke 6 (Juni). Adapun 16 rasa baru pada tahun 2005 yaitu Sari kedelai Plus Kencur, Sari kedelai Plus Lengkuas, Sari kedelai Plus Temu Ireng, Sari kedelai Plus Temu Giring, Sari kedelai Plus Kunyit Asam, Sari kedelai Plus Tempuyung, Sari kedelai Plus Serai, Sari kedelai Plus Meniran, Sari kedelai Plus Kumis Kucing, Sari kedelai Plus Sambiloto, Sari kedelai Plus Lempuyang, Sari kedelai Plus Cincau, Sari kedelai Plus Rumput Laut, Sari kedelai Plus Sari Jambu Biji Merah, Sari kedelai Plus Sari Kacang Tanah, Sari Kedelai Plus Sari Jagung. Selain itu, untuk menambah variasi dan mengurangi rasa bosan sari kedelai dibuat olahan berupa es campur saridele, es dawet campur sari dele dan soyghurt. Pada tanggal 8 Agustus 2006 sari kedelai “Bu Ade” dikunjungi oleh Tim Juri Harteknas (Hari kebangkitan Teknologi Nasional) Kabupaten Sleman, untuk dilakukan penilaian. Dari penilaian ini mendapatkan piagam penghargaan sebagai pemenang dengan

hasil karya pengembangan teknologi susu kedelai dengan 66 aneka rasa serta hasil olahannya dari Bupati Kabupaten Sleman.

2. Struktur Organisasi

Pimpinan tertinggi di pegang oleh pemilik perusahaan. Dibawah pemimpin perusahaan terdapat bagian penanggung jawab produksi dan penanggung jawab pemasaran. Dibawah masing-masing penanggung jawab terdapat staff bagian produksi dan staf bagian pemasaran. Penanggung jawab produksi bertugas sebagai orang yang bertanggung jawab langsung kepada pemimpin perusahaan tentang semua hal yang berkaitan dengan produksi yaitu penanganan bahan baku, pengolahan dan produk akhir. Penanggung jawab pemasaran bertugas untuk mengendalikan pemasaran produk dan bertanggung jawab langsung kepada pemimpin perusahaan yang berkaitan dengan pemasaran produk. Staff pemasaran bertugas untuk memasarkan produk ke agen-agen dan konsumen langsung. Sedangkan untuk keuangan dipegang langsung oleh pemimpin perusahaan. Adapun struktur organisasi pada perusahaan sari kedelai “Bu Ade” dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 1. Struktur Organisasi

Sumber : Industri kecil Sari Kedelai “Bu Ade”,2018

3. Produksi

Proses produksi sari kedelai dilakukan pada malam hari pukul 19:00 WIB sampai pagi hari pukul 04:00 WIB meliputi pembersihan, perendaman, pecucian, penggilingan, pengenceran, perebusan, dan pengemasan. Dalam sehari industri sari kedelai “Bu Ade” menggunakan bahan baku kedelai 75 kg menghasilkan sari kedelai sebanyak 426.45 liter sari kedelai yang dikemas dalam beberapa kemasan seperti : 500 kemasan plastik 250 ml, 1200 kemasan cup 220 ml, 50

kemasan botol 330 ml dan 10 kemasan drigen 2 liter. Adapun proses produksi sari kedelai sebagai berikut :

Pembersihan. Pada proses pembersihan ini kedelai sebanyak 75 kg dibersihkan dengan menggunakan air yang mengalir sebanyak 3 kali menggunakan ember besar. Pada pembersihan tersebut dimaksudkan agar kedelai yang didapatkan bersih dari kotoran seperti batu-batu kecil selama penyimpanan pada gudang dan mendapatkan kedelai yang berkualitas. Pada tahap ini kedelai yang dibersihkan menyusut menjadi 74,25 kg.

Perendaman kedelai dilakukan selama 12 jam, pada suhu ruangan (20-28°C) dengan air sebanyak 50 liter. Pada tahap ini terdapat *scrap* kulit ari sebanyak 1,25 kg sehingga menghasilkan kedelai empuk sebanyak 83,25 kg. Perendaman tersebut bertujuan untuk mempermudah pelepasan kulit ari kedelai, selain itu untuk menghasilkan tekstur empuk sehingga mempermudah penggilingan.

Pencucian dilakukan setelah proses perendaman selama 12 jam dengan menggunakan air sebanyak 50 liter. Pada tahap ini *scrap* air sebanyak 0,85 kg sehingga menghasilkan kedelai bersih sebanyak 82,4 Kg. Pencucian bertujuan untuk membersihkan kedelai yang sudah direndam. Pada proses pencucian ini menggunakan air yang mengalir dan setelah pencucian dilakukan penirisan kedelai sampai siap untuk digiling.

Penggilingan kedelai yang sudah dicuci bersih dan ditiriskan proses selanjutnya yaitu penggilingan menggunakan grinder dengan tambahan air hangat dengan suhu 50-60°C sebanyak 152,1 liter sehingga menghasilkan kedelai halus

sebanyak 233,7 liter. Tujuan pemberian air hangat saat digiling untuk mempermudah kedelai menjadi bubur kedelai.

Pengenceran setelah kedelai menjadi bubur proses selanjutnya yaitu pengenceran dengan menggunakan air matang sebanyak 195 liter sehingga menghasilkan sari kedelai sebanyak 428,7 liter. Pengenceran dilakukan karena kedelai hasil dari penggilingan masih kental.

