

ABSTRAK

Intoleransi laktosa dan alergi susu sapi merupakan permasalahan kesehatan yang cukup umum, khususnya di wilayah Asia dan Afrika, termasuk Indonesia. Kondisi ini menyebabkan masyarakat memerlukan alternatif pangan yang aman dan bergizi. Susu kedelai merupakan salah satu pilihan yang tepat karena mengandung protein, serat, lemak tak jenuh, vitamin, dan mineral. Regin Soya merupakan inovasi produk serbuk instan berbahan dasar susu kedelai yang diperkaya dengan jahe merah, yang memiliki manfaat antioksidan, antiinflamasi, dan antimikroba. Pembuatan Regin Soya dilakukan dengan metode kristalisasi untuk menghasilkan serbuk instan yang mudah larut, memiliki daya simpan tinggi, dan tetap mempertahankan kandungan gizi. Komposisi Regin Soya terdiri dari sari kedelai, gula pasir, ekstrak jahe merah, dan garam. Produk ini dikembangkan melalui pendekatan *pharmapreneurship* yang mencakup aspek produksi, pemasaran, dan legalitas. Hasil uji pasar selama empat bulan menunjukkan respons positif dengan total penjualan mencapai 800 pouch dan keuntungan sebesar Rp 3.556.372. Produk ini telah memiliki legalitas seperti NIB, SPP-IRT, Sertifikat Halal, Sertifikat Merek, dan HKI Desain Industri. Hasil analisis menunjukkan bahwa produk ini layak dikembangkan dengan nilai *Return on Investment* (ROI) sebesar 26,23% per bulan atau 314,76% per tahun. Strategi pemasaran dilakukan secara online dan offline untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Dengan segmentasi pasar yang jelas dan keunggulan nilai kesehatan, Regin Soya diharapkan dapat menjadi alternatif susu *non-dairy* yang kompetitif dan mendukung gaya hidup sehat.

Kata Kunci: Intoleransi Laktosa, Susu Kedelai, Jahe Merah, Serbuk Instan, Pharmapreneurship

KARAWANG

ABSTRACT

Lactose intolerance and cow's milk allergy are quite common health problems, especially in Asia and Africa, including Indonesia. This condition causes people to need safe and nutritious food alternatives. Soy milk is one of the right choices because it contains protein, fiber, unsaturated fats, vitamins, and minerals. Regin Soya is an innovative instant powder product made from soy milk enriched with red ginger, which has antioxidant, anti-inflammatory, and antimicrobial benefits. The manufacture of Regin Soya is carried out by the crystallization method to produce instant powder that is easily dissolved, has a high shelf life, and still maintains nutritional content. The composition of Regin Soya consists of soy juice, sugar, red ginger extract, and salt. This product is developed through a pharmapreneurship approach that includes aspects of production, marketing, and legality. The results of the four-month market test showed a positive response with total sales reaching 800 pouches and a profit of IDR 3.556.372. This product has legalities such as NIB, SPP-IRT, Halal Certificate, Brand Certificate, and Industrial Design IPR. The results of the analysis show that this product is feasible to develop with a Return on Investment (ROI) value of 26,23% per month or 314.76% per year. Marketing strategies are carried out online and offline to reach a wider market. With a clear market segmentation and health value advantage, Regin Soya is expected to become a competitive non-dairy milk alternative and support a healthy lifestyle.

Keywords: *Lactose Intolerance, Soy Milk, Red Ginger, Instant Powder, Pharmapreneurship*