Perebusan Proses perebusan dilakukan dengan menggunakan 4 tungku dan 8 panci besar, pada proses perebusan ini menggunakan suhu 100°C sampai mendidih. Setelah mendidih sari kedelai disaring dari panci besar kedalam baskom besar. Sebelum sari kedelai dikemas dilakukan penyaringan kedua kedalam baskom untuk ditambahkan gula, garam, dan perasa. Sari kedelai yang akan dikemas berwarna putih pucat seperti susu sapi dengan aroma khas kedelai.

Pengemasan Sari kedelai yang sudah dilakukan dua kali proses penyaringan dan penambahan gula, garam dan perasa selanjutnya dikemas dalam berbagai kemasan yaitu cup, plastik dan botol. Pada proses pengemasan ini dilakukan pada suhu 60-70°C karena jika melebihi suhu tersebut sebagian keretakan bahan pengemas akan lunak dan sangat berbahaya untuk dikonsumsi. Setelah dikemas produk disimpan terlebih dahulu didalam lemari pendingin sebelum siap untuk didistribusikan.

4. Pemasaran

Konsumen yang menjadi sasaran dari sari kedelai “Bu Ade” sebagian besar adalah masyarakat Yogyakarta yang ada di kantin-kantin kampus, tempat Senam, tempat Fitness, rumah sakit, perkantoran dan hotel. Selain itu, konsumen langsung

berdasarkan pemesanan yang bisa diantar. Produk sari kedelai “Bu Ade” dapat dikonsumsi semua umur dan cocok untuk konsumen diabetes karena produk sari kedelai “Bu Ade” tersedia rasa tawar dan cocok untuk konsumen yang intoleran susu sapi atau intoleran *laktosa*.

Branding atau pemberian merek pada suatu produk berperan penting dalam pemasaran produk tersebut. Produk tersebut dapat dikenali dengan mudah melalui cap atau merek tertentu dari produsen. Produk sari kedelai “Bu Ade” membuat *brand* atau merek dengan nama asli dari pemilik yaitu Sari Kedelai Bu Ade yang pada kemasan produknya terdapat lambang huruf “A” dengan lingkaran menyerupai biji kedelai. Selain itu, pada *branding* sari kedelai “Bu Ade” terdapat info pada kemasan yaitu nama produk, logo halal, rasa produk, kandungan gizi, nomor PIRT, tanggal kadaluarsa, alamat dan nomor telepon Industri sari Kedelai “Bu Ade”. *Branding* diaplikasikan atau ditempatkan pada 3 jenis kemasan yaitu kemasan cup 220 ml, plastik 250ml, dan botol 330 dan untuk membedakan varian rasa susu kedelai.



Gambar 2. Kemasan Cup 220 ml



Gambar 3. Kemasan Plastik 250 ml



Gambar 4. Kemasan Botol 330ml

Harga yang ditawarkan sari kedelai “Bu Ade” untuk masing-masing produk dibedakan berdasarkan volume dan jenis kemasan. Adapun harga masing-masing kemasan dapat dilihat pada Tabel 9

Tabel 9. Harga sari kedelai “Bu Ade” menurut volume dan jenis kemasan

Kemasan	Volume (ml)	Harga (Rp)
Cup	220	3000
Plastik	250	3000
Botol	330	6000

Sistem distribusi sari kedelai “Bu Ade” yaitu melalui agen dan penjualan langsung ke konsumen. Produk sari kedelai “Bu Ade” didistribusikan ke kantin Fakultas kedokteran, Fakultas Farmasi, Fakultas Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, fakultas Teknik, Fakultas Teknik Universitas Gajah Mada dan Fakultas Teknik Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Selain itu, sari kedelai “ Bu Ade” didistribusikan ke tempat tempat penjualan jajanan pasar, tempat Senam, tempat *fitness*, hotel, rumah sakit, kantor pemerintahan, bank, dan sekolahan. hotel yang menggunakan produk sari kedelai “Bu Ade” diantaranya Hotel Ispac, Hotel Phonix, Hotel Santika, dan Hotel Ambarukmo. Sedangkan untuk rumah sakit yaitu Rumah Sakit Panti Rapih, Rumah Sakit Dr, Sardjito, Rumah Sakit

Akademik UGM dan Rumah Sakit Bethesda. Kantor pemerintah yang berlangganan produk sari Kedelai “Bu Ade” yaitu Kantor Balai POM DIY. Bank yang berlangganan sari kedelai “Bu Ade” yaitu Bank BRI dan Bank BPD DIY. Sekolah yang berlangganan sari Kedelai “ Bu Ade” yaitu SMA Debrito, SD Muhammadiyah Condongcatur, dan beberapa SLB. Untuk pendistribusian kendaraan yang digunakan adalah sepeda Motor dengan Box besar dibelakangnya.

Promosi yang dilakakukan sari kedelai “Bu Ade” dengan cara mencantumkan merek dikemasan produk sehingga produk dapat mudah dikenali. Selain itu, promosi sari kedelai “Bu Ade” dilakukan ketika ada peserta pelatihan (*training*), pameran festival minuman tradisional dan kunjungan wisata ke rumah produksi dengan cara menyajikan produk. Promosi lain yang dilakukan yaitu dengan menggunakan sosial media seperti Instagram dengan demikian produk sari kedelai “ Bu Ade” banyak dikenal oleh masyarakat